

bruksanvisning



IBU 86

Cylinda
år efter år

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION	3
INSTALLATION	5
MILJÖSKYDDSRÅD	5
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	6
FELSÖKNING	6
KUNDTJÄNST	6
RENGÖRING	7
UNDERHÅLL	7
BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN	9
TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER	16
TABELL FÖR TILLAGNING	18
RÅD OCH FÖRSLAG	22

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden visas först farosymbolen och följande ord:

FARA

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

VARNING

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

Alla säkerhetsvarningar ger speci ka detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan installation av apparaten utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en ertypig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Om induktionsplattans yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex.: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Barn (0-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.

- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, kan använda apparaten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatens komponenter har svalnat helt.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen.
Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och oljor kan lätt fatta eld i ett överhettat tillstånd. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer.
Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas.
- Använd endast en termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan lampan byts för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera produkten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan du skrotar hushållsapparater skall du skära av elsladden så att de blir obrukbara.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens avfallshanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

Ta av ugnens förpackning och kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att det går lätt att stänga ugnsluckan. Vid problem, kontakta Kundtjänst. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåligen (minst 90 °C).

Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.

Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.

För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

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

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

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:


- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter på tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

Under användning:

- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Håll inte i dig i luckan eller häng saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens botten med aluminiumfolie.
- Håll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över botten, för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

MILJÖSKYDDSRÅD


Kassering av emballagematerialet

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (). Hantera inte emballagematerialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EG-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 apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

Energibesparing tips

- Fövärm endast ugnen om detta skall ske enligt tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.
- Stäng av ugnen 10/15 minuter innan fulltid för tillagning har gått ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket () nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

Denna apparat uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska regelverken 65/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska föreskriften EN 60350-1.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
Stäng av och slå på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

OBS: Efter ett strömavbrott behöver klockan ställas igen.

Programmeraren fungerar inte:

På displayen visas "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på ugnen igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

en kort beskrivning av felet,
exakt ugnstyp och ugnsmodell,
servicenumret (dvs. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet;
fullständig adress,
telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

RENGÖRING

! VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Utför rengöring då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

Ugnens utsida

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

Rengör ytorna med en fuktig mikro bertrasa. Om de är mycket smutsiga kan du tillsätta ett par droppar ytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr trasa.

Ugnens insida

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

Efter varje användningstillfälle skall du rengöra ugnen när den fortfarande är ljummen för att avlägsna fläckar eller fastbrända matrester (t ex. matrester med hög sockerhalt).

Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).

Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).

Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

OBSERVERA: vid långkok då du tillagar rätter med hög fukthalt (som t ex. pizza, fyllda grönsaker, osv.) kan kondens bildas i dörren och vid gummilisten. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.

Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna (beroende påmodell):

VIKTIGT: använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme.

Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Skilj apparaten från elnätet.

ATT TA AV UGNLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

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

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

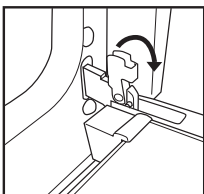


Bild 1

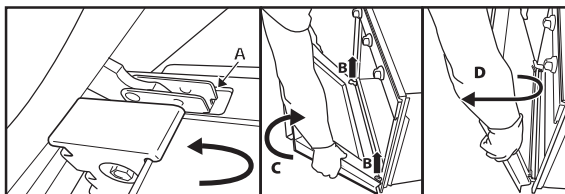


Bild 2

ATT AVLÄGSNA SIDOGALLREN

På vissa modeller, är sidogallren för stöd av tillbehören utrustade med två fästskruvar (Bild 3) som gör att de sitter stadigare.

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

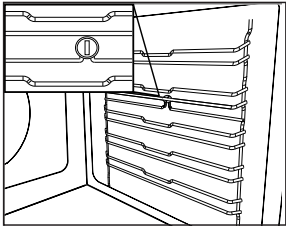


Bild 3

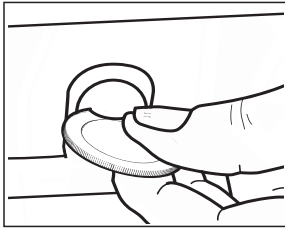


Bild 4

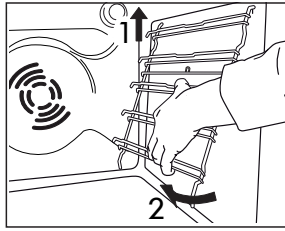


Bild 5

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens sidoguideskenor.
2. Dra ut grillelementet (Bild 6) en aning, och sänk det (Bild 7).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

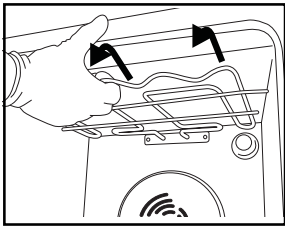


Bild 6

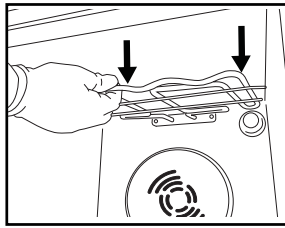


Bild 7

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva ur lampskyddet (Bild 8), byt ut glödlampan (se notering för typ av lampa) och skruva tillbaka lampskyddet.
3. Återanslut ugnen till elnätet.

För att byta sidolampan (beroende på modell):

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns.
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det.
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa - se anmärkning).
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck det mot väggen för att det skall fästa korrekt.
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

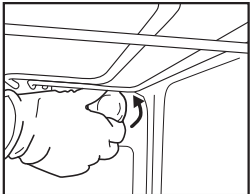


Bild 8

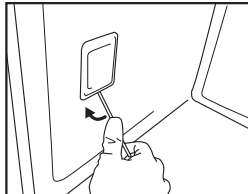


Bild 9

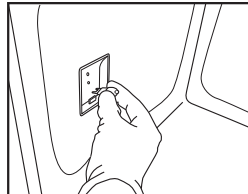


Bild 10

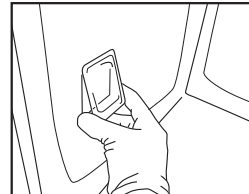


Bild 11

OBSERVERA:

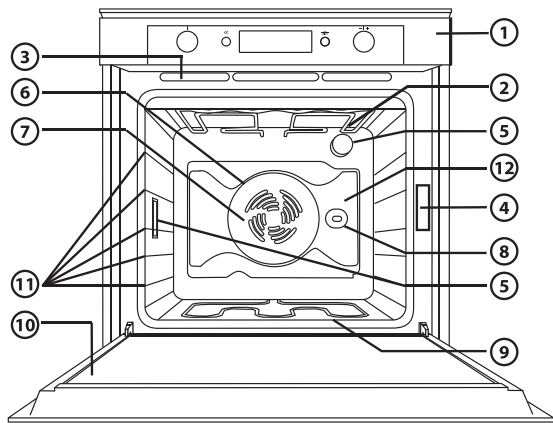
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20--40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampor
6. Runt ugnselement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (beroende på modell)
9. Nedre ugnselement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel

OBSERVERA:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiförbrukningen.
- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta fungera under en viss tidsrymd.
- Om du öppnar ugnsluckan under tillagning avaktiveras värmeelementen.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

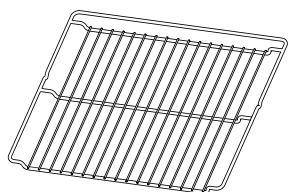


Bild A

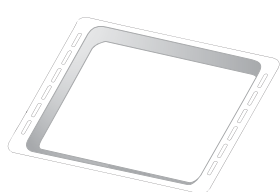


Bild B

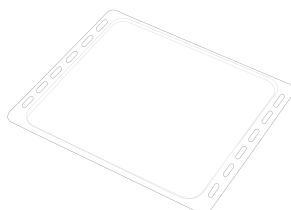


Bild C

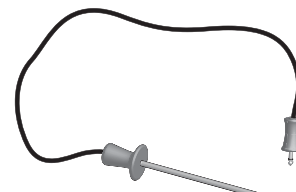


Bild D

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

B. LÅNGPANNA: kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.

C. BAKPLÅT: för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

D. KÖTTERMOMETER: för att mäta maträttens innetemperatur.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. Andra tillbehör som långpanna och bakplåt ska föras in med upphöjningen på den raka delen "B" riktad uppåt (Bild 2).

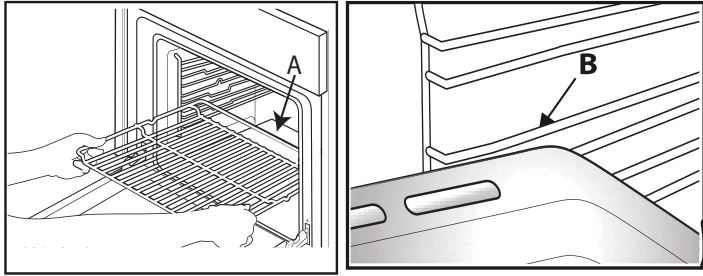
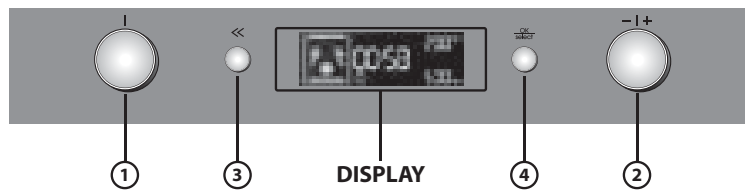


Bild 1

Bild 2

BESKRIVNING AV KONTROLLP

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
OBSERVERA: de två rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.
3. **KNAPPEN <<:** för att gå tillbaka till föregående fönster
4. **KNAPPEN $\frac{OK}{select}$:** för att välja och bekräfta inställningar
OBSERVERA: på displayen visas ✓ för indikationerna tillhörande knappen $\frac{OK}{select}$.

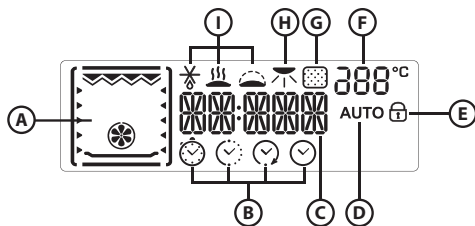
LISTA PÅ FUNKTIONER

Genom att vrida "Funktionsratten" till vilken position som helst aktiveras ugnen. Displayen visar funktioner eller undermenyer till dessa.

Undermenyerna visas och är valbara då ratten ställts på funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, BRÖD/PIZZA.

OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan sidan 16.

BESKRIVNING AV DISPLAY



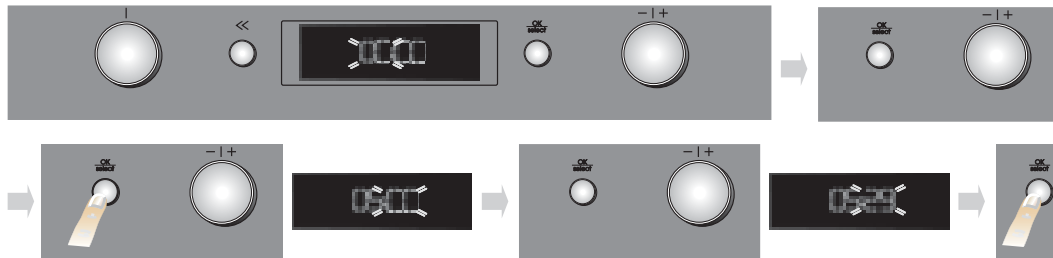
- A. Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för tidshantering: timer, tillagningstid, klockslag för sluttid för tillagning, nuvarande klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk BRÖD/PIZZA-funktion vald
- E. Indikation om ugnslucka stängd under automatisk rengöring (finns ej på dessa modeller)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolysrengöringsfunktion (finns ej på dessa modeller)
- H. BRYNA
- I. Specialfunktioner: Upptining, Varmhållning, Jäsning

STARTA UGNEN STÄLLA IN SPRÅK

~~När du startar ugnen första gången visar displayen: ENGLISH~~

~~Vrid navigationsratten till önskat och tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.~~

START AV UGNEN - INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG



På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt timma.
2. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta: på displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
3. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt minut.
4. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.

För att ändra klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se påföljande avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

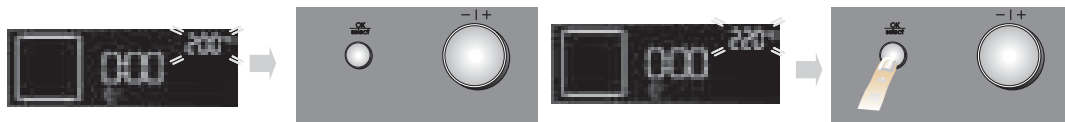
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid "Funktionsratten" till önskad funktion: inställningarna visas på displayen.
2. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på knappen $\frac{OK}{select}$. För att ändra dem gör så som följer.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:



1. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.

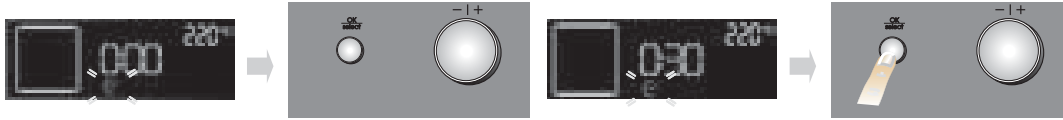
SNABBUPPVÄRMNING





1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten" till symbolen .
2. Bekräfta med knappen $\frac{OK}{select}$: inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen $\frac{OK}{select}$. För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När inställd temperatur har uppnåtts byts snabbuppvärmningen mot det temperaturvärde som uppnåtts (t ex 200 °C) och en ljudsignal lyder. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme .
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på "Navigationsratten" och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.




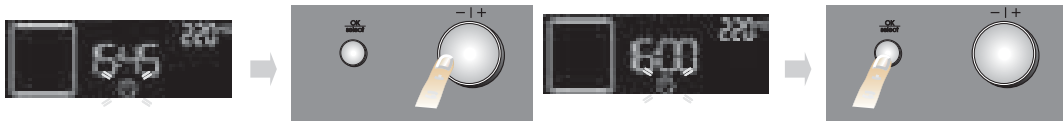
1. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen .
2. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen .

INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START


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

OBSERVERA: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, och därför kommer tillagningstiderna att förlängas en aning i jämförelse med de som står i tabellen.

Det går att ställa in koksluttid, genom att fördröja starten av ugnen till maximalt 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen. Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 15:45) och symbolen  blinkar.

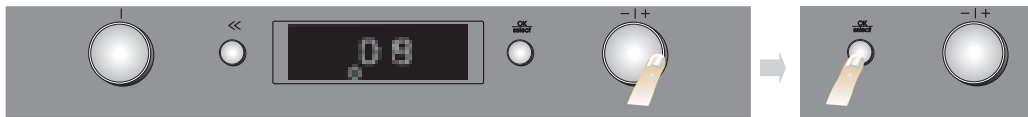


För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:



1. Vrid på "Navigationsratten" tills den tid då du vill att maten skall vara klar visas (t ex 16:00).
2. Bekräfta det valda värdet genom att trycka på knappen : de två prickarna på timman för koksluttid blinkar, för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja start av programmet så att maten är klar på den förinställda tiden.

Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffektnivå, tillagningstid) med hjälp av knappen << för att gå bakåt, och med "Navigationsratten" för att ändra värdena och knappen  för att bekräfta.

ÄGGKLOCKA




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

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tid.
2. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "END" i displayen och en ljudsignal hörs. För att stänga av den, tryck på knappen  (på displayen visas nuvarande klockslag).


KNAPPSPÄRR (KEY-LOCK)



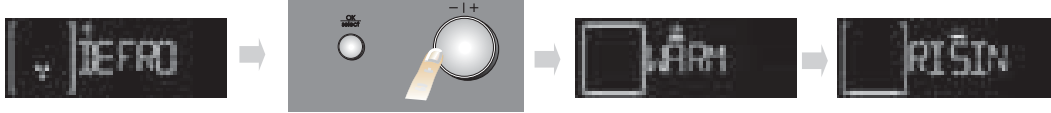
Denna funktion gör det möjligt att spärra knappar och rattar på kontrollpanelen.


Tryck samtidigt på knapparna << och  i minst 3 sekunder för att aktivera knappspärren. När funktionen aktiveras är knapparnas funktioner spärrade och på displayen visas en nyckelsymbol. Denna funktion kan aktiveras även under tillagning. För att stänga av funktionen, repetera enligt ovan. Med knappspärren inkopplad kan du stänga av ugnen genom att vrida ratten till 0 (noll). Då måste du däremot ställa in förutvarande funktion på nytt.

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

Om du placerar "Funktionsratten" markör i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller specialfunktioner.

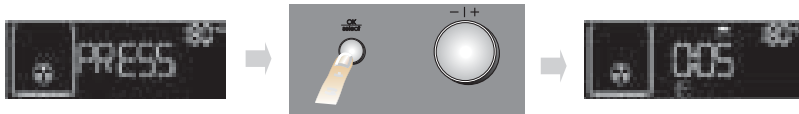
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : på displayen visas texten "DEFROST" och den symbol som markerar denna funktion.
2. Vrid "Navigationsratten" för att rulla genom listan över funktioner: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsnings), SLOW COOKING MEAT (långsam tillagning av kött), SLOW COOKING FISH (långsam tillagning av fisk), ECO FORCED AIR (eko varmluft).
3. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.

BRYNING

Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.




Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS $\frac{OK}{select}$ TO BROWN" (tryck $\frac{OK}{select}$ för bryning). Om du trycker på knappen $\frac{OK}{select}$, startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

Om du placerar "Funktionsratten" i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för "bröd" och "pizza".


Bröd



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : på displayen visas "BREAD" (bröd) tillsammans med texten AUTO.
2. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att välja funktionen.
3. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad temperatur (mellan 180°C och 220°C) och bekräfta med knappen $\frac{OK}{select}$.
4. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att starta tillagningen.

Pizza



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : på displayen visas "BREAD" (bröd). För att välja funktionen "PIZZA", gör så här:
2. Vrid på "Navigationsratten": på displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att välja funktionen.
4. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad temperatur (mellan 220°C och 250°C) och bekräfta med knappen $\frac{OK}{select}$.
5. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen $\frac{OK}{select}$ för att starta tillagningen.

KÖTTERMOMETER (PROBE)

Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innertemperatur på din maträtt, upp till 100 °C, för att garantera perfekt tillagningsresultat.

Det går att ställa in önskad innertemperatur beroende på den maträtt som skall tillagas.

Korrektplacering av kötttermometern är av yttersta vikt för att få önskat resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (Bild 1). För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (Bild 2).

För kött med mycket oregelbunden tjocklek skall du kontrollera tillagningen innan du tar ut maträtten ur ugnen. Koppla kötttermometers andra ände till dess kopplingspunkt som sitter på ugnens högra insida.

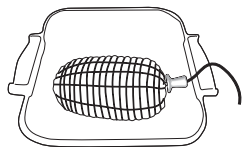


Bild 1

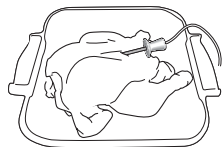


Bild 2

Tillagningsfunktion med kötttermometer

Då kötttermometern förs in styrs ugnens temperatur beroende på vald funktion. Hella tillagningsprocessen avslutas dock då den temperatur som användaren ställt in uppnåtts.

Det finns inte någon specifik meny för tillagningsfunktioner med kötttermometer, men det går att gå från traditionell funktion till funktion "med kötttermometer". Detta sker då du för in kötttermometern.

En signal hörs då kötttermometern känns av, och i displayen visas "PROBE" under 3 sekunder. Sedan visas nuvarande indikationer på nytt i displayen.



Om Funktionsvredet är i ett annat läge än Stand-by eller Lampa, kommer displayen att visa allmän information om tillagningen och den temperatur som ställts in på kötttermometern.



Om kötttermometern är införd och den registreras i början av en funktion utan kötttermometermöjlighet (snabb förvärmning, grill, specialfunktioner, bryning), kommer tillagningen inte att starta förrän kötttermometern tagits ut. En larmsignal hörs, och följande meddelande visas:



Eftersom tillagningens sluttid beror på kötttermometers inställda temperatur, är det inte möjligt att ställa in timer med nedräkning för funktionen. Det går heller inte att ställa in fördröjt start.


Efter att ha valt en tillagningsfunktion, kan du ändra temperaturvärdet i ugnen (uppe till höger på displayen) genom att vrida på vredet +/-, och sedan bekräfta med ett tryck på knappen $\frac{OK}{select}$. Nu kan du även ändra inställningsvärdet på kötttermometern (nere till höger på displayen): vrid vredet +/- och bekräfta med knappen $\frac{OK}{select}$ för att starta tillagningen. Under tillagningen kan du alltid ändra temperaturinställningen, både i ugnen och för kötttermometern. För ugnen, vrid helt enkelt vredet +/-, och för termometern trycker du två gången på knappen $\frac{OK}{select}$, och vrider sedan på vredet +/- . För bägge gäller bekräftelse med knappen ③. Förinställt värde för kötttermometern är 70 °C och detta kan ändras i intervall om 1 °C.

Då kötttermometern läses av vid start eller under ett program, hoppar programmet över alla förvärmningsfaser och den valda funktionens tillagningsprogram startar direkt. Lampan förblir TÄND tills kötttermometern tagits ut och inte längre kan läsas av.

Om kötttermometern tas ut under tillagningen visas i displayen tillagningsminuterna. Räknaren ökar dessa tills användaren antingen stänger av programmet eller sätter tillbaka kötttermometern.

Då tillagningen är avslutad visas i displayen texten "END".

INSTÄLLNINGAR

Om du placerar "Funktionsrattens" markör i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller fyra displayinställningar som du kan ändra.

Klocka

Vrid navigationsratten tills du ser "CLOCK" (KLOCKA). För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKA).

Eko

Med ECO-läget aktiverat (ON) (PÅ) minskas ljusstyrkan på displayen som visar klockan när ugnen har varit i standbyläge i tre minuter. Tryck på en knapp eller vrid på en ratt för att åter visa informationen på displayen.













1. Vrid navigationsratten tills du ser "ECO" (EKO).
2. Tryck på knappen ✓ för att komma åt inställningen (ON/OFF) (PÅ/AV).
3. Vrid navigationsratten för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen ✓.
4. När ECO-läget är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter en minut och tänds igen när du rör ugnens reglage.

Ljusstyrka





För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser "BRIGHTNESS".
2. Tryck på knappen $\frac{OK}{select}$; siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid "Navigationsratten" för att öka eller minska ljusstyrkan, och bekräfta med knappen $\frac{OK}{select}$.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER















FUNKTIONSRATT		
0	OFF	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
 SPECIAL	 UPPTINING	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	 VARMHÅLLNING	Perfekt för att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex kött, friterade saker, pajer) Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
	 JÄSNING	För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på ugnsfals 2. Du behöver inte förvärma ugnen.
	 LÅNGKOK KÖTT	För att försiktigt tillaga kött vid 90 °C. Denna funktion utför en långsam tillagning och ser till att bibehålla köttet både mörkt och saftigt. För stekar, rekommenderas att först bryna dem i stekpanna för att skapa en yttre bryning för att bättre hålla kvar safterna. Tillagningstiden varierar från 4 timmar för stekar på 1 kg till 6-7 timmar för stekar på 3 kg. För optimalt resultat, rekommenderas att öppna ugnsluckan så få gånger som möjligt under tillagningen och att använda en ugnstermometer för att kontrollera temperaturen invändigt köttet.
	 LÅNGKOK KÖTT	För att försiktigt tillaga sk vid 85 °C. Denna funktion utför en långsam tillagning och ser till att bibehålla sken både mör och saftig. Tack vare de inte höga temperaturerna, brunfärgas inte maten och resultatet är likande en ångtillagning. Tillagningstiden varierar från 2 timmar för sk på 300 g, till 4-5 timmar för sk på 3 kg. För ett optimalt resultat, rekommenderas att öppna ugnsluckan så få gånger som möjligt under tillagningen för att inte släppa ut värmen.
 ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT)	För tillagning av fyllda köträtter och köttstycken på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag äktluft som förhindrar att maten blir för torr. När EKO-funktionen är aktiverad, släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att minska energiåtgången bör luckan inte öppnas under tillagningens gång. Du rekommenderas att använda den 3:e falsen. Du behöver inte förvärma ugnen.	
 ÖVER/UNDERVÄRME	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.	
 ÖVER/UNDERV. & FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.	
 VARMLUFT	Används när man vill laga era olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t ex: sk, grönsaker, kakor). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 2:e ugnsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 4:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.	
 MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.	






FUNKTIONSRATT (Fortsättning)

	GRILL	För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugsnfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:a eller 4:a ugsnfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbi , kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugsnfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	INSTÄLLNINGAR	För att ställa in displayen (klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).
	BRÖD/PIZZA	Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om optimal tillagning. Placera degen på den 2:a ugsnfalsen efter att du förvärt ugnen.
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbvärma ugnen.

TABELL FÖR TILLAGNING







Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2/3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	3	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-4	160-200	35-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	3	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Maränger		Ja	3	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	90	130-150	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/ Focaccia		Ja	1/2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	190-250	20-50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd	 (Bröd)	Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza	 (Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	3	250	10-15	Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-4	250	10-20	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		Ja	2/3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		Ja	1-4	180-190	45-60	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Vol-au-vent/ mördegsbakning		Ja	3	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/ Pudding		Ja	3	190-200	45-65	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1 kg		Ja	3	190-200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/Kanin/ Anka 1 kg		Ja	3	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad sk/ inbakad sk (hel sk eller lé)		Ja	3	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	170-190	30-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	3 (hög)	3-6	Galler
Fisk léer, stekar		-	4	2 (medium)	20-30	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv, grillspett, revbensspjäll, hamburgare		-	5	2-3 (medelhög)	15-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (nns på vissa modeller) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbi , blodig 1 kg		-	3	2 (medium)	35-50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/ Fläsklägg		-	3	2 (medium)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	2 (medium)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	3 (hög)	10-25	Ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Lasagne och kött		Ja	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-4	180	30-50*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda kötträtter		-	3	200	80-120*	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	Ugnsfast form eller långpanna på galler

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

RECEPT TESTADE i enlighet med regelverket IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Smördegskakor		Ja	3	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	150	25-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor		Ja	3	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	25-35	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett		Ja	2	170	30-40	Tårtform på galler
		Ja	1-4	160	35-45	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Två äppelpajer		Ja	2/3	185	70-90	Tårtform på galler
		Ja	1-4	175	75-95	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Rostat bröd**		-	5	3 (hög)	3-6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare**		-	5	3 (hög)	18-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form		Ja	3	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	55-65	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	190	150-170	Ugnsfals 2: långpanna
		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: långpanna
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta		Ja	3	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-4	160	40-50	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

Tillagningstabellen föreslår funktion och optimal temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept.

Vi rekommenderar att använda den andra falsen för tillagning på en nivå med varmluft och samma temperatur som föreslås för tillagning med "FORCED AIR" (varmluft) på era nivåer.

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

Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken.

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

Använd relevant tabell för att utföra testerna.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en speciell maträtt, och som skall tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på kvantitet mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan - om tillagningen inte blir som du tänkt - övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Genom att använda funktionen "VARMLUFT", är det möjligt att tillaga olika sorters mat samtidigt (till exempel: fisk och grönsaker) som kräver samma temperatur, på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtt som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka dina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera ugnsfalsar, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder tekonformer skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- Kakor med våta toppningar (ostkakor eller frukttkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT". Om kakkotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått. Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten under gallret där köttet ligger, för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagingssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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

Jäsningfunktion (endast på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som skall 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.



service

- Vi har service i hela landet
- Gå in på www.cylinda.se eller
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)

uppge

- Maskintyp
- Problembeskrivning
- Serienummer
- Namn och adress
- Inköpsdatum
- Ditt telefonnummer



400010799941

Våra tekniker är specialutbildade på Cylindaprodukter och vi använder bara originalreservdelar.

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år