

Bruksanvisning

KitchenAid

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION	4
Installation	8
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om ekodesign	9
Felsökning	10
Kundservice	10
Rengöring	10
Underhåll	12
Bruksanvisningar för ugnen	13
Funktionstabell	32
Tillagningstabell för Artisan-ångfunktion	35
Tillagningstabell	36
Tabell över testade recept	40
Råd och förslag	41

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

SÄKERHETEN ÄR VÅR PRIORITET

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



Detta är en säkerhetsrelaterad varningssymbol som varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande text:

FARA

Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.

VARNING

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

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation.
- Apparaten ska kopplas bort från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker. Kontakta auktoriserad kundservice.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- När apparaten har monterats i avsett utrymme

- måste nätkabeln vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
 - Använd inte grenuttag om ugnen är försedd med stickkontakt.
 - Använd inte förlängningsladdar.
 - Dra inte i apparatens nätkabel.
 - När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
 - Om induktionsplattans yta är sprucken får den inte användas. Stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (endast för modeller med induktionsfunktion).
 - Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
 - Denna apparat är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig användning eller felaktiga inställningar av kontrollerna.
 - Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
 - Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
 - Barn (0-8 år) ska hållas på avstånd såvida de inte hålls under konstant tillsyn.
 - 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 tillsyn.
- 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 annat brännbart 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 slutna behållare i apparaten.
 - Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
 - Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
 - Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
 - Lämna aldrig apparaten utan uppsyn 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.

- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startar (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Se till att djur vistas på avstånd från apparaten under och efter pyrolysurengöringen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast termometern 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 kokkärlet (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av nätkabeln så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Installation

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt.

Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice. För att undvika eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den.

Förbereda köksenheten för installation

- De köksskåp som ska stå alldeles intill ugnen måste tåla värme (minst 90° C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen och avlägsna sågspån och damm noggrant.
- Apparaten undersida får inte längre vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.





Elektrisk anslutning

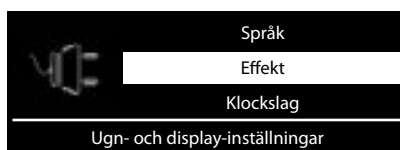
Försäkra dig om att den spänning som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

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

Ugnen är programmerad att arbeta med en effektabsorption över 2,5 kW (indikeras av "HÖG" i inställningarna såsom visas i figuren nedan), vilken är kompatibel med en strömförsörjning i hushållet över 3 kW. Om hushållet har en lägre strömförsörjning måste inställningen sänkas ("LÅG" i inställningarna). Tabellen nedan anger de rekommenderade elektriska effektinställningarna för de olika länderna.

LAND	ELEKTRISK EFFEKTINSTÄLLNING
TYSKLAND	HÖG
SPANIEN	LÅG
FINLAND	HÖG
FRANKRIKE	HÖG
ITALIEN	LÅG
NEDERLÄNDERNA	HÖG
NORGE	HÖG
SVERIGE	HÖG
STORBRIANNIEN	LÅG
BELGIEN	HÖG

1. För att sänka strömförbrukningsinställningen, vrid funktionsratten till "INSTÄLLNINGAR" och välj.
2. Bekräfta med knappen 
3. Välj "effekt" i meny 
4. Bekräfta med knappen 
5. Välj "LÅG"
6. Tryck på knappen . Ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.



ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

Före användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter från ugnen och tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör från 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 väggar med aluminiumfolie.
- Häll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kastruller och stekpannor över ugnens botten för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra apparater inte vidrör ugnens heta delar och att de inte kan fastna i luckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

Installation


Efter användning:

- Låt Artisan-tillbehöret svalna innan det tas ut för rengöring. När Artisan-tillbehöret tas ut ur ugnen, se till att det medföljande locket sätts på plats så att det inte kommer in smuts i eluttaget.



Miljöskyddsråd


Kassering av förpackningsmaterialet

- Förpackningsmaterialet består av material som kan återvinnas till 100 % och är märkt med symbolen .
- Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.



Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

- Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Tips för att spara energi

- Värm bara upp ugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.

Försäkran om ekodesign

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

Felsökning

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera nätspänningen och försäkra dig om att ugnen är ansluten till elnätet.
- Stäng av och sätt på ugnen igen för att se om problemet har löst sig.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Kontakta närmaste kundservice om "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen. Specificera i så fall numret som följer bokstaven "F".

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice:

- Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "Felsökning".
- Stäng av och sätt på apparaten igen för att se om problemet har löst sig.

Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt ugnstyp och ugnsmo­dell.
- Servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret anges även i garantihäftet.

Rengöring

- **Använd inte ångtvätt.**
- **Utför rengöringen när ugnen har svalnat och är ljummen.**
- **Frånskilj apparaten från elnätet.**

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om ett sådant medel av misstag kommer i kontakt med apparaten, torka omedelbart upp med en fuktig trasa.

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

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. Det kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.

- Din fullständiga adress.
- Ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

- Efter varje användning ska du låta ugnen svalna och rengöra 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).
- Rengör inte Artisan-eluttaget strax före ett Artisan-tillagningsprogram körs.
- **Observera följande rekommendationer när du rengör det runda fläktlocket av rostfritt stål och plåten till Artisan-eluttaget (Twelix Disc):**
 - Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
 - Använd inte pappershanddukar eftersom de kan lämna spår av papper och ränder på glaset.

Rengöring

OBS: Under långvarig 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 tvättsvamp.
- Se "Rengöring" för rengöring av Artisan-tillbehöret.

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

VARNING

- **Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll djur på avstånd under och efter pyrolysrengöringen.**
- **Sätt på locket på eluttaget i ugnen innan pyrolysprogrammet körs.**

Denna funktion bränner bort stänk som uppstått inuti ugnen under matlagning vid en temperatur på cirka 500°C. Vid denna höga temperatur förvandlas beläggningarna till en ljus aska som lätt kan torkas bort 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 förvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll ska du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysrengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför en pyrolysrengöring (även sidostegarna).
- För optimal rengöring av ugnsluckan, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Innan du väljer pyrolysfunktionen, använd en fuktig trasa för att avlägsna eventuella märken på det runda fläktlocket av rostfritt stål (Twelix Disc) och från glaset på insidan av ugnsluckan.

Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:

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

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

Rengöring av Artisan-tillbehöret:

- Invändigt eluttag: Ta bort locket av metall. Använd en fuktig svamp för att rengöra stickproppen. Använd inte vassa verktyg eller metallverktyg.
- Efter varje användning, låt ånggallret svalna och rengör det sedan, helst medan det fortfarande är varmt, för att få bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt). Tål maskindisk.
- Lägg långpannan i blöt i vatten med diskmedel direkt efter användning, hantera den med ugnsvantar om den fortfarande är het. Matrester kan lätt avlägsnas med borsten som tillhandahålls av kundservice.

Obs: Efter ett visst antal användningar vid hög temperatur är det naturligt att värmeelementet ändrar färg, beroende på att det bildas lager av järnoxid, vilket dock inte påverkar komponentens funktion eller säkerhet på minsta sätt.

Avkalkning:

Häll i 800 ml vit vinäger och fyll på med rumstempererat vatten till maxmarkeringen. Låt verka i 6-8 timmar, skölj sedan med vatten och avlägsna all kvarvarande smuts med en svamp utan slipverkan. Specifika produkter för rengöring och avkalkning kan köpas separat från kundtjänst.

Underhåll



- Använd skyddshandskar.
- Se till att apparaten har svalnat innan dessa åtgärder utförs.
- Frånskilj 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 till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (fig. 2).

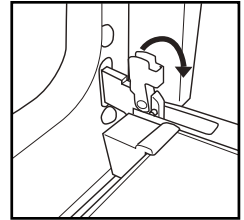


Fig. 1

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

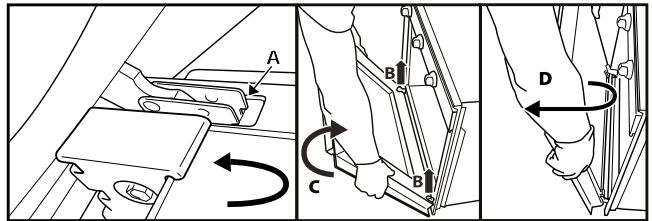
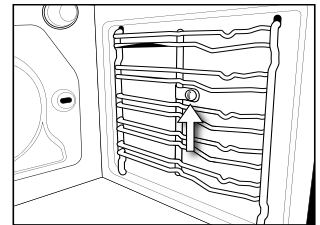


Fig.2

DEMONTERA SIDOSTEGARNA

Sidostegarna är försedda med två fästsruvar (fig. 3) för optimal stabilitet.

1. Avlägsna skruvarna och deras bricker till höger och vänster med hjälp av ett mynt eller specialverktyg (fig. 4).
2. Ta ut sidostegarna genom att lyfta dem (1) och vrida dem (2) så som visas i bilden fig. 5.

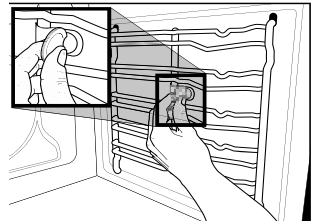


(Fig. 3)

BYTE AV LAMPA

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

1. Frånskilj ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampskyddet, byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.



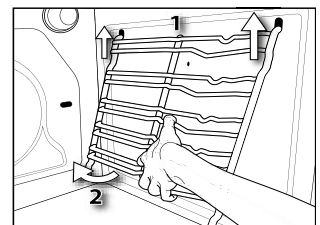
(Fig. 4)

OBS:

- 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 speciellt framtagen för elektriska apparater och är inte avsedd för rumbelysning 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 tillbaka på plats.

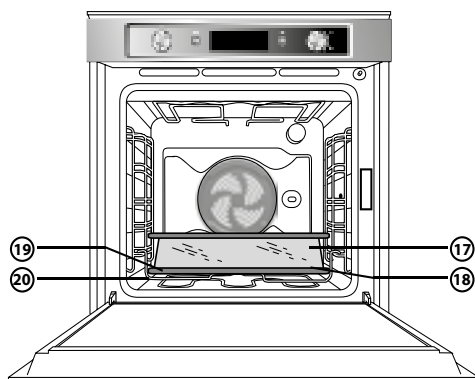
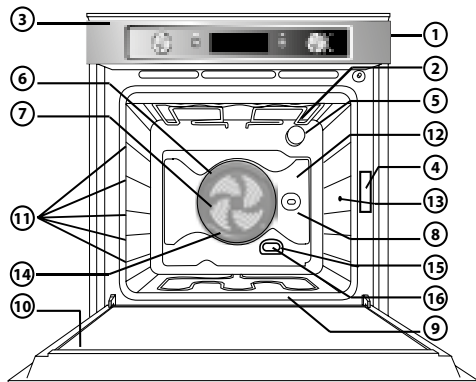


(Fig. 5)

Bruksanvisningar för ugnen

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET INSTALLATION

Artisan-ugnen har ett eluttag på den bakre ugnsväggen som ger ström till värmeelementet i Artisan-tillbehöret när det är anslutet.



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (får inte tas bort)
5. Lampor
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Falsar för plåt/galler (antalet falsar anges på ugnens front)
12. Panel
13. Anslutning för köttermometer
14. Twelix disc
15. Modulär stickproppsanslutning
16. Lock (När Artisan-tillbehöret tas ut från ugnen, se till att det medföljande locket sätts på så att det inte kommer in smuts i eluttaget)
17. Glaslock
18. Perforerad plåt
19. Långpanna + värmeelement
20. Stöd för långpanna

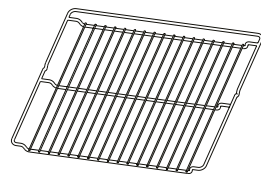
OBS:

- 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.

Bruksanvisningar för ugnen

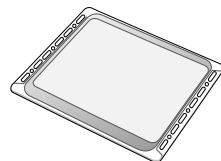
MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

A. GALLER: Gallret kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.



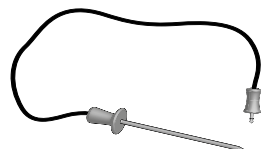
(Fig. A)

B. BAKPLÅT: För att baka bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.



(Fig. B)

C. KÖTTERMOMETER: Används för att mäta matens innertemperatur under tillagning.



(Fig. C)

D. TORKPLÅT: Torkplåten är avsedd för att torka frukt, svamp eller grönsaker.



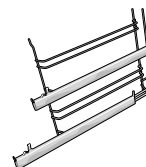
(Fig. D)

E. ROTERANDE GRILLSPETT: Används för att grilla större bitar kött och fågel.



(Fig. E)

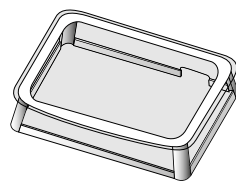
F. RÖRLIGA FALSAR: Används för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.



(Fig. F)

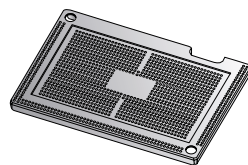
Bruksanvisningar för ugnen

G. GLASLOCK



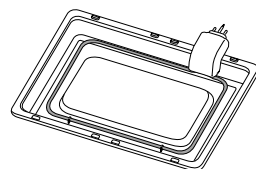
(Fig. G)

H. PERFORERAD PLÅT



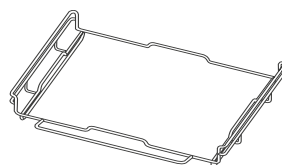
(Fig. H)

I. LÅNGPANNA + VÄRMEELEMENT



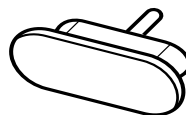
(Fig. I)

L. STÖD FÖR LÅNGPANNA



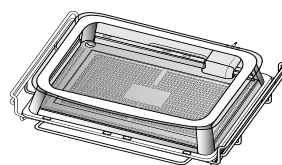
(Fig. L)

M. LOCK TILL UGNENS INRE ELUTTAG



(Fig. M)

Ångtillbehöret assemblerat och färdigt att anslutas till eluttaget i ugnen



Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

Bruksanvisningar för ugnen

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. Sätt in gallret vågrätt med upphöjningen "A" riktad uppåt (fig. 1).
2. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, sätts in på samma sätt som gallret (fig. 2).

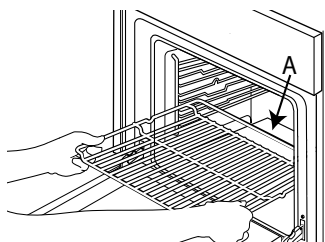


Fig. 1

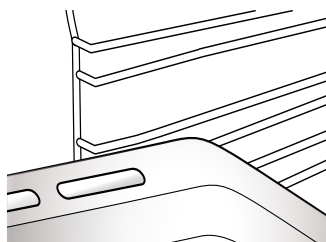


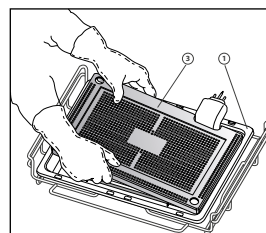
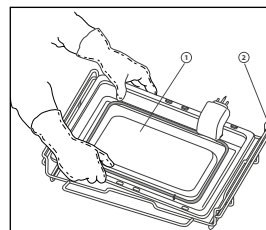
Fig.2

MONTERA ARTISAN-ÅNGTILLBEHÖR

Före ett ångkokningsprogram, kontrollera att hanstiften är rena så att korrekt anslutning garanteras.

Placera långpannan (1) på stödet (2 – stöd till långpanna) och kontrollera att stickproppen är placerad på motsatt sida om handtaget.

Placera den perforerade plåten (3 – ånggallret) på långpannan (1)



Bruksanvisningar för ugnen

Artisan-tillbehöret måste placeras på den första ugnsfalsen för att stickproppen ska kunna anslutas.

OBS! Rörliga falsar kan inte placeras på den första eller andra ugnsfalsen eftersom de skulle interferera med Artisan-tillbehöret

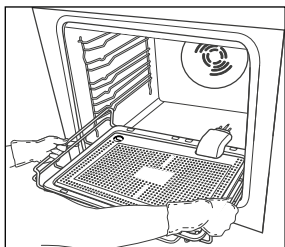
1. Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på den första ugnsfalsen (fig. 1)
2. Använd handtaget för att skjuta Artisan-tillbehöret upp till uttaget. (Fig. 2)
3. Kontrollera att stickproppen är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)
4. Ett meddelande som bekräftar korrekt anslutning visas på displayen (fig. 4A). När tillbehöret är frånkopplat anges detta på displayen (fig. 4B).

Borttagning av tillbehöret

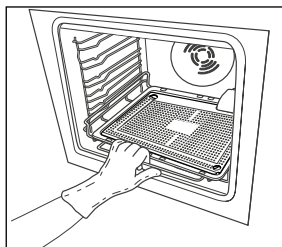
VIKTIGT: Artisan-tillbehöret kan bli mycket hett. Använd alltid ugnsvantar när du ska vidröra och flytta det.

Ta tag i det främre handtaget och flytta tillbehöret en aning (fig. 2)

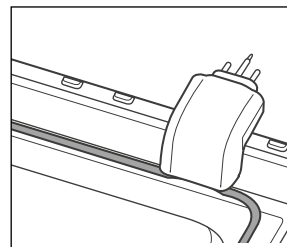
Använd sedan sidostödet för att få ett bättre grepp och ta ut tillbehöret helt. Var försiktig och undvik stötar som skulle kunna skada den elektriska stickproppen (fig. 3)



(Fig. 1)



(Fig. 1)



(Fig. 1)



Tillbehör isatt

(Fig. 4A)



Tillbehör borttaget

(Fig. 4B)

Bruksanvisningar för ugnen

ARTISAN-TILLBEHÖRET


Matttyper/Anpassad ångtillagning

Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på rätt plats på den första ugnsfalsen (fig. 1)

Kontrollera att stickproppen är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)


Fyll med vatten (enligt receptet - fig. 5)

Sätt in ugnsgallret på den andra/tredje ugnsfalsen (beroende på maträtt), placera formen med maten på ugnsgallret (för att undvika matos från fett som droppar ned - fig. 6)

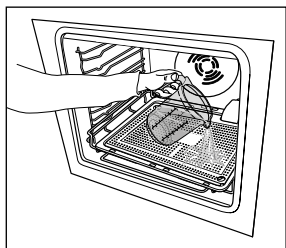
Stäng luckan och tryck på 

VIKTIGT: Placera inte maten direkt på ånggallret eller ugnsgallret. Tillsätt inte vatten under ångkokningsprogrammet. Om cykeln startar utan vatten, stoppa den och vänta i ungefär 20-30 minuter med ugnsluckan helt öppen innan vatten tillsätts.

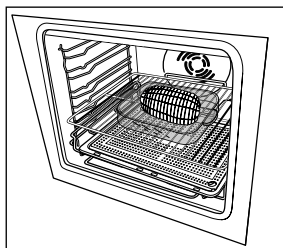
Tillagning med ren ånga

1. Använd båda händerna för att placera Artisan-tillbehöret på rätt plats på den första ugnsfalsen (fig. 1)
2. Kontrollera att stickproppen är helt insatt genom att trycka in Artisan-tillbehöret ordentligt (fig. 2)
3. Fyll med vatten (enligt receptet - fig. 5)
4. Lägg maten på den perforerade plåten och kontrollera att den är korrekt placerad inuti långpannan (fig. 7)
5. Placera glaslocket på korrekt sätt på långpannan och se till att tätningen sitter rätt inuti själva långpannan (fig. 8)
6. Stäng luckan och tryck på 

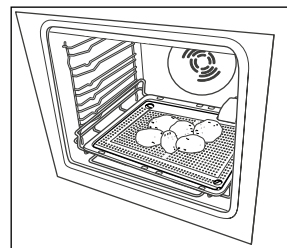
VIKTIGT: Tillsätt inte vatten under ångkokningsprogrammet. Om cykeln startar utan vatten, stoppa den och vänta i ungefär 20-30 minuter med ugnsluckan helt öppen innan vatten tillsätts



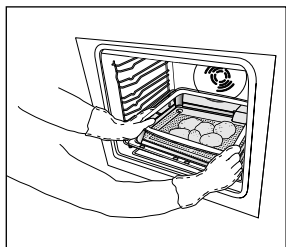
(Fig. 5)



(Fig. 6)

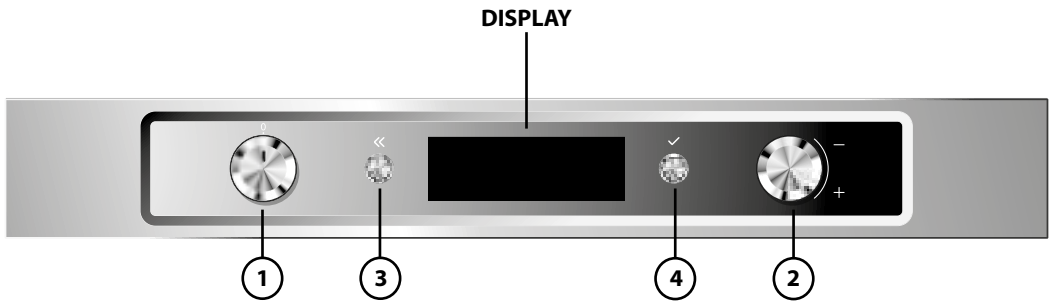




(Fig. 7)



(Fig. 8)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. **FUNKTIONSRATT:** För att slå på/stänga av ugnen och välja funktioner
2. **NAVIGATIONSRTATT:** För att navigera i menyn och justera inställda värden
3. **KNAPP** : För att gå tillbaka till föregående display
4. **KNAPP** : För att välja och bekräfta inställningar

LISTA PÅ FUNKTIONER

Vrid funktionsratten till valfri position. Ugnen sätts på. På displayen visas följande meddelande:

Tryck på någon av knapparna så försvinner meddelandet och displayen visar funktionerna eller tillhörande undermenyer.


Obs: Den första tillbehörsvarningen kan inaktiveras/aktiveras via inställningsmenyn. Om Artisan-tillbehöret redan är anslutet när ugnen slås på visas inte den första Artisan-tillbehörsvarningen.



Undermenyerna visas och kan väljas genom att ratten vrids till funktionerna ARTISAN-FUNKTION, ARTISAN-ÅNGFUNKTION, GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR och RECEPT.

Bruksanvisningar för ugnen

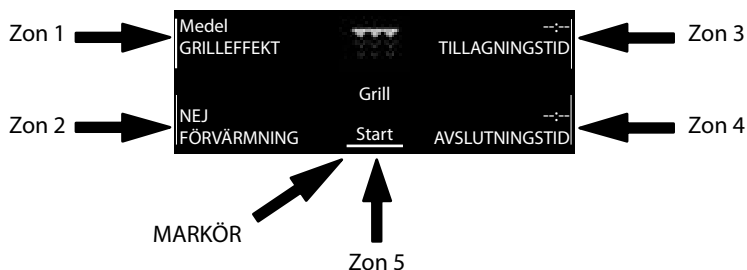
Starta ugnen genom att vrida funktionsratten till valfritt läge. På displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer.

- A. Symbol för markerad funktion
- B. Välj den markerade funktionen genom att trycka på 
- C. Beskrivning av markerad funktion
- D. Andra funktioner som är möjliga att välja





DETALJER I FUNKTIONERNA

När du har valt önskad funktion visar displayen fler val och respektive detaljer.





Vrid navigationsratten för att förflytta dig mellan de olika zonerna. Markören flyttas till de värden som kan ändras enligt ordningen ovan.

Tryck på knappen  för att välja värdet. Ändra det genom att vrida navigationsratten och bekräfta med knappen .

FÖRSTA ANVÄNDNING - VÄLJA SPRÅK OCH STÄLLA KLOCKAN

För att kunna använda ugnen på rätt sätt måste du ställa in språk och klocka första gången du startar den.

Gör på följande sätt

1. Vrid funktionsratten till valfri position. Displayen visar en lista med de första tre inställbara språken.
2. Bläddra i listan genom att vrida navigationsratten.
3. När du hittar önskat språk, tryck på  för att välja det. När du har valt språk blinkar displayen "12:00".
4. Ställ in klockslag med hjälp av navigationsratten.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på .

Bruksanvisningar för ugnen

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Om ugnen är avstängd, vrid på funktionsratten". På displayen visas tillagningsfunktioner eller deras undermenyer.

OBS: För en lista och beskrivning över funktionerna, se tabellen på sidan 26.

2. Växla mellan alternativen på undermenyerna med hjälp av navigationsratten. Den valda funktionen tänds med vit botten mitt på displayen. För att bekräfta, tryck på
3. Tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha ska du vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och trycka på knappen . Annars kan du göra så som beskrivs nedan för att ändra värdena.

INSTÄLLNING AV GRILLENS TEMPERATUR/EFFEKT

Justera grillens temperatur eller effekt på följande sätt:



1. Kontrollera att markören står bredvid temperaturinställningsvärdet (zon 1). Tryck på knappen för att välja den parameter du vill ändra: Temperaturvärdena blinkar.
2. Ställ in önskat värde genom att vrida på navigationsratten och tryck på knappen för att bekräfta.
3. Vrid navigationsratten så att markören står på "Start" och tryck på knappen .
4. Displayen visar vilken ugnsfals du bör använda. Följ anvisningarna och tryck på knappen för att starta tillagningen. Du kan också ändra den inställda temperaturen under tillagning enligt stegen ovan.



Bruksanvisningar för ugnen

FÖRVÄRMNING AV UGNEN (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

Om du inte vill förvärma ugnen (för funktioner där detta tillåts) kan du helt enkelt ändra ugnens standardinställningar på följande sätt:

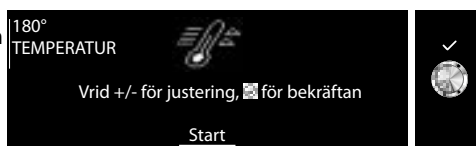
1. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på förvärmning.
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. "Ja" blinkar på displayen.
3. Ändra inställningen genom att vrida navigationsratten. "Nej" visas på displayen.
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .



SNABBUPPVÄRMNING (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

Om du vill värma upp ugnen snabbt innan maten läggs in, gör på följande sätt:



1. Vrid funktionsratten för att välja "Special" och bekräfta genom att trycka på
2. Vrid navigationsratten för att välja snabbuppvärmningsfunktionen
3. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
4. Om den föreslagna temperaturen är samma som den du vill ha, vrid navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och tryck på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. En ljudsignal indikerar att ugnen har nått inställd temperatur. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över/undervärme . Då kan du ställa in maten och starta tillagningen.
5. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid navigationsratten och välj önskad funktion.



Bruksanvisningar för ugnen

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID


Denna funktion används för att tillaga mat under en förbestämd tid, från minst 1 minut upp till högst den tid som tillåts av vald funktion. Därefter stängs ugnen av automatiskt.


1. Ställ in funktionen genom att genom att vrida navigationsratten till "TILLAGNINGSTID".
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. "00:00" blinkar på displayen.
3. Ändra värdet till önskad tillagningstid genom att vrida navigationsratten.
4. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen .

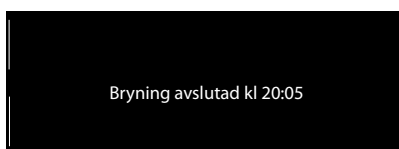
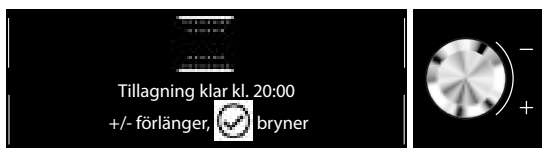


BRYNER (ENDAST STANDARDFUNKTIONER).

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

Mot slutet av tillagningstiden visar displayen +/- förlänger,  bryner".





Om du trycker på knappen  startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Funktion kan användas endast en gång.




Bruksanvisningar för ugnen

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

Det går att ställa in tillagningens sluttid genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter. Detta kan endast göras när tillagningstiden redan har ställt in. **Denna inställning kan bara göras när den valda funktionen inte kräver förvärmning.** När du har ställt in tillagningstiden visas tillagningens sluttid på displayen (t.ex. 19:20). För att fördröja tillagningens sluttid, och därmed även tillagningens starttid, gör följande:

1. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på tillagningens sluttid.
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen. Tillagningens sluttid blinkar.
3. För att fördröja tillagningens sluttid, vrid navigationsratten till önskat värde.
4. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen .
5. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på START och tryck på knappen .
6. Displayen visar vilken ugnsfals du bör använda. Följ anvisningarna och tryck på knappen  för att starta tillagningen. Ugnen kommer sedan att starta tillagningen efter en tidsperiod som beräknats så att tillagningen är klar på inställd tid (t.ex. om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas, och tillagningens sluttid har ställs in på kl. 20:10, kommer ugnen att starta tillagningen kl. 19:50).

OBS: Under väntetiden innan tillagningen startar kan man hur som helst sätta på ugnen genom att vrida navigationsratten så att markören hamnar på "Start" och trycka på knappen .




Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffekt, tillagningstid) genom att följa anvisningarna i föregående avsnitt.

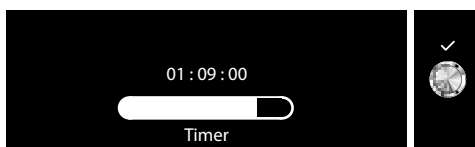
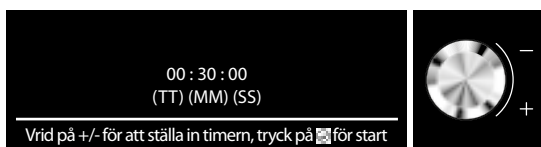


Bruksanvisningar för ugnen

TIMER

Denna funktion kan bara användas när ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera koktid för t.ex. pasta. Timern kan ställas in på högst 1 timme och 30 minuter.

1. Med ugnen avstängd, tryck på knappen :
Displayen visar "00:00:00".
2. Vrid navigationsratten för att ställa in 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 beskrivningen ovan eller stänga av timern genom att trycka på knappen  (displayen visar aktuellt klockslag).



PROFFSFUNKTIONER

Tack vare de professionella funktionerna kan du välja bland 17 recept. Ugnen erbjuder en lämplig funktion för varje typ av receptkategori och ger råd om den idealiska temperaturen och fals för tillagning av maten. För tips om hur dessa funktioner används hänvisas till receptboken som innehåller ett antal receptidéer som kan personanpassas efter eget tycke. Tillgängliga funktioner anges nedan. Tiden och temperaturen för varje recept anges på ugnens display och/eller i receptboken. För recept som listas i "Professionell stekfunktion" finns alternativet att använda kötttermometern (se paragraf).

Professionell brödfunktion

Traditionellt bröd
Maltbröd
Panpizza
Tunn pizza
Middagspaj
Baguette

Professionell bakverksfunktion

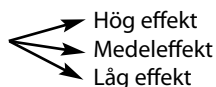
Pâte à choux
Croissant/brioche
Sockerkaka
Plommonkaka
Småkakor

Artisan-funktioner

ARTISAN-
ÅNGFUNKTIONER



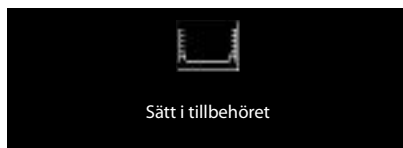
ARTISAN-
FUNKTIONER



Bruksanvisningar för ugnen

ARTISAN-ÅNGFUNKTIONER

För att starta Artisan-funktionerna osv., bläddra i huvudmenyn (se **Välja tillagningsfunktioner**).
För att Artisan-funktionerna ska kunna aktiveras måste Artisan-tillbehöret vara insatt på rätt sätt i ugnen.
Om du vill köra ett tillagningsprogram med Artisan-funktion, men tillbehöret inte är insatt, upptäcker apparaten att det saknas och talar om att det måste sättas in innan du fortsätter.



Hög/medelhög/låg effekt



Matttyper/Anpassad ånga

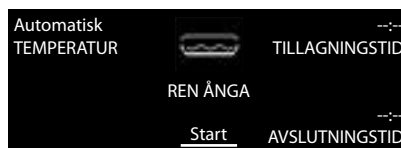


REN ÅNGA

Ugnen har tre olika tillagningsfunktioner där ånga används:

REN ÅNGA

Kräver att tillbehörets lock används. (Se avsnittet med bruksanvisning för: Artisan-ångtillbehör)



Mattyper

Tack vare den ångförsedda funktionen kan du välja mellan fyra olika matkategorier.

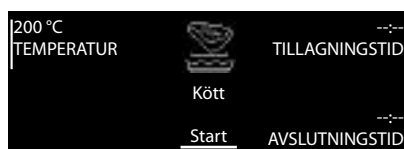
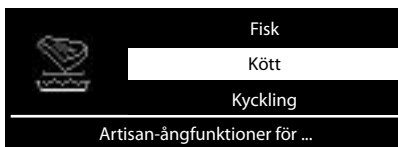
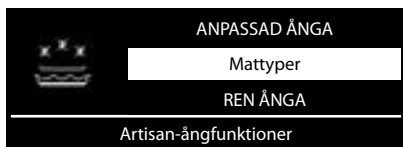
Ugnen erbjuder en lämplig funktion för varje typ av matkategori och ställer även in idealisk temperatur för tillagning av maten. För tips om hur dessa förinställda funktioner ska användas, se tillagningstabellen och receptboken.

KÖTT

KYCKLING

FISK

FYLLDA GRÖNSAKER



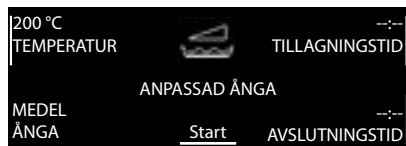
Bruksanvisningar för ugnen

ANPASSAD ÅNGA

Ugnen erbjuder möjligheten att laga mat med ångförsedda funktioner med fyra olika ångnivåer i ett temperaturområde mellan 130 och 200°

LÅG ÅNGA
MEDEL ÅNGA
HÖG ÅNGA

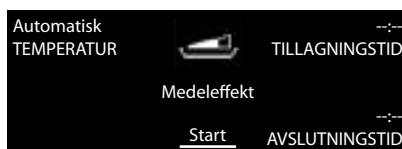
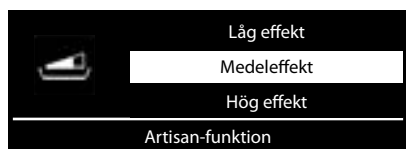
För tips om hur dessa funktioner ska användas, se tillagningstabellen och receptboken.



Artisan-funktioner

Dessa funktioner tillåter tillagning av olika maträtter där Artisan-tillbehöret används tillsammans med det traditionella värmeelementet. För tips om hur dessa funktioner ska användas, se receptboken

LÅG EFFEKT
MEDELHÖG EFFEKT
HÖG EFFEKT



Bruksanvisningar för ugnen

STEKTERMOMETER


Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innetemperatur på maten, mellan 0 °C och 100 °C, för att garantera perfekt tillagning på maten. Önskad innetemperatur för maten kan ställas in baserat på maten som ska tillagas. Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (fig. A). För kyckling ska kötttermometern sättas in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (fig. B). Om köttet har ojämn tjocklek bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i uttaget på ugnens högra sidopanel.

Termometern kan användas med funktionerna:

- Över/undervärme
- Över/underv.& fläkt
- Pro ånga kött
- Pro ånga kyckling
- Pro ånga anpassad
- Varmluft
- Turbogrill
- Tweli-grill (i förekommande fall)
- Långkok kött och långkok fisk

Om kötttermometern inte är insatt fortsätter tillagningen på vanligt sätt (fig. 1), annars talar displayen om att den har anslutits (fig. 2). Efter bekräftelsemeddelandet visar displayen alla valda tillagningsparametrar:

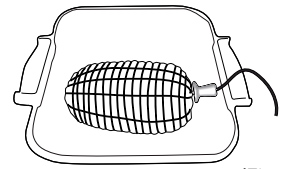
- Uppe till vänster (zon 1) ugnstemperaturen.
- Uppe till höger (zon 3) önskad kärntemperatur på maten (kötttermometer, som i fig. 3).

För att starta tillagningen, vrid navigationsratten så att markören står på "Start" och tryck på knappen .

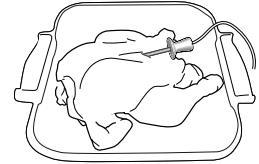
Nere till höger (zone 4) på tillagningsskärmen visas "Just nu" kärntemperatur på maten (fig. 4). Under de första två minuterna går det att ändra den önskade temperaturen på maten (kötttermometer, som i fig. 4). Efter två minuter ersätts denna angivelse av tillagningstiden (fig. 5). När den önskade kärntemperaturen för maten har uppnåtts visas ett blinkande meddelande i tre sekunder (fig. 6). Sedan föreslår ugnen alternativet att förlänga tillagningstiden genom att vrida på navigationsratten mot tecknet +. Om ingen knapp trycks in fortsätter ugnen tillagningen i 6 minuter för att garantera ett optimalt resultat. Om tillagningstiden förlängs visas detta uppe till höger (zon 3). I slutet av tillagningen föreslår displayen "bryner" (för funktionerna som tillåter det).

ANMÄRKNINGAR:

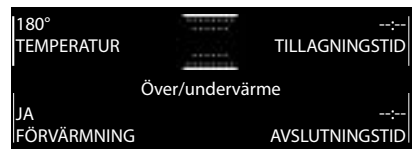
1. För att ändra önskad kärntemperatur på maten när det har gått två minuter sedan tillagningen startades, är det nödvändigt att koppla bort kötttermometern och sedan ansluta den igen.
2. Om kötttermometern sätts in innan en funktion har valts kan bara tillagningsfunktioner utan förvärmning väljas. För recept som kräver förvärmning ska maten med kötttermometern inte läggas in förrän efter förvärmningen.
3. I "Stekar" inkluderas förvärmning i alla recept. Undvik därför att sätta in kötttermometern eller maten förrän förvärmningen har avslutats



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)






(Fig. 5)



(Fig. 6)

Bruksanvisningar för ugnen

INSTÄLLNINGAR


1. Ändra inställningar på displayen genom att vrida funktionsratten till "INSTÄLLNINGAR" på huvudmenyn.
2. Bekräfta med knappen : Displayen visar vilka inställningar du kan ändra (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing, effekt).
3. Välj inställningen du vill ändra genom att vrida navigationsratten.
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Följ anvisningarna på displayen för att ändra inställningarna.
6. Tryck på knappen . Ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.

OBS: Om funktionen ECO-LÄGE (Energisparläge) är vald (ON) när ugnen är avstängd kommer displayen att stängas av efter några minuter och visar klockan istället. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck helt enkelt på knappen eller vrid på en av rattarna. Om ECO-LÄGE är påslaget kommer ugnslampan att slås av efter 1 minut under en tillagning, och sedan slås den bara på då användaren interagerar med ugnen. Om funktionen däremot inte är aktiv (OFF), kommer endast displayens ljusstyrka att reduceras en aning efter ett par minuter.

KNAPPLÅS

Denna funktion gör det möjligt att spärra alla knappar på kontrollpanelen.

Tryck samtidigt på knapparna  och  i minst tre sekunder för att aktivera den.




När funktionen är aktiverad är knapparna låsta och symbolen  och ett meddelande visas på displayen. Denna funktion kan även aktiveras under tillagning.

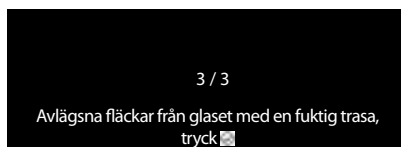
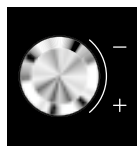
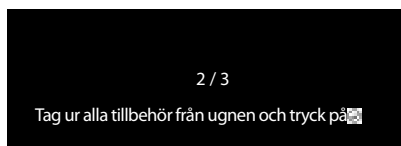
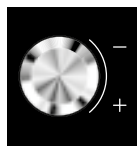
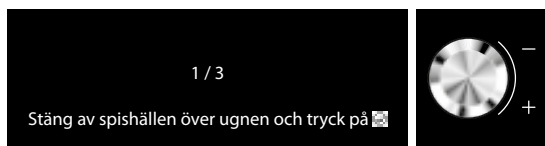
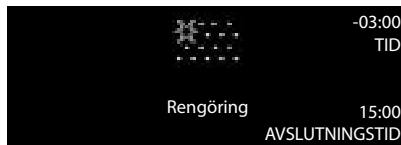
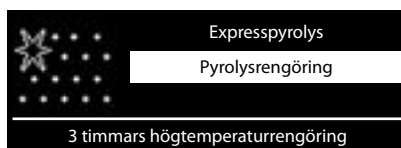
Stäng av funktionen genom att upprepa stegen ovan. När knapplåset är aktiverat kan du endast stänga av ugnen genom att vrida rattan till 0 (noll). Då måste emellertid den tidigare funktionen ställas in på nytt.

Bruksanvisningar för ugnen


AUTOMATISK UGNSRENGÖRING


För en beskrivning av denna funktion, se kapitlet RENGÖRING och funktionstabellen på sidan 24. Gör så här för att starta ugnens automatiska pyrolysurengöring ("Pyrolysurengöring"):


1. Välj "Rengöring" genom att vrida på funktionsratten. På displayen visas texterna "Expresspyrolys" och "Pyrolysurengöring".
2. Välj en av de två rengöringscyklerna med hjälp av navigationsratten. 2. Bekräfta med knappen .
3. Vrid navigationsratten så att markören hamnar på START och bekräfta genom att trycka på knappen .
4. På displayen visas instruktioner för de ingrepp som ska utföras innan du startar cykeln. Efter att du utfört varje ingrepp, bekräfta med knappen .

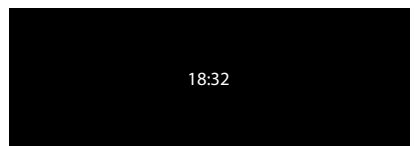
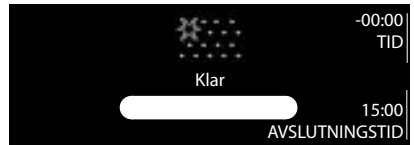
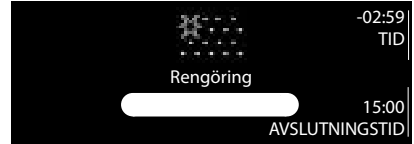


Bruksanvisningar för ugnen












5. Vid den sista bekräftelsen gör ugnen sig redo för att starta cykeln, och luckan blockeras: På displayen visas ett varningsmeddelande och symbolen  i ungefär tre sekunder. Sedan visas en förloppsindikator för den pågående rengöringscykeln.

Obs: Om ugnsluckan öppnas innan den automatiskt blockerats visas ett varningsmeddelande på displayen. När du stängt luckan igen måste du på nytt trycka på knappen  för att starta cykeln.











6. Då rengöringscykeln är avslutad visas ett blinkande meddelande på displayen, och sedan visas nedkylningens förloppsindikator som visar att kylning pågår. Resttemperaturen visas på displayen tillsammans med symbolen . Luckan förblir spärrad tills ugnens temperatur sjunkit under säkerhetsnivån: då visas nuvarande klockslag på displayen.







Funktionstabell

TRADITIONELLA FUNKTIONER		
	ÖVER/UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För att laga pizza, middagspajer och efterrättspajer med flytande fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen.
	GRILL	För att grilla kotletter, grillspett och korv. För att gratinera grönsaker och rosta bröd. Vi rekommenderar att placera maträtterna 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 värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBO GRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet (om du har detta tillbehör).
	TWELI-GRILL	För att grilla kött, fisk och grönsaker på en eller två falsar samtidigt. Placera grillen med maten som ska grillas på den 5:e, 4:e eller 3:e falsen (välj bästa avstånd med tanke på hur stort matsstycket är och önskad grad av bryning. Tänk på att ju närmare grillen maten placeras, desto hårdare grillad blir den). För att grilla stora mängder mat, placera de två gallerplåtarna på fals 5 och 3. Så snart maten på den övre plåten har fått önskad färg, växla läge på de två plåtarna och avsluta tillagningen. På så sätt kan maten på båda plåtarna serveras samtidigt och den har samma temperatur och samma grad av bryning. 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.
	VARMLUFT	Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur på upp till tre nivåer (högst tre) samtidigt (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att laga flera rätter utan risk att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, fals 1 och 4 för tillagning på två falsar och fals 1, 3 och 5 för tillagning på tre falsar.
	AUTOMATISK RENGÖRING	För att bränna bort stänk som uppstått under matlagning med hjälp av mycket hög temperatur (cirka 500 °C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYROLYSRENGÖRING) och ett kortare program (EXPRESS). Vi rekommenderar att bara använda det kompletta programmet när ugnen är mycket smutsig och det kortare med regelbundna intervall.
	ÖVER- OCH UNDERV. & FLÄKT	För tillagning av kött, fyllda pajer (cheesecake, strudel, fruktpaj) och fyllda grönsaker på endast en fals. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam ventilation, vilket förhindrar att maten blir för torr. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Ugnen behöver inte förvärmas.
	SPECIALFUNKTIONER	Se SPECIALFUNKTIONER
	INSTÄLLNINGAR	Används för att ändra displayinställningarna (språk, tid, displayens ljusstyrka, ljudsignalens volym, energibesparing)
	PROFFSFUNKTIONER – Grädda bakverk	Specifika funktioner för vald typ av maträtt där du får rekommendationer om idealisk temperatur. Ugnsutrymmet förbereds automatiskt med optimal förvärmning och tillagningen sköts automatiskt med ett speciellt program för varje enskilt recept.
	ARTISAN-ÅNGFUNKTIONER	se ARTISAN-ÅNGKOKNINGSFUNKTIONER.

Funktionstabell

	ARTISAN-FUNKTIONER	<p>Denna funktion är perfekt för att tillaga olika maträtter med hjälp av det medföljande tillbehöret. Följ instruktionerna. Det går att välja önska effektnivå bland tre tillgängliga (hög, medelhög, låg) samt tillagningstiden. Detta program aktiverar tillbehörets funktion i kombination med de vanliga värmeelementen.</p>
SPECIALFUNKTIONER		
	SNABBUPPVÄRMNING	<p>Används för att snabbt värma upp ugnen.</p>
	UPPTINING	<p>För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.</p>
	VARMHÅLLNING	<p>För att hålla nylagade rätter (t.ex. kött, friterad mat, pajer) varma och knapriga. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Denna funktion kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen är högre än 65 °C</p>
	JÄSNING	<p>För optimal jäsnings av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att inte äventyra jäsningskvaliteten ska denna funktion inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter ett tillagningsprogram</p>
	LÅNGKOK KÖTT LÅNGKOK FISK	<p>För att försiktigt tillaga kött (vid 90 °C) och fisk (vid 85 °C). Denna funktion innebär långsam tillagning, vilket garanterar att maten förblir mjuk och saftig. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. För stekar rekommenderas att först bryna dem i en stekpanna för att bättre hålla kvar safterna. Tillagningstiden varierar från 2 timmar för 300 g fisk till 4-5 timmar för 3 kg fisk. För kött varierar tillagningstiden från 4 timmar för köttstycken på 1 kg till 6-7 timmar för köttstycken på 3 kg. För bästa resultat ska du inte öppna ugnen under tillagningen för att undvika att värmen sprids ut. Använd kötttermometern (om en sådan medföljer) eller en vanlig ugnstermometer.</p>
	TORKA Frukt Grönsaker Svamp	<p>För att torka frukt, grönsaker och svamp. Använd det medföljande tillbehöret (eller ett finmaskigt galler) för att undvika att skivor faller ner när de minskar i volym och för att tillåta luften att cirkulera. Använd den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar, den 1:a, 3:e och 5:e för tillagning på tre falsar och den 1:a, 3:e, 4:e och 5:e för tillagning på fyra falsar. Ugnen behöver inte förvärmas. Lämna ugnsluckan halvöppen.</p>
	YOGHURT	<p>För att göra hemlagad yoghurt. Använd små porslinskärl eller aluminiumformar. Täck med aluminiumfolie innan de ställs in i apparaten. Placera långpannan med skålarna på den 1:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.</p>
	TWELI-BASE	<p>För recept där det krävs värme underifrån. Denna funktion rekommenderas för att avsluta eller förbättra färgen på undersidan av olika rätter (middagspaj, pizza, bröd, sockerkakor, småkakor osv.) eller för att få mat med mycket flytande konsistens, t.ex. såser, att tjockna. Funktionen kan även användas för matlagning. Den rekommenderas för tillagning av mat som inte behöver brynas på ovansidan, så som risrätter, rätter i kokott, stuvningar och såser. Vi rekommenderar användning av den andra ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.</p>
	EKO VARMLUFT	<p>Används för att tillaga fyllda stekar och köttbitar på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Med denna EKO-funktion är lampan släckt under tillagningen och kan tillfälligt tändas genom att trycka på bekräftelseknappen. För att använda EKO-cykeln för att reducera strömförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän tillagningen är färdig. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Du behöver inte värma upp ugnen.</p>

Funktionstabell

















ARTISAN-ÅNGKOKNINGSFUNKTIONER		
	MATTYP Kött, fågel, fisk, fyllda grönsaker	Kombifunktionerna möjliggör professionella resultat, tack vare att ånga används i tillagningsprogrammen. Häll vatten i det medföljande tillbehöret och välj den speciella funktionen för din rätt. Mängden vatten och optimal temperatur för enskilda mattyper anges i tillagningstabellen.
	ANPASSAD ÅNGA	Denna funktion kombinerar ångkokningen med traditionell tillagning för att maten ska tillagas på optimalt sätt. Det går att välja ugnstemperatur (från 130 °C till 200 °C) och ångnivå (låg, medel och hög) manuellt. Mängden vatten som ska tillsättas i ångtillbehöret varierar beroende på vilken ångnivå som valts: låg 100-150 ml, medel 150-250 ml och hög 250-350 ml. Tillagningstabellen innehåller några tips för tillagning av rätter, inklusive bröd.
	REN ÅNGA	När det medföljande ångtillbehöret används med det speciella locket (se relevant avsnitt) går det att koka fisk, grönsaker, krämer och andra rätter med ren ånga. Mängden vatten som ska tillsättas för denna funktion är alltid 1 liter.
	ARTISAN	Denna funktion är perfekt för att tillaga olika maträtter med hjälp av det medföljande tillbehöret. Följ instruktionerna. Det går att välja önskad effektnivå bland tre tillgängliga (hög, medelhög, låg) samt tillagningstiden. Detta program aktiverar tillbehörets funktion i kombination med de vanliga värmeelementen.

Tillagningstabell för Artisan-ångfunktion


















Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Vatten (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Mördegskakor		-	2	100	170 - 180	15-25	Tärtform på galler/långpanna
Fruktpaj	Anpassad ånga "Låg"	-	2	100	170 - 180	40-50	Tärtform på galler/långpanna
Sockerkakor	Anpassad ånga "Medel"	-	2	200	170 - 180	45-70	Tärtform på galler
Sockerkaka	Anpassad ånga "Medel"	-	2	100	170 - 180	30-40	Tärtform på galler
Focaccia	Anpassad ånga "Medel"	-	3	200	200	30-40	Bakplåt
Bröd/Småbröd/Limpa	Anpassad ånga "Medel"	-	2	100	170-180	35-85	Bakplåt
Baguette	Anpassad ånga "Medel"	-	2	200	200	35-40	Bakplåt
Ugnsbakad potatis	Anpassad ånga "Hög"	-	2	250	200	50-70	Bakplåt
Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	100	200	60-70	Tärtform eller Pyrexform på galler
Kalv/nöt/fläsk, stycken	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200-500	160-180	60-80	Tärtform eller Pyrexform på galler
Rostbiff blodig 1 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200	200	40-50	Tärtform eller Pyrexform på galler
Rostbiff blodig 2 kg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	200	200	55-65	Tärtform eller Pyrexform på galler
Lammlägg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	250	180 - 200	65-75	Tärtform eller Pyrexform på galler
Gryta på svinlägg	Artisan-ångfunktioner "Kött"	-	2	400	160 - 180	85-100	Tärtform eller Pyrexform på galler
Kyckling/pärhöna/anka 1-1,5 kg	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	2	100	200	50-70	Glasform på galler
Kyckling/pärhöna/anka, stycken	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	3	100	200	55-65	Glasform på galler
Kyckling/kalkon/gås 3 kg	Artisan-ångfunktioner "Kyckling"	-	2	400	180-200	120-140	Tärtform på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)	Artisan-ångfunktioner "Fyllda grönsaker"	-	2-3	200	180-200	25-40	Tärtform på galler/långpanna
Fisk (filé)	Artisan-ångfunktioner "Fisk"	-	2	200	180 - 200	15-30	Tärtform på galler/långpanna
Fisk (hel 1 kg)	Artisan-ångfunktioner "Fisk"	-	2	300	180 - 200	40-50	Tärtform på galler/långpanna
Ångkokta grönsaker (potatis, brysselkål, blomkål osv.)	REN ÅNGA	-	1	1000	Auto	30-60	Ångtillbehör + litet galler + lock
Fisk (filéer 150 g)	REN ÅNGA	-	1	1000	Auto	20-30	Ångtillbehör + litet galler + lock
Fisk (hel 1 kg)	REN ÅNGA	-	1	1000	Auto	40-50	Ångtillbehör + litet galler + lock
Kycklingbröst	REN ÅNGA	-	1	1000	Auto	35-60	Ångtillbehör + litet galler + lock
Ägg	REN ÅNGA	-	1	1000	Auto	30-40	Ångtillbehör + litet galler + lock
Kastanjer	Artisan-funktioner "Hög effekt"	-	2	200	170 - 180	45-70	Tärtform på galler

Tiderna är ungefärliga och gäller tillagning utan förvärmning av ugnen.











Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		JA	2-3	160 - 180	30 - 90	Tårtform på galler
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårter		-	3	160 - 200	35 - 90	Bakplåt eller galler + tårtform
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		JA	3	170 - 180	20 - 45	Bakplåt
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Petit-chouer		-	3	180 - 200	30 - 40	Bakplåt
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Marängar		-	3	90	110 - 150	Bakplåt
		-	1-4	90	140 - 160	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	90	140 - 160	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Bröd/pizza/ focaccia		JA	1/2	190 - 250	15 - 50	Bakplåt
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt




Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fryst pizza		-	3	250	10 - 20	Ugnsfals 3: bakplåt eller galler
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Pajer (grönsakspajer, quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Tårtform på galler
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 5: Tårtform på galler Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: bakplåt + tårtform
Vol-au-vent/ Mördegsbakning		-	3	190 - 200	20 - 30	Bakplåt
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/ Pudding		-	3	190 - 200	45 - 65	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/ Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	3	180 - 200	40 - 60	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		-	2	180 - 200	50 - 60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	(Hög)	3 - 6	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	Medel	20 - 30	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/Grillspett/ Revbensspjäll/ Hamburgare		-	5	Medel-Hög	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	Medel	55 - 70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	Hög	60 - 80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (på vissa modeller)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	35 - 50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/ Fläsklägg		-	3	Medel	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	Medel	35 - 55	Långpanna (vänd maten efter två tredjedelar av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	Hög	10 - 25	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		-	1 - 4	200	50 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		-	1 - 4	200	45 - 100*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		-	1 - 4	180	30 - 50*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Fullständig måltid: Tårta (Ugnsfals 5) / Lasagne (Ugnsfals 3) / Kött (Ugnsfals 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Bakplåt eller ugnsfast form på galler


















Tillagningstabell

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Korv/Grillspett/ Revbensspjäll/ Hamburgare		-	5	Medel-Hög	15 - 30	Ugnsfals 5: Galler (ändra nivå efter att den har brynts tillräckligt)
						Ugnsfals 3: Galler (ändra nivå efter att den har brynts tillräckligt)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Fylld stek		-	3	200	80 - 120*	Bakplåt eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50 - 100*	Bakplåt eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiden är bara vägledande och hänvisar till hela tillagningsscykeln. Ta ut maten ur ugnen vid andra tider beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Tabell över testade recept

(i enlighet med regelverken IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor		JA	3	170	15 - 30	Bakplåt
		-	1 - 4	150	30 - 45	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor		JA	3	170	20 - 30	Bakplåt
		-	1 - 4	160	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Ugnsfals 5: Ugnsfast form på galler/bakplåt Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		JA	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
			1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 äppelpaj		-	2/3	185	70 - 90	Tårtform på galler
		-	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	Hög	3 - 6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare**		-	5	Hög	18 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 4: Långpanna med vatten
						
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form, tysk äppelpaj		-	3	180	35 - 45	Bakplåt
		-	1 - 4	160	55 - 65	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Grillat fläskkött		-	2	190	150 - 170	Ugnsfals 2: Bakplåt
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta		JA	3	170	40 - 50	Bakplåt
		-	1 - 4	160	45 - 55	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: Bakplåt

Tabell över testade recept

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och tillagningstemperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals med över/undervärme och fläkt rekommenderar vi att du använder den 3:e ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT" på flera nivåer.

Angivelserna i tabellen avses när man inte använder rörliga falsar. Utför tester utan de rörliga falsarna.

* Om tillbehören inte medföljer kan de köpas separat av vår kundservice.

** Vid grillning rekommenderar vi att lämna 3–4 cm fritt utrymme på framsidan för att underlätta att ta ut den från ugnen

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

Använd relevant tabell för utförande av tester

Energiförbrukning och förvärmningstid

Välj funktion och utför endast testet med "Förvärmning" aktiverad. ("Ja Förvärmning")

Råd och förslag

Så här läser du matlagningstabellen:

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen men inbegriper inte förvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är bara vägledande och beror på mängden mat och 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. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som anges i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de ska placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

Efterrätter

- Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en tandpetare i mitten av kakan. Om tandpetaren kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Minska eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller fruktpaj) tillagas med funktionen "ÖVER- OCH UNDERV. & FLÄKT". Om bakverkets botten blir för våt, ändra till en lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Råd och förslag

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformer som passar för storleken på det köttstycke som ska 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.
Var mycket försiktig eftersom denna procedur genererar het ånga. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- När 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 på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd köttet efter två tredjedelar av tillagningstiden och akta dig för ångan när ugnsluckan öppnas.
- För att samla upp köttsoften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

Råd för maträtter som tillagas med traditionella funktioner

Recept	Ugnsfals (nedifrån)	Rekommenderad tillagningstemperatur (°C)	Rekommenderad måltemperatur för kötttermometer (°C)
Rostbiff, lättstek	2/3	200 - 220	48
Rostbiff, medium	2/3	170 - 190	60
Rostbiff, välstek	2/3	170 - 190	68
Grillad kalkon	2/3	150 - 170	75
Grillad kyckling	2/3	200 - 210	83
Grillat fläskkött	2/3	170 - 190	75
Grillat kalvkött	2/3	160 - 180	68

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Använd detta tillbehör för att grilla större bitar kött och fågel. Placera stödet på den andra ugnsfalsen. Lägg maten på det roterande grillspettet, bind fast med steksnöre om det är fågel du ska tillaga. Säkra sedan köttets båda ändar med de två specialgafflarna och kontrollera att köttet sitter fast ordentligt på spettet. Sätt in spettet i hålet placerat på ugnens framvägg och lägg det på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsoften rekommenderar vi att placera en långpanna med minst en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plasthandtag som ska tas bort innan du börjar tillagningen. Detta ska användas igen i slutet av tillagningen för att ta ut maten utan att bränna dig.

Pizza

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

Jäsningsfunktion (finns på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

Artisan-ångfunktioner

Vi råder till att alltid starta tillagningen av panerad mat (t.ex. fiskfiléer) med kall ugn.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico


Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien

 03/16

400010839631

