gorenje+

DETALJERADE INSTRUKTIONER

FÖR ANVÄNDNING AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN

Tack för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnumret finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Viktig information

Tips, anmärkning

INNEHÅLL

INTRODUKTION

4 AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN

8 Kontrollenhet
10 Tekniska specifikationer

11 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

13 Innan du ansluter ugnen:

FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

14 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

14 Ångtillagning
15 Testa vattenhårdhet
16 Fylla vattentanken

17 SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

TILLAGNINGS-STEG

18 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-7)

18 Steg 1: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING
26 Steg 2: TIMERFUNKTIONER – TID
27 Steg 3: TILLAGNING I STEG
30 Steg 4: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN
30 Steg 5: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÄNGA AV UGNEN
32 Steg 6: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER
35 Steg 7: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA

37 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

UNDERHÅLL & RENGÖRING

57 UNDERHÅLL & RENGÖRING

58 Konventionell ugnsrengöring
59 Använda funktionen ångrengöring för att rengöra ugnen
60 Rengöra vattentanken
61 Rengöra filterskummet
62 Ta bort och rengöra trådskenorna
63 Ta bort och sätta in ugnsluckan
65 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta
66 Byta glödlampan

FELSÖKNING

67 FELSÖKNINGSTABELL

ÖVRIGT

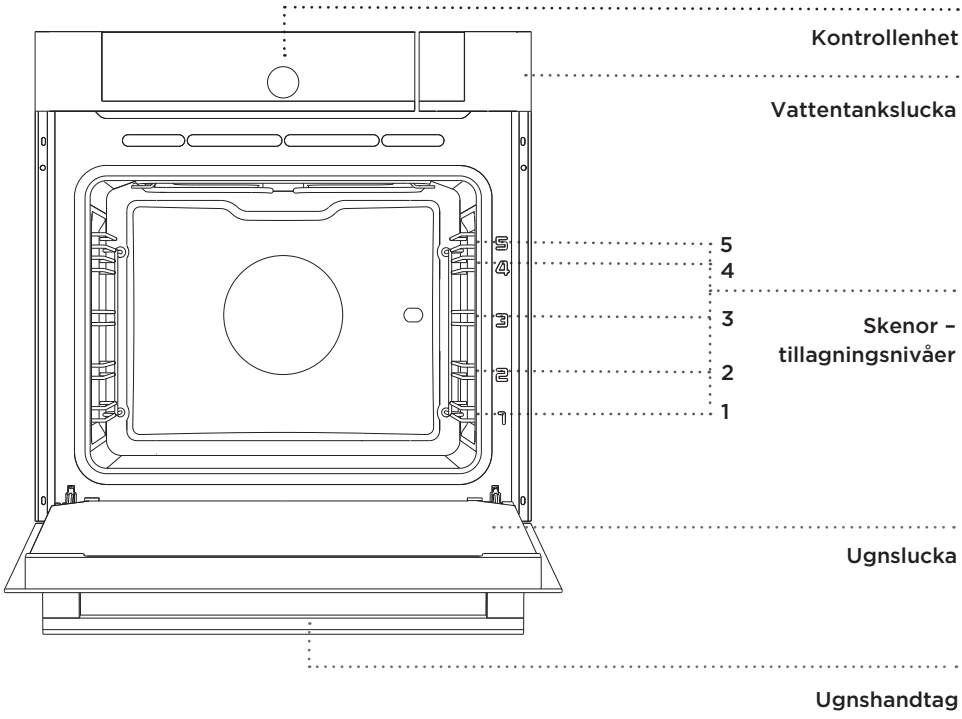
68 KASSERING

69 TILLAGNINGSTEST

AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN – BEROENDE PÅ MODELL)

Figuren representerar en av de inbyggda apparatmodellerna. Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).
Skenorna 4 och 5 är avsedda för grillning.

TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplarna avaktiverar ugnsuppvärmningen, fläkten och ångan om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna och ånginjektionen igen.

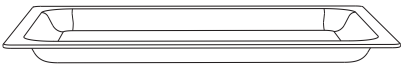
KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfl äkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fl äkten att gå en kort stund för att kyla ugnen. (Utökad användning av fl äkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

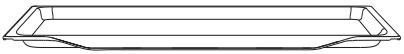
UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)



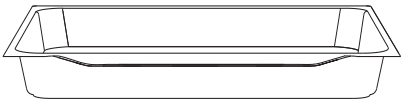
GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.

Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.

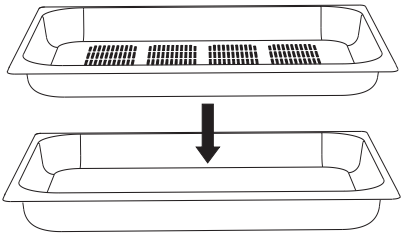


Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.



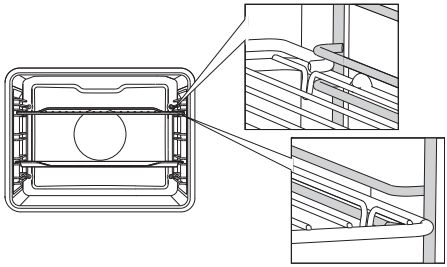
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.

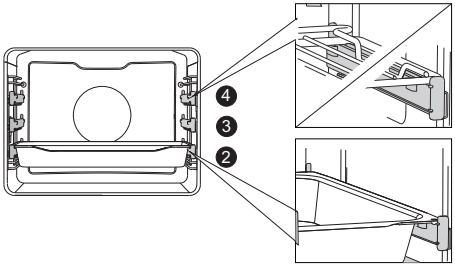


ÅNGSATSEN (INOX) används när du tillagar grönsaker, potatis, fisk eller kött: Plåten förhindrar kontakt mellan maten och kondensvattnet som samlas upp i långpannan.

Använd alltid hela ångsatsen (endast vid ångkokning) på den 2:a falsen.

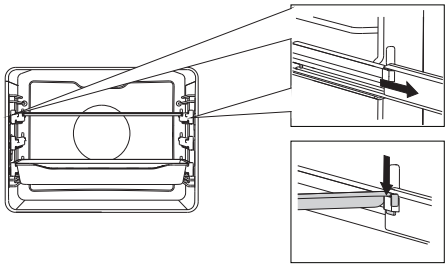


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprof lerna.

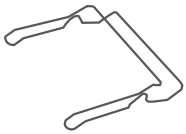


Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

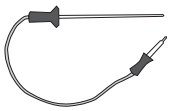
Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



SYNKRONISERINGSSTÅNG
Stången kan installeras på eller tas bort från de helt utdragbara teleskopskenorna. Dra först ut båda skenorna på den önskade nivån. Sätt in stången i de två öppningarna på skenorna och tryck in skenorna för hand tills de stoppar.



STÖD FÖR BAKPLÅTAR möjliggör enkel borttagning av bakplåtar från ugnen medan de fortfarande är varma.



STEKTERMOMETER för stora stekar.

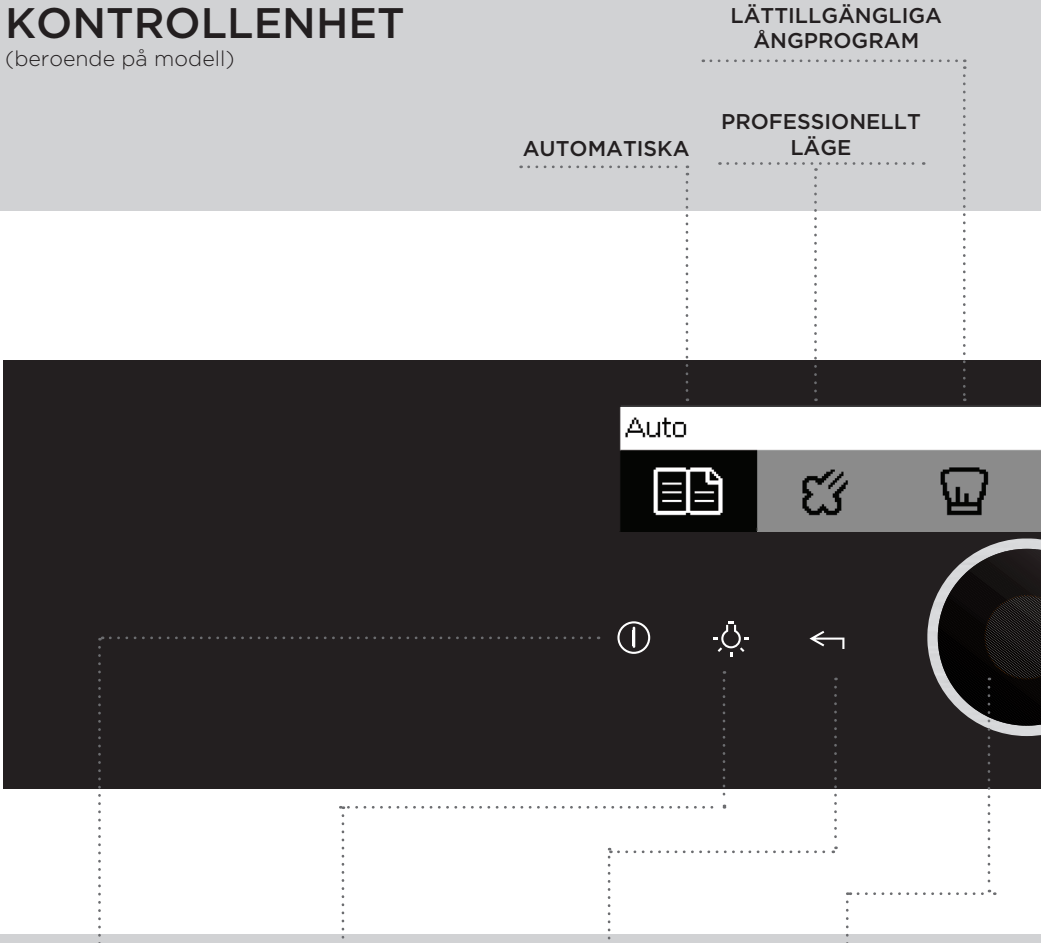
AVKALKNINGSMEDEL för rengöring av ångsystemet.

TESTPAPPERSREMSA för test av vattnets hårdhet.

MEKANISKT LUCKLÅS förhindrar att luckan öppnas innan låset har frigjorts.
För att öppna den trycker du försiktigt med tummen åt höger medan du drar luckan utåt.

Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

KONTROLLENHET
(beroende på modell)



1 PÅ/AV-KNAPP

2 PÅ/AV-KNAPP FÖR UGNSBELYSNING

3 KNAPP FÖR BAKÅT

Vidrör kort för att återgå till föregående meny.

Vidrör och håll knappen för att återgå till huvudmenyn.

4 VRED för val och BEKRÄFTELSE

Välj inställning genom att vrida vredet.

Bekräfta valet genom att trycka på vredet.

MINA RECEPT

EXTRAFUNKTIONER

ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR

5 ÄGGKLOCKA/ LARM

6 KNAPP FÖR BARNLÅS

Låsa kontrollenheten

7 KNAPP FÖR START/STOPP

Lång vidröring: START

Lång vidröring under drift: STOPP

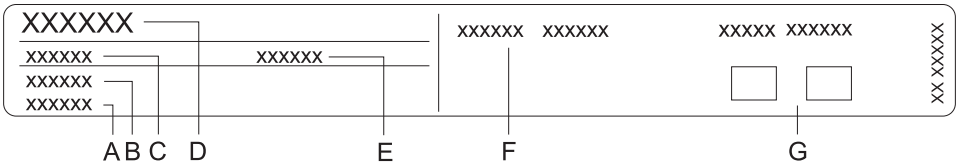
8 DISPLAY – visar alla inställningar

OBS!

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas detta av en kort ljudsignal.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)



A Serienummer
B Kod/ID
C Typ
D Märke
E Modell
F Teknisk information
G Överensstämmelsesymboler

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

VARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra värmarna. Barn under 8 år ska övervakas konstant.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

VARNING: Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Barn ska hållas borta från ugnen.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

VARNING: Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnen, eftersom de kan skada

ytskiktet eller skyddsemaljbeläggningen. Sådana skador kan leda till att glaset spricker.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstötar.

Apparaten är inte avsedd att regleras med externa timrar eller andra speciella kontrollsystem.

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc., eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Säker och korrekt användning av ångugnen

Lämna apparaten i rumstemperatur en längre stund innan du ansluter den till elnätet för att låta alla komponenter anpassas till rumstemperaturen. Om ugnen förvaras vid en temperatur nära eller under fryspunkten är det risk för att vissa komponenter skadas, särskilt pumparna.

Apparaten ska inte drivas i en miljö med en temperatur under 5 °C. Under denna temperatur kan det kvarvarande vattnet i pumparna frysa. Om apparaten slås på under sådana förhållanden kan pumparna skadas.

Om apparaten inte fungerar korrekt, koppla bort den från elnätet.

Förvara inte föremål som kan orsaka fara i ugnen när den slås på.

Använd inte destillerat vatten som inte är lämpligt för intag.

När ångtillagningen är klar är det lite resterande ånga i ugnen. Öppna ugnsluckan försiktigt, eftersom det är risk för att man skållar sig med ångan.

Rengör ugnen när den har svalnat till rumstemperatur.

Efter tillagningsprocessen pumpas det kvarvarande vattnet i ångsystemet tillbaka till vattentanken. Vattnet där kan därför vara varmt. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

För att förhindra uppbyggnad av kalkavlagringar, lämna ugnsluckan öppen efter tillagning för att låta ugnsutrymmet svalna till rumstemperatur.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning (kartong och polystyreninsatser), från ugnen vid leverans.
Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.
Innan ugnen används fösta gången, värm den med de övre och nedre värmesystemen till 200 °C i cirka en timme. Eftersom du kommer känna av den karakteristiska lukten av "ny apparat", ska du se till att rummet är välventilerat.

ÅNGTILLAGNING

Hälsosam och naturlig ångtillagning bevarar matvarornas smak fullständigt. Denna tillagningsmetod ger inte ifrån sig någon lukt. Du behöver inte tillsätta salt i vattnet eller tillsätta örter och kryddor.

Följande är fördelarna med ångtillagning:
Tillagningen (bräsering, stekning) startar innan temperaturen i ugnen når 100 °C. Långsam tillagning (bräsering, stekning) är också möjlig på lägre temperaturer.
Det är nyttigt: vitaminer och mineraler bevaras väl, eftersom endast en liten del av dem upplöses i kondensvattnet som berör maten.
Inget ytterligare fett behöver tillsättas under tillagningsprocessen. Ångan bevarar matens smak. Den lägger inte till lukt eller smak från gallret eller kokkärlet. Inget försvinner eftersom maten inte förtunnas i vatten. Ånga sprider inte smaken eller lukten; kött eller fisk kan därför tillagas ihop med grönsaker. Ånga kan också användas för blanchering, upptining och återuppvärmning och också för att hålla rätter varma.

TESTA VATTENHÅRDHET

Vattenhårdheten ska testas före den första användningen.

En varning visas på displayen: **"Use the test paper to measure water hardness."** (Använd testpapperet för att mäta vattenhårdhet.)

	4 gröna staplar	Mjuk
	1 röd stapel	Lite hård
	2 röda staplar	Medelhård
	3 röda staplar	Hård
	4 röda staplar	Mycket hård

Blötlägg testpappersremsan (medföljer apparaten) i vatten i en (1) sekund.
Vänta en minut och observera antalet staplar på papperet.
Mata in informationen om antalet staplar i apparaten. Vrid VREDET och bekräfta valet med BOCKEN.

Den högsta vattenhårdheten är inställd som fabriksstandard.

ÄNDRA INSTÄLLNINGEN FÖR VATTENHÅRDHET

Vattenhårdhet kan också ställas in i menyn CHOOSING THE GENERAL SETTINGS (VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA).

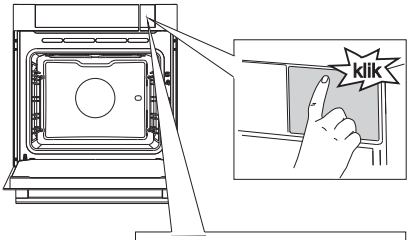
Om korrekt vattenhårdhet inte ställs in kan det påverka apparatens funktion och livslängd.

FYLLA VATTENTANKEN

Tank för oberoende vattentillförsel till ångugnen. Tankvolymen är ca 1,3 liter (maximal vattennivå – se markering). Den här vattenmängden räcker för ca 3 timmars tillagning med max. ånga (varmluft med ånga på "high").

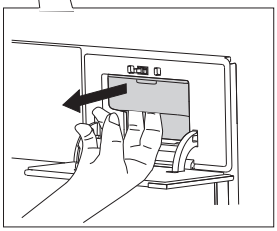
Rengör vattentanken före den första användningen.

Fyll alltid vattentanken med rent och kallt vatten från vattenrörledningen, flaskvatten utan tillsatser eller destillerat vatten som är lämpligt för användning i tillagning. Vatten som hälls i vattentanken ska ha en temperatur på 20 °C +/- 10 °C.

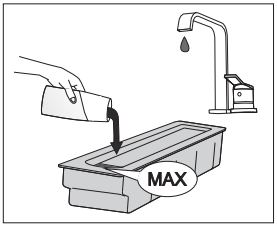


1 Tryck på dekalen för att öppna tankens lucka.

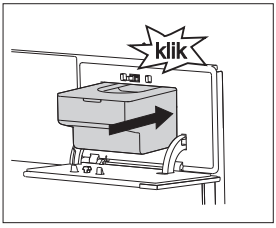
Dekalen kan tas bort senare.



2 Ta bort vattentanken från kåpan genom att ta tag i skåran.



3 Öppna locket. Tvätta tanken med vatten. Montera tanken. Före användning fyller du på färskt vatten upp till MAX-markeringen på tanken.



4 Tryck tillbaka vattentanken i höljet till dess slutliga läge (tills du hör en kort klickning). Tryck då på tankluckan för att stänga den.

Efter tillagningen kommer återstående vatten pumpas tillbaka in i vattentanken. Locket och vattentanken kan tvättas av med vanliga icke-slipande rengöringsmedel i vätskeform eller i en diskmaskin.

SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

STÄLLA IN KLOCKAN

När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen. Ställ in klockslaget.

Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.

Tryck på VREDET för att ställa in tiden.

Vrid på knappen och sätt krysset först.

Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionerna är dock inte tillgängliga i detta fall (se kapitlet STÄLLA IN TIMERFUNKTIONERNA). Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningarna kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad (se kapitlet VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA).

VÄLJA SPRÅK

Om du inte är nöjd med språket som meddelandena på displayen visas på, välj ett annat språk. Engelska är det förinställda språket.

Vrid VREDET och välj ditt språk från listan. BEKRÄFTA valet.
Huvudmenyn visas.

STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-7)

STEG 1: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING

Tillagningsprocessen för mat i ugnen kan regleras på flera sätt:

Vrid VREDET och välj symbolen. Symbolen blir vit. NAMNET på den valda menyn visas upptill.

Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.

Automatiskt läge

I detta läge väljer du först typen av mat. Det följs av automatisk inställning av mängden, färdigtillagningsnivån och sluttiden för tillagning.
Programmet erbjuder ett stort urval av förinställda recept som granskats av professionella kockar och näringsexperter.

Lättillgängliga ångprogram

Detta är ett naturligt tillagningssätt som bevarar all smak i maten.

Professionellt läge

Använd detta läge när du ska tillaga olika typer och mängder av mat. Användaren väljer alla inställningar.

A) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA TYP AV MAT (automatiskt läge)

Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.

Vrid VREDET och välj Autoläge. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.

Välj typen av mat och kärl. Bekräfta valet.

Förinställda värden visas. Vrid VREDET och bekräfta genom att trycka på VREDET för att ändra dessa inställningar.

1 **Mängd**
2 **Tillagningsnivå**
3 **Fördröjd start**
4 **Tillagningstid**
5 **Tillagningssystem och rekommenderad nivå**

När det automatiska läget är aktiverat, välj varaktighets- eller systemsymbolen för att öppna professionellt läge (se avsnittet om TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA ANVÄNDNINGSLÄGE).

Vidrör START/STOPP-knappen för att starta ugnen.
Alla valda inställningar visas på displayen.

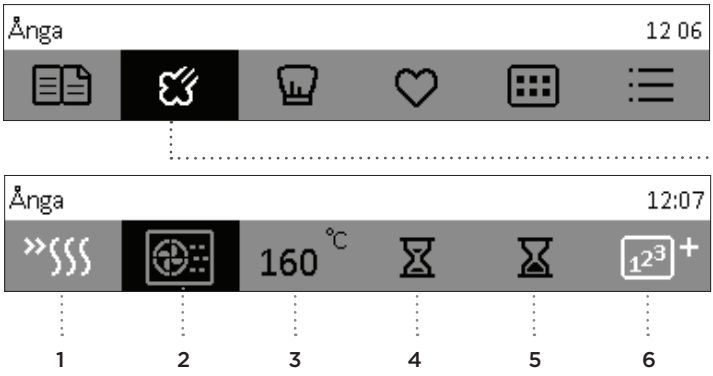
FÖRVÄRMNING

Vissa rätter i det **automatiska** läget inkluderar även förvärmningsfunktionen .
När du väljer maten visas följande meddelande: **"Selected program includes preheating."** (Valt program inkluderar förvärmning." Förvärmning startad. Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.
När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs. Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete".** (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

B) ÅNGTILLAGNING (lättillgängliga ångprogram)

Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.



Vrid VREDET och välj Ånga. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.

Välj inställning genom att vrida VREDET och trycka på det för att bekräfta.

1 **Förvärmning**
2 **Varmluft med ånga**
3 **Ugnstemperatur**
4 **Tillagningstid**
5 **Fördröjd start**
6 **Stegläge (se kapitlet TILLAGNING I STEG)**

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt.

Fyll vattentanken med färskvatten upp till MAX-markeringen. Använd ÅNGSATSEN för att tillaga grönsaker, fisk, kött och potatis – när de inte tillagas i en sås. Placera ångsatsen på den 2:a falsen.

(Beroende på modell)

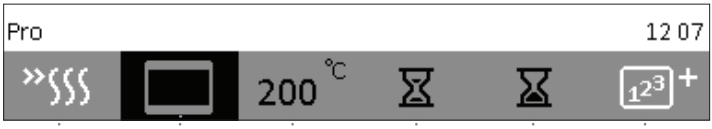
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN-MAXTEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT MED ÅNGA Detta system används för tillagning och upptining. Det tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras. Tre alternativ är tillgängliga:	180	
	HÖG: tillagning av tunna köttskivor, stekar och mindre köttstycken.		30 - 230
	MEDIUM: uppvärmning av kalla/djupfrysta maträtter, tillaga fiskfiléer och gratinerade grönsaker		30 - 230
	LÅG: ptillaga stora köttstycken (stek, hel kyckling), baka jäsdegar (bröd och bullar), tillaga lasagne etc.		30 - 230
	ÅNGA Använd detta läge för alla typer av kött, grytor, grönsaker, pajer, kakor, bröd och gratängrätter (dvs. mat som kräver längre tillagningstid).	100	40 - 100

Vidrör START-knappen för att starta ugnen.
Symbolen °C blinkar på displayen tills den valda temperaturen har uppnåtts.

C) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA ANVÄNDNINGSLÄGE (professionellt läge)

Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.

Vrid VREDET och välj Professionellt (Pro) läge. Bekräfta valet.



Välj inställning genom att vrida VREDET och trycka på det för att bekräfta.

1 2 3 4 5 6

1 Förvärmning
2 System
3 Ugnstemperatur
4 Tillagningstid
5 Fördröjd start
6 Tillagning i steg

FÖRVÄRMNING

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt.
När denna symbol väljs aktiveras förvärmningsfunktionen och ett varningsmeddelande visas. **"Preheating started."** (Förvärmning startad).
Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.
När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs. Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete".** (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

TILLAGNINGSSYSTEM (afhænger af modellen)

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN- – MAXTEMPERATUR (°C)
	TILLAGNINGSSYSTEM		
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200	30-230
	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens övre del.	150	30-230
	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	160	30-230
	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Använd denna värmare för att grilla några få öppna sandwichar eller ölkorvar, eller för att rosta bröd.	230	30-230
	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	230	30-230
	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och för bryning till en krispig skorpa.	170	30-230
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och fläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200	30-230
	360-VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180	30-230
	ECO-TILLAGNING [1] I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180	

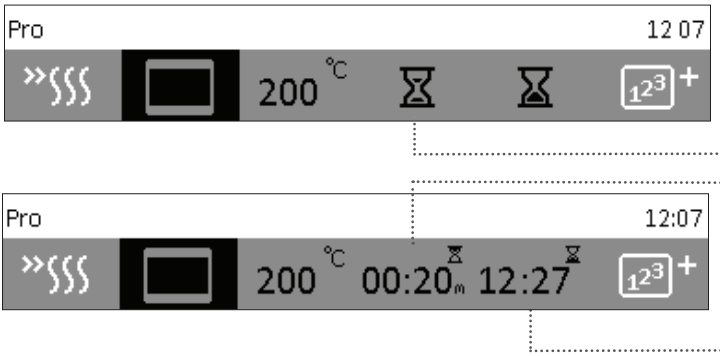
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN- – MAXTEMPERATUR (°C)
	TILLAGNINGSSYSTEM		
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta använd för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180	30–230
	AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT – LÄGE FÖR AUTO ROAST I det automatiska läget för köttillagning (Auto Roast) är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.	180	30–230

Vidrör START-knappen för att starta ugnen. Alla valda inställningar visas på displayen.

Symbolen °C blinkar på displayen tills den valda temperaturen har uppnåtts. Ett kort pipande ljud hörs. Tillagnings-/bakningssystem kan inte ändras under drift.

[1] Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

STEG 2: TIMERFUNKTIONER – TID



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugnsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen (maximal drifttid är 10 timmar). Sluttiden för tillagningen justeras därefter.
Tryck på START för att starta tillagningen. Alla valda inställningar visas på displayen. Alla timer-
funktioner kan avbrytas genom att du ställer in tiden på ”0”.

Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). (Med fördröjd startfunktion kan starten fördröjas med upp till 24 timmar). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:
Aktuell tid: 12:00
Tillagningstid: 2 timmar
Tillagningens slut: 6 pm

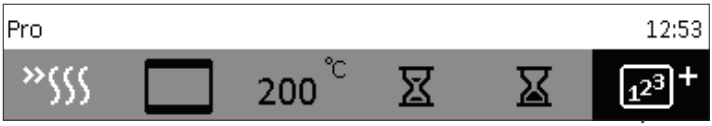
Ställ först in tillagningstiden (COOKING DURATION), dvs. 2 timmar. Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (2 pm). Ställ nu in COOKING END TIME (tillagningens sluttid) (6 PM). Tryck på START för att starta tillagningen. Timern inväntar start för tillagningsprocessen. Följande meddelande visas på displayen: **"Cooking start is delayed. Cooking will start at 16:00." (Tillagningsstart är fördröjd. Tillagningen startar 16:00.)**

När denna tid har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på knappen ALARM (LARM). Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge. Klockslaget visas.

STEG 3: TILLAGNING I STEG

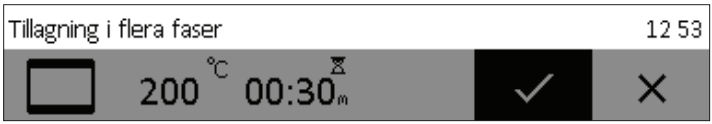
Med detta läge kan du kombinera tre olika tillagningslägen i följd i en enda tillagningsprocess.
Välj olika inställningar för att tillaga maten just så du vill ha den.



Välj inställningen "Step Cook" (tillagning i steg) i det grundläggande professionella läget (Pro) och i ångtillagningsläget. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.

Välj: Steg 1, Steg 2 Steg 3 Bekräfta inställningarna genom att trycka på VREDET.

Det första steget har redan valts om du redan har ställt in timerfunktionerna.



Ställ in tillagningssystem, temperatur och klockslag. Bekräfta inställningen med BOCKEN genom att trycka på VREDET.

Total tillagningstid – slut.

Aktuellt steg

Temperatur och varaktighet för det valda steget

Vidrör symbolen START för att starta ugnen. Ugnen går igång omedelbart, med inställningarna som definierats i Steg 1 (en list längst ner i displayen indikerar det för närvarande pågående tillagningssteget.) När den inställda tillagningstiden har förflutit aktiveras Steg 2 och sedan Steg 3, om så har specificerats.

Om du vill radera ett steg under drift, vrid VREDET, välj steget och avbryt det genom att bekräfta med X-markeringen. Detta kan endast göras med steg som inte har startat ännu.

ÅNGINJEKTION

Ånginjektion rekommenderas vid tillagning av:
- **kött** (mot slutet av tillagningsprocessen): köttet blir saftigare och mjukare, och med ånginjektion behöver man inte späda. Kött: biff, kalv, fläsk, viltkött, fågel, lamm, fisk, korvar;
- **bröd, brödbullar:** använd ånga under bakningens första 5-10 minuter. Skorpan blir knaprig och blir fin och brun.
- **grönsaker och fruktsuffléer**, lasagne, stärkelsehaltiga rätter, puddingar:
- **grönsaker,** särskilt potatis, blomkål, broccoli, morrötter, zucchini, aubergine.

Du kan aktivera ånginjektion i det grundläggande professionella läget genom att välja STEP COOKING (tillagning i steg, se kapitel 9).

Den totala tillagningstiden i läget för tillagning i steg får inte vara kortare än 5 minuter.

Vidrör START-knappen för att starta ugnsdriften.

Välj symbolen för ÅNGA (injektion). Bekräfta valet med VREDET.

Vrid VREDET och välj symbolen. Bekräfta valet med VREDET.

Den totala tillagningstiden i läget för tillagning i steg får inte vara kortare än 5 minuter.

DIREKT ÅNGINJEKTION

Tryck på symbolen för ånginjektion. Symbolen blinkar tills processen är klar. Direkt ånginjektion kan upprepas i tre steg; sedan försvinner ångsymbolen.

ÅNGINJEKTION I STEG

Tre injektioner kan väljas i steg. Det ska vara ett mellanrum på minst tre minuter mellan på varandra följande ånginjektioner. Först injiceras ånga som en del av Steg 1, och symbolen blinkar. När den inställda tiden har förflutit fortsätter programmet med Steg 2, följt av Steg 3. När alla de tre stegen har utförts avaktiveras symbolerna.

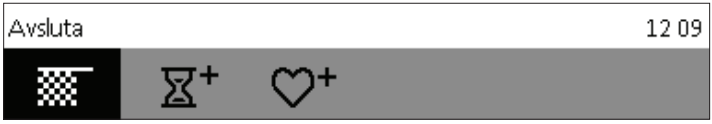
STEG 4: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Knappen START/STOPP blinkar innan tillagningsprocessen startar.

Starta tillagningsprocessen genom att kort vidröra START-knappen.
Vrid på vredet för att ändra aktuell inställning under tillagning.

STEG 5: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÄNGA AV UGNEN

För att pausa tillagningsprocessen, tryck på knappen START/STOPP och håll kvar den en stund.



När tillagningsprocessen är klar vrider du på VREDET för att visa slutmenyn (End) med en visning av symboler.

Slut!

Välj ikonen och slutför tillagningsprocessen. Huvudmenyn visas på displayen.

Förläng tillagningstiden

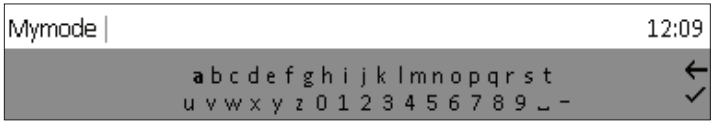
Du kan förlänga tillagningstiden genom att välja ikonen. Ny sluttid för tillagningen kan väljas (se kapitlet Timerfunktioner).

Lägg till i mina recept

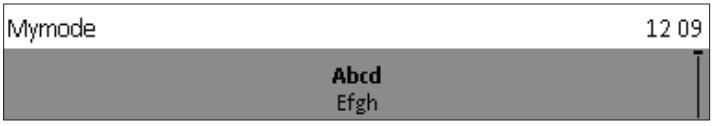
Med detta läge kan du spara de valda inställningarna i ugnsminnet och använda dem igen vid ett senare tillfälle.

När tillagningsprocessen är klar (med ångsystemet), rengör och torka ugnen. Töm vattentanken, rengör den och torka den.

SPARA ANVÄNDARDEFINIERADE PROGRAM (MINA RECEPT)

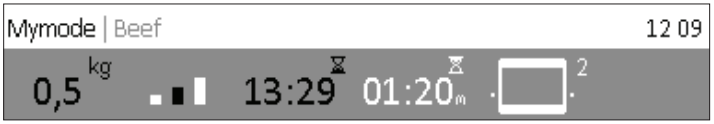


Välj symbolen och skriv in namnet genom att vrida VREDET och bekräfta respektive bokstäver. Vid behov kan du radera ett tecken med pilen. Använd bocken eller vidrör knappen START/ STOP för att bekräfta namnet. Välj typen av mat.



Välj typen av mat. Tryck på VREDET för att spara dina inställningar.

Du kan när som helst hämta och använda dina favoritrecept som du tidigare har sparat i minnet. Välj process och inställningar i huvudmenyn genom att välja symbolen .



Förinställda värden visas, och du kan ändra dessa.

Bekräfta och vidrör START-knappen för att starta ugnsanvändningen.

Upp till 10 recept kan sparas i minnet:

RADERA ETT RECEPT

Välj receptet som ska raderas. Tryck på VREDET och håll det intryckt för att radera receptet. En ljudsignal hörs.

STEG 6: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER

Välj Extra i huvudmenyn för att visa menyn för extrafunktioner.

Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system; en ljudsignal indikerar sådana fall.

Ångrengöring

Använd den för att ta bort fläckar. Häll vatten i den djupa bakplåten och sätt in den i den nedersta falsen. Efter 13 minuter har matrester på emaljytorna mjukats upp och kan enkelt torkas bort med en fuktig trasa.
Använd denna funktion när ugnen har svalnat helt! (Se kapitlet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.)

Upptining

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång. Endast fläkten är på. Använd denna funktion för att långsamt tina upp frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, rullar och djupfryst frukt).
Genom att välja relevant symbol kan du ange typen av mat, vikt eller upptiningens start- och sluttid.
Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

Snabb förvärmning

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning. När ugnen värms upp till den valda temperaturen är förvärmningsprocessen slutförd och ugnen är klar för tillagning med det valda tillagningsläget.

Värmning av tallrik

Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och uppvärmningens start- och sluttid.

Återuppvärmning

Detta läge används för att återuppvärma tillagad mat. Tack vare användning av ånga blir det ingen kvalitetsförlust. Smaken och konsistensen bevaras som om rätten vore nylagad. Flera olika rätter kan återuppvärmas samtidigt.

- Med denna funktion kan användaren ställa in start- och sluttiden för återuppvärmningen.

När tillagningsprocessen är klar vrider du på VREDET för att visa slutmenyn (End) med en visning av symboler.

BARNLÅS

Aktivera barnlåset genom att vidröra låsknappen (nyckelsymbol). Följande meddelande visas på displayen: **"Child lock activated."** (Barnlås aktiverat). Vidrör knappen igen för att avaktivera barnlåset.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen.
Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.
När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra system (tillagningslägen) eller extrafunktioner. Endast processen för tillagning/ugnsbakning/stekning kan stoppas eller stängas av.
Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

UGNSBELYSNING

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på.
När tillagningsprocessen är klar eller när dörren är stängd, är belysningen tänd i ytterligare en minut.
Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).

STÄLLA IN ÄGGKLOCKAN

Äggklockan kan användas fristående från ugnsanvändningen. Aktivera den genom att trycka på knappen. Den längsta möjliga inställningen är 10 timmar. När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

STEG 7: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA

Välj Settings (**Inställningar)** i huvudmenyn för att visa menyn för olika inställningar.

Vrid VREDET för att navigera i menyn. Bekräfta varje inställning genom att trycka på VREDET.

Language (Språk)

Välj språket för texten på displayen.

Tid

Ställ in klockslaget när apparaten har anslutits till elnätet för första gången eller om den har varit frånkopplad från elnätet en längre tidsperiod (mer än en vecka). Ställ in KLOCKAN – klockslag. Ställ in displayläge i fältet "Time Design" (Tiddesign): digitalt eller analogt.

Sound (Ljud)

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas). I denna meny kan du ställa in följande: **ljudnivå.**

Display

I denna meny kan du ställa in följande:

Lighting (Belysning)

Night mode (Nattläge) – ange det klockslag till vilket du vill att displayen ska vara avbländad.

Setting during the cooking process (Inställning under tillagningsprocessen)

I denna meny kan du ställa in följande:
Ugnsbelysning under drift – ugnsbelysningen släcks när luckan öppnas under drift.

Andra inställningar

Fabriksinställningar
Vattnets hårdhet
Avkalkning

Efter ett strömavbrott eller när apparaten stängts av återställs alla extra användarinställningar.

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmts.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

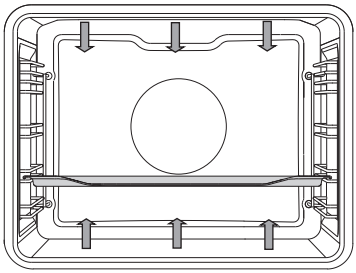
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

Asterisken (*) i tabellen betyder att ugnen ska förvärmas med det valda systemet.

TILLAGNINGSSYSTEM

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



2

Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen.

Steka kött:
Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under tillagning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-120
Grisbog	1500	2	180-200	110-140
Fläskrullad	1500	2	180-200	90-110
Rostbiff	1500	2	170-190	120-150
Kalvrullad	1500	2	180-200	80-100
Lammrostbiff	1500	2	180-200	60-80
Kaninlår	1000	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	90-120
FISK				
Bräserad fisk, 1 kg	200 g/stycke	2	190-210	40-50

Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

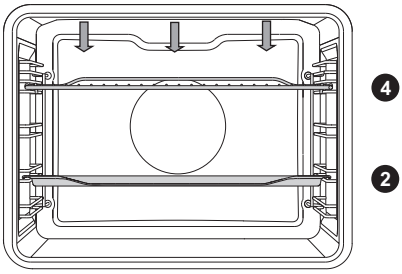
Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmd.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-210	35-45
Söt sufflé	2	170-190	40-50
Småfranskor *	3	190-210	20-30
Vitt bröd, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Bovetebröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Fullkornsbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rågbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Sockerkaka *	2	160-170	30-40
Små bakverk av jäsdeg	3	200-210	20-30
Kålpiroger *	3	190-200	25-35
Fruktkaka	2	130-150	80-100
Maränger	3	80-90	110-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	3	170-180	30-40

Tips	Användning
Är kakan klar?	• Stick hål på kakan upptill med en tandpetare eller steknål. Om det inte finns några rester på tandpetaren eller steknålen när du drar ut den är kakan klar. • Stäng av ugnen och använd restvärmen.
Föll kakan ihop?	• Kontrollera receptet. • Använd mindre vätska nästa gång. • Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc.
Kakan är för ljus i botten?	• Använd en mörk bakplåt. • Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen.
Kaka med fuktig fyllning är undergräddad?	• Öka temperaturen och förläng bakningstiden.

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL



Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning med normal (inte stor) grill aktiveras endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.
Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.
Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a skenan. Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell – liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	230	20-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	4	230	25-30
Kotletter	280 g/stycke	4	230	30-35
Grillkorvar	70 g/stycke	4	230	20-25
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	5-10
Smörgåsar	/	4	230	5-10

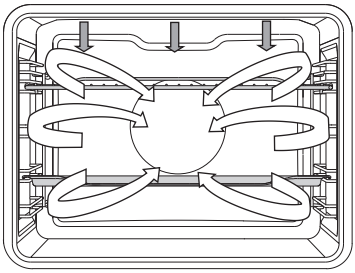
Grilltabell – stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	230	10-15
Biff, well done	180 g/stycke	4	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	4	230	15-20
Kotletter	280 g/stycke	4	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	4	230	15-20
Grillkorvar	70 g/stycke	4	230	10-20
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	4	230	15-20
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	4	230	15-20
ROSTAT BRÖD				
6 brödskivor	/	4	230	1-4
Smörgåsar	/	4	230	2-5

Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttänger.

GRILL MED FLÄKT

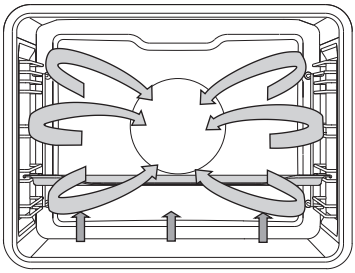


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	180-200	90-110
Fläskstek	1500	2	170-190	90-120
Grisbog	1500	2	160-180	100-130
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Köttfärslimpa	1500	2	160-180	70-90
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



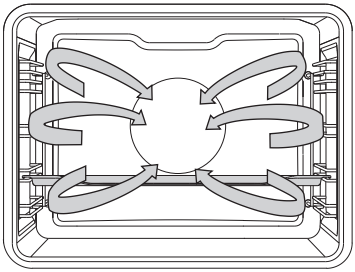
2

Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepajer och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, pajdeg	2	190-200	50-60
Äppelstrudel, filodeg	2	170-180	50-60

360° VARMLUFT



2

Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött:
Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek inkl. svål	1500	2	160-180	90-120
Kyckling, hel	1500	2	170-190	70-90
Anka	2000	2	160-180	120-150
Gås	4000	2	150-170	170-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-210
Kycklingbröst	1000	3	180-200	50-60
Fylld kyckling	1500	2	180-200	110-130

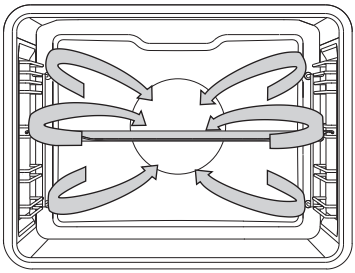
Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.
Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).
Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.
Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.
Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.
För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150-160	30-40
Smulkaka	3	160-170	25-35
Plommonkaka	2	150-160	30-40
Rulltårta *	3	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160-170	35-50
Äppelstrudel	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Kex, pajdeg *	3	150-160	15-25
Kex, pressade *	3	140-150	20-30
Småkakor *	3	140-150	20-30
Kakor, jäst deg	3	170-180	20-35
Kakor, filodeg	3	170-180	20-30
Krämfyllda bakverk	3	180-190	25-45
FRYSTA PRODUKTER			
Äpple- och kesostrudel	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Stekt potatis, ugnsklar	3	200-210	25-40
Kroketter, ugnsbakade	3	200-210	20-35

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

ECO-TILLAGNING



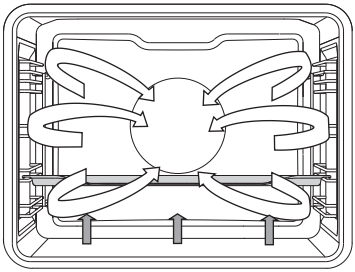
3

Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190-200	110-130
Fläskstek, 2 kg	2	190-200	130-150
Nötstek, 1 kg	2	200-210	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	3	190-200	40-50
Fiskfilé, 100 g/stycke	3	200-210	25-35
BAKVERK			
Pressade kakor	3	170-180	15-25
Små muffins	3	180-190	30-35
Rulltårta	3	190-200	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	180-190	55-65
GRATÄNGRÄTTER			
Potatisgratäng	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FRYSTA PRODUKTER			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Kycklingmedaljonger 0,7 kg	3	210-220	30-40
Fiskpinnar 0,6 kg	3	210-220	30-40

För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



2

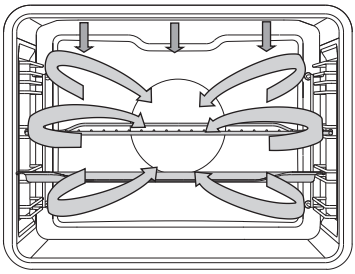
Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

KONSERVERING

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.
Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.
Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	Temperatur vid början av sjudning	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT					
Jordgubbar (6×1 l)	2	180	40-60	stäng av	20-30
Stenfrukter (6×1 l)	2	180	40-60	stäng av	20-30
Fruktmos (6×1 l)	2	180	40-60	stäng av	20-30
GRÖNSAKER					
Inlagda gurkor (6×1 l)	2	180	40-60	stäng av	20-30
Bönor/morötter (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT – LÄGE FÖR AUTO ROAST



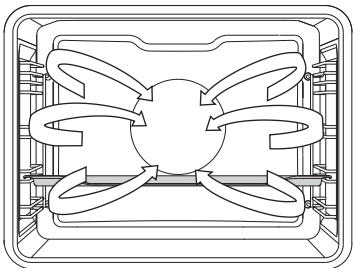
I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 3:e skenan. Sätt in en droppbricka på den 2:a skenan. Vid stekning av kött i en bakplåt, sätt in den på den 2:a skenan.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	Kärntemperatur (°C)
KÖTT					
Nötfilé	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kyckling, hel	1500	2	170-190	65-85	85-90
Kalkon	4000	2	160-180	150-180	85-90
Fläskstek	1500	2	160-180	100-120	70-85
Köttfärslimpa	1000	2	160-180	50-65	80-85
Kalv	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lamm	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vilt	1000	2	170-190	60-90	75-85
Hel fisk	1000	3	160-180	40-50	75-85

KOMBINERADE SYSTEM / ÅNGSYSTEM

VARMLUFT MED ÅNGA



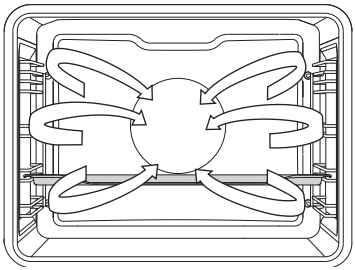
2

Vatten från ånggeneratorn kommer in i ugnsutrymmet i form av ånga. Dessutom aktiveras den runda värmaren med fläkt för att ge kontinuerlig cirkulation av varmluften och ångan.

Fyll på vattentanken med färskt vatten.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Ångintensitet	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Nötlägg	1000	2	1	160-180	80-110
Nötfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Kalvlägg	1000	2	1	170-190	80-110
Lamm	1000	2	1	170-190	60-90
Fågel, hel	1500	2	1	170-190	65-85
Fågel/bröst	1000	3	3	170-190	50-60
Fläskfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Fisk	200 g/stycke	3	2	180-200	25-35
Potatis	1000	3	1	180-200	45-60
Potatis med broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

ÅNGA



2

Vatten från ånggeneratorn kommer in i ugnsutrymmet i form av ånga.

Fyll på vattentanken med färskt vatten.

Kött

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Surkål och korv	700	3	100	35-45
Biffstek	1000	3	100	45-55
Kycklingbröst	1000	3	100	25-35
Räkor	1000	3	100	25-35
Fiskfilé	500	3	80	20-25
Fiskkotlett	500	3	80	25-30
Hel fisk	400	3	100	25-35
Musslor	1000	3	100	20-25
Frankfurter	1000	3	85	15-20

Grönsaker

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Haricot verts	500	/	3	100	60-70
Bönor – frön	500	1:2	3	100	95-105
Ärtor	500	/	3	100	25-35
Blomkål – hel	500	/	3	100	30-40
Blomkål – bitar	500	/	3	100	20-30
Broccoli – hel	500	/	3	100	25-35
Broccoli – bitar	500	/	3	100	20-30
Morot – hel	500	/	3	100	30-40
Morot – tärningar	500	/	3	100	25-35
Majs	500	/	3	100	30-40
Kikärtor	500	1:2	3	100	90-100
Fänkål	500	/	3	100	20-30
Kålrot	500	/	3	100	30-40
Rödbetor – hela	500	/	3	100	70-80
Paprika	500	/	3	100	20-25
Rädisor	500	/	3	100	20-25
Brysselkål	500	/	3	100	25-35
Sparris	500	/	3	100	20-30
Spenat	500	/	3	100	15-20
Mangold	500	/	3	100	20-25
Blandade grönsaker	1000	/	3	100	30-40
Kål	500	/	3	100	40-50
Kinakål	500	/	3	100	35-45
Aubergine	500	/	3	100	15-25
Squash	500	/	3	100	15-25
Potatis, hel	500	/	3	100	35-45
Potatis, skivad	500	/	3	100	30-40

Pasta/ris/flingor

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Vitt ris	200	1:2	3	100	30-40
Brunt ris	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Recept	1:2	3	100	35-45
Pasta	200	1:2	3	100	20-30
Fullkornspasta	200	1:2	3	100	20-30
Hirs	250	1:1	3	100	30-40
Gnocchi	500	/	3	100	20-30
Dumplings	500	/	3	100	20-30
Tortellini	500	/	3	100	25-35
Couscous	500	1:1	3	100	20-25
Ravioli	500	/	3	100	20-25

Desserter

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Smältande choklad *	200	/	3	50	25-35
Upplösande gelatin *	1 paket	/	3	50	20-25
Rispudding	Recept	1:4	3	100	35-45
Jäst deg	Recept	/	3	40	30-40
Crème caramel	Recept	/	3	100	45-55

* Täck över behållaren med ett lock eller folie

Äggrätter

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Löskokta ägg	200	3	100	15-20
Hårdkokta ägg	200	3	100	20-25
Pocherade ägg	200	3	100	16-20
Äggröra	200	3	100	15-20
Omelett med bacon	Recept	3	100	20-25

Frukt

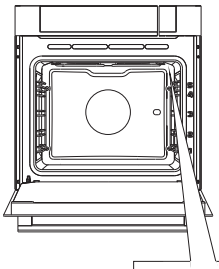
Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagning-stid (min)
Äppelskivor	500	3	100	10-20
Aprikosskivor	500	3	100	10-20
Körsbär	500	3	100	15-20
Krusbär	500	3	100	10-20
Päron – stora bitar	500	3	100	10-20
Plommon	500	3	100	10-20
Rabarber	500	3	100	10-20
Nektariner	500	3	100	10-15

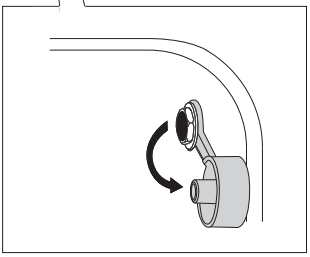
Upptining

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Upptinings-tid (min)
Fryst kött	1000	2	50	45-55
Fryst fågel	1500	2	50	55-65
Fryst fisk, 200 g/stycke	1000	3	50	40-50
Fryst frukt	500	3	50	15-25
Frysta färdigrätter	1000	3	60	50-65

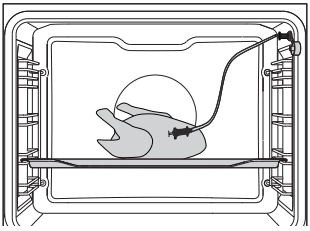
Steka med en köttermometer (beroende på modell)

I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.





1 Ta av locket (uttaget befinner sig i det övre hörnet på ugnens högra vägg).



2 Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket. (Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.)

Välj system (nedre värmare och f äkt).

Den förinställda temperaturen och köttermometerns temperatur visas. Vidrör START-knappen.

Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen).När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen.En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

Efter matlagningen sätter du tillbaka locket.

Tillagningsnivåer för kött

TYP AV KÖTT	Kärntemperatur (°C)
BIFF	
Raw	40-45
Rare	55-60
Medium	65-70
Well done	75-80
KALV	
Well done	75-85
GRIS	
Medium	65-70
Well done	75-85
LAMM	
Well done	79
FÅR	
Raw	45
Rare	55-60
Medium	65-70
Well done	80
GET	
Medium	70
Well done	82
FÅGEL	
Well done	82
FISK	
Well done	65-70

Använd endast köttermometern som är avsedd för användning med din ugn.Se till att köttermometern inte vidrör värmaren under tillagning.Efter tillagningsprocessen är köttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.

UNDERHÅLL & RENGÖRING

Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Häll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.
Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnsrengöringssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)
Rengör denna yta endast med ett milt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpans beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)
Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol.
Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.
Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.

De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnsrengöringssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnsrengöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.
Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

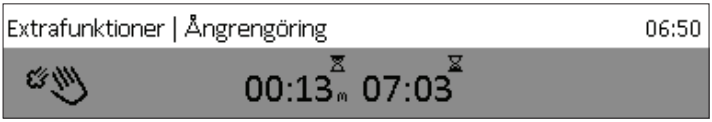
Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

ANVÄNDA FUNKTIONEN ÅNGRENGÖRING FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

Tillsätt friskt vatten i vattentanken innan du kör ångrengöringsprogrammet.

Välj "Extra/ Additional Functions" (Extrafunktioner) i huvudmenyn och välj symbolen för ångrengöring. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.



Tryck på START-knappen.

När programmet har startat, vänta tills tiden som anges på skärmen har förflutit (13 minuter).
När ångrengöringsprogrammet har slutförts, vänta tills ugnen har svalnat tillräckligt så att du kan torka av ugnsutrymmet säkert utan att bränna dig.

Använd ångrengöringsfunktionen när ugnen har svalnat helt.

RENGÖRA VATTENTANKEN

Rengöring beror på vattnets hårdhetsnivå.

Vattnets hårdhet	°N	Beräknad vattenanvändning i liter innan avkalkning krävs	Antal färgade staplar på testremsan
Mjuk	0-3dH	100	4 gröna staplar
Lite hård	3-7dH	70	1 röd stapel
Medelhård	7-14dH	50	2 röda staplar
Hård	14-21dH	35	3 röda staplar
Mycket hård	>21dH	25	4 röda staplar

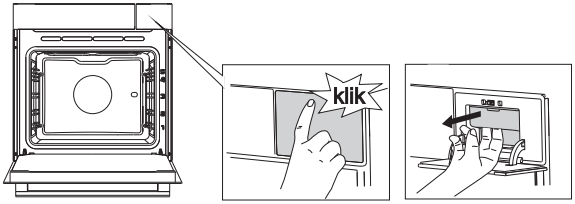
Vi rekommenderar att du använder avkalkningsmedlet eftersom det förbättrar rengöringen av ångsystemet.

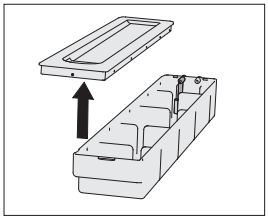
Följande meddelande visas på displayen: **"Please run the descaling procedure."** (Kör avkalkningsproceduren.) Meddelandena på displayen leder dig genom avkalkningsproceduren.

1. Tillsätt avkalkningsmedlet i vattentanken (utspätt i vatten i förhållande 1:8).
2. Avkalkningsproceduren pågår.
3. Avkalkningsproceduren är klar. Ta bort vätskan, skölj vattentanken och tillsätt färskt vatten för sköljningsproceduren.
4. Sköljningsproceduren är klar. Rengör tanken och torka av ugnen. Rengör också filterskummet (se kapitlet RENGÖRA FILTERSKUMMET)

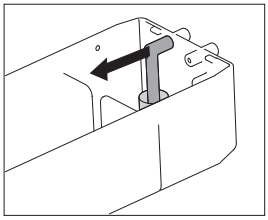
RENGÖRA FILTERSKUMMET

När du rengör vattentanken eller kalkar av apparaten, rengör också filterskummet.

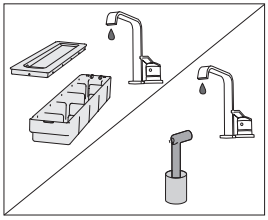




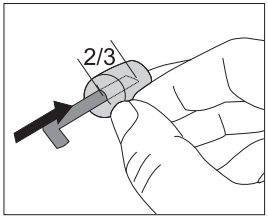
1 Öppna vattentankens lock.



2 Ta bort inloppsröret från rörfästet.



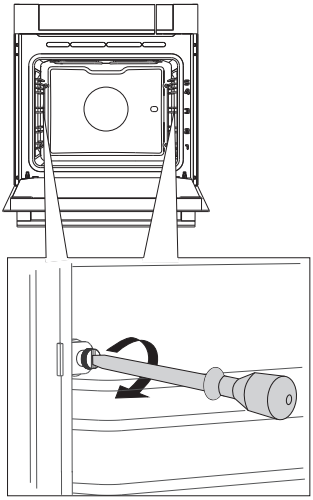
3 Rengör inloppsröret med filterskummet under rinnande vatten. Skölj skummet rent så att inga synliga orenheter finns på det. På så sätt säkerställer du att apparaten fungerar korrekt och bevarar den färska smaken och lukten på maten.



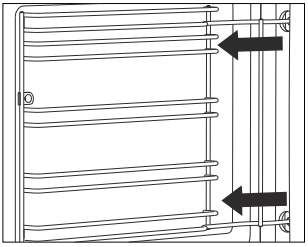
Om filterskummet tas av från inloppsröret, sätt tillbaka det genom att föra in röret till två tredjedelars djup av hela skumlängden.

TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



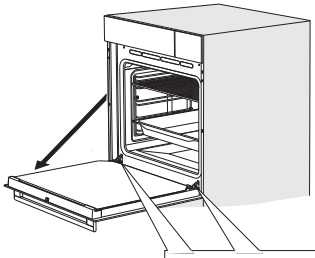
1 Lossa skruven.



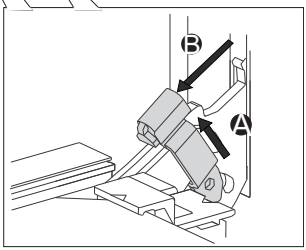
2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.

Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

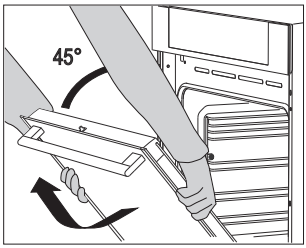
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



2 Lyft gångjärnshållarna lite och dra luckan mot dig.



3 Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.

Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångsjärnsbäddarna.

När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjädern går i lås är det risk för personskada.

MJUK ÖPPNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans öppningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

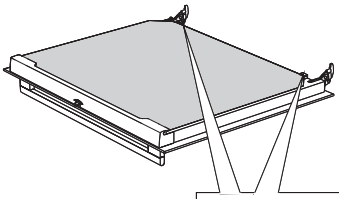
MEKANISKT LUCKLÅS (beroende på modell)

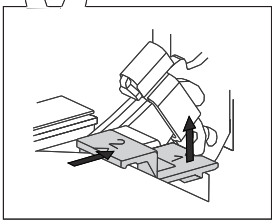
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.

När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

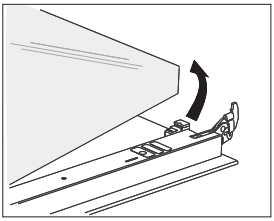
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

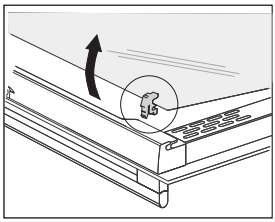




1 Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).



2 Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.



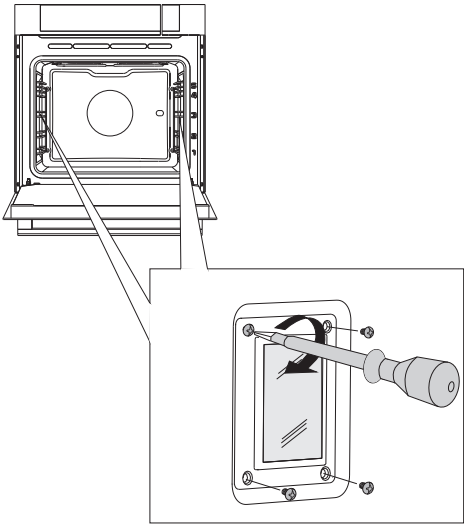
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

BYTA GLÖDLAMPAN

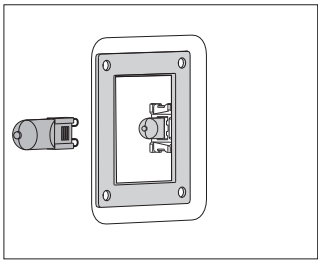
Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

Använd en stjärnskruvmejsel.
(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W)



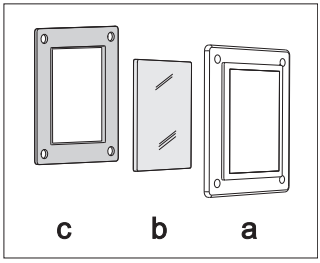
1 Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.

Se till att inte skada emaljen.



2 Ta ut halogenglödlampan.

Använd skydd för att undvika brännskador.



Det sitter en packning på locket, och den ska inte tas bort. Låt inte packningen lossna från locket. Packningen ska sitta korrekt på ugnsutrymmets vägg.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Lösning
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
Felkod visas: ERRXX ... * XX indikerar numret/koden för felet.	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.
Vatten pumpas inte in i ångsystemet.	Kontrollera vattennivån i vattentanken. Inte tillräckligt med vatten i vattentanken. Kontrollera att rören på vattentankens baksida och hålen inte är tilltäppta..

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

KASSERING

Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta relevanta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

TILLAGNINGSTEST

Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

Bräsering/bryning

Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Tempera-tur (°C)	Tillagnings-tid (min)	System
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	20-35	
Mördegskaka – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – två lager	Bakplåt	2, 3	140-150 *	25-40	
Mördegskaka – tre lager	Bakplåt	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Muffins – ett lager	Bakplåt	3	140-150 *	20-35	
Muffins – ett lager	Bakplåt	3	150-160 *	20-35	
Muffins – två lager	Bakplåt	1, 3	140-150 *	30-45	
Muffins – tre lager	Bakplåt	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/ galler	2	160-170 *	20-35	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/ galler	2	160-170 *	20-35	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 26 cm diameter/ galler	2	170-180	65-85	
Äppelpaj	2 x rund metallform, 26 cm diameter/ galler	3	160-170	65-85	
Sockerkaka	Rund metallform, 26 cm diameter/ galler	2	150-160	10	
				15-25	

Tillagning med grillvärmaren

Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagnings-tid (min)	System
Rostat bröd	Galler	5	230 *	0:30 - 2:30	
Burgare	Galler + bakplåt som droppbricka	4	230 *	25-35 **	

* Förvärm i 10 minuter. Använd inte funktionen för snabb förvärmning.
** Vänd efter 2/3 tillagningstid.

Ångkokning

Rätt	Utrustning	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagnings-tid (min)	System
Broccoli, färsk, en behållare	perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	25-30	
Broccoli, färsk, 300 g	perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	20-25	
Ärtor, frysta, 2,5 kg	perforerad behållare + bakplåt som droppbricka	3+1	100	45-50	
Ärtor, frysta, 1,8 kg per behållare	2 x perforerade behållare + bakplåt som droppbricka	3+2+1	100	55-60	

gorenje+

464165