

bruksanvisning



IBU 82/P

Cylinda
år efter år

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION.....	1
INSTALLATION	3
MILJÖSKYDDSRÅD	4
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	4
FELSÖKNING	4
KUNDTJÄNST	5
RENGÖRING	5
UNDERHÅLL	6
BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN	7
TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER	15
TABELL FÖR TILLAGNING.....	17
RÅD OCH FÖRSLAG	21

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



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



FARA

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



WARNING

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

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

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag när den är inbyggd i ett köksskåp.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickpropp.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i nätsladden.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Använd inte spisen om induktionsplattans yta är sprucken och stäng av spisen för att undvika risken för elektriska stötar (endast på 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 kontrollerna.
- Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användningen av ugnen 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.
- Apparatus tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatus komponenter har svalnat.
- 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 var försiktig 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 detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.

- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när 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 absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen (endast för ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast en termometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan lampan ska bytas för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för en elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärlet (gäller endast för ugnar med tillhörande kokkärl).
- Använd skyddshandskar när maskinen packas upp och installeras..

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elkabeln.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundservice. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen ur sitt emballage förrän du skall installera den.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in ugnen, och avlägsna noggrant allt sågspån och damm.
- Den undre delen av apparaten får inte vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

ANSLUTNING TILL ELNÄT

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 elkabel (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 på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig pannor eller andra kokkärl över botten, detta kan skada emaljen.
- Försäkra dig om att elkablar 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 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- 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 elektrisk och elektronisk utrustning.

Energibesparing

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

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (CE)

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

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

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

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **Viktigt!** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Programmeraren fungerar inte:

- Om displayen visar "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Uppge i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret efter ordet Service på typskylten) 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 (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

RENGÖRING



VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Utför rengöring endast på sval ugn.
- Skilj apparaten från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).

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 trasa.

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

Ugnens insida

VIKTIGT! Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och ugnsluckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör ugnsluckans 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).

OBS! Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en svamp.

Tillbehör:

- Diska tillbehören med 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 på modell):

VIKTIGT! använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensingspray, 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.

Rengöringscykel på ugnar med pyrolys (beroende på modell):

! VARNING

- Rör inte vid ugnen under pyrolysen.
- Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.

Denna funktion bränner av stänk som producerats inuti ugnen under kokning, vid en temperatur på nära 500 °C. Vid denna höga temperatur förvandlas det som återstår till en lätt beläggning som enkelt kan torkas av med hjälp av en fuktig trasa, så fort ugnen svalnat. Du behöver däremot inte aktivera självrengöringsfunktionen (pyrolysen) efter varje tillagning, utan endast då ugnen är mycket smutsig, eller då matos skapas både under förvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet (pyrolysen).
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan pyrolysfunktionen används.
- För att få optimala resultat bör du torka bort grov smuts från ugnsluckan med en fuktig svamp innan du slår på pyrolysfunktionen.

Apparaten är utrustad med 2 pyrolytiska funktioner:

1. En ekonomisk (PYRO EXPRESS/EKO): där energiåtgången är 25 % lägre än i standardrengöringen. Starta denna med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött minst 2-3 gånger i rad).
 2. En vanlig rengöringscykel (PYRO): som garanterar en effektiv rengöring även av en svårt nedsmutsad ugn.
- Ett meddelande visas ändå på displayen efter ett antal användningstillfällen som säger att det är dags för en självrengöring.

OBS! under pyrolysfunktionen är luckan spärrad och det går inte att öppna den förrän temperaturen i ugnen nått korrekt säkerhetsnivå.

UNDERHÅLL

! VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp då apparaten har svalnat.
- Skilj ugnen från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av ugnsluckan:

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

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

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

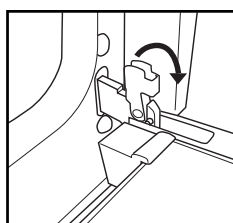


Fig. 1

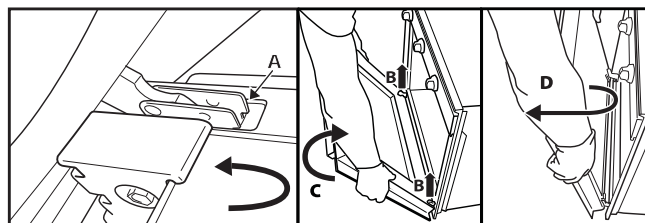


Fig. 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (Fig. 3).
2. Dra ut elementet (Fig. 4) en aning och sänk det (Fig. 5).
3. För att sätta tillbaka värmeelementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

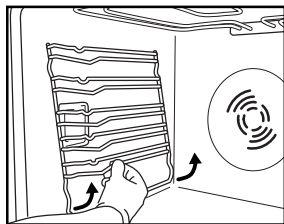


Fig. 3

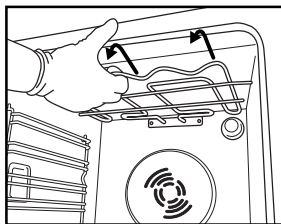


Fig. 4

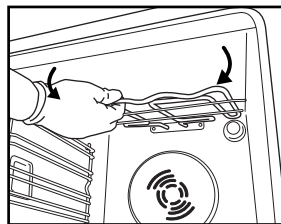


Fig. 5

BYTE AV LAMPA

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

1. Skilj ugnen från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).
2. Skruva ur lampskyddet (Fig. 6), 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 (dra ut elkabeln ur eluttaget).
2. Avlägsna tillbehörens guideskenor, om sådana finns (Fig. 3).
3. Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det (Fig. 7).
4. Byt ut glödlampan (för typ av lampa - se anmärkning) (Fig. 8).
5. Sätt tillbaka lampskyddet och tryck det mot väggen för att det skall fästa korrekt (Fig. 9).
6. Montera tillbaka tillbehörens guideskenor.
7. Återanslut ugnen till elnätet.

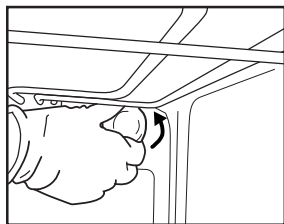


Fig. 6

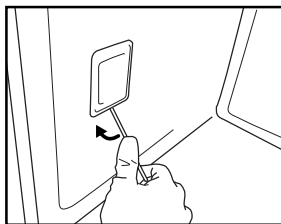


Fig. 7

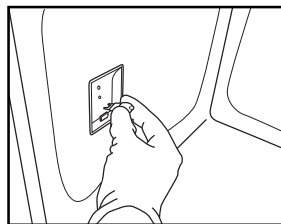


Fig. 8

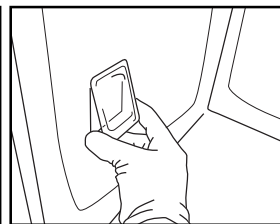


Fig. 9

OBS:

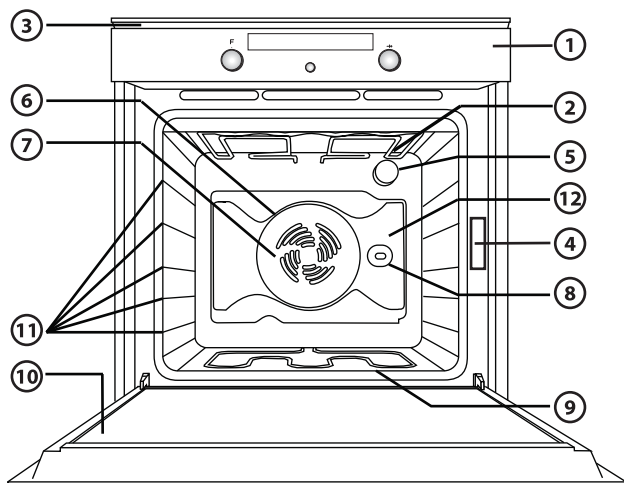
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

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. Lampa
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

OBS:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiåtgången.
- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta att vara igång en stund.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

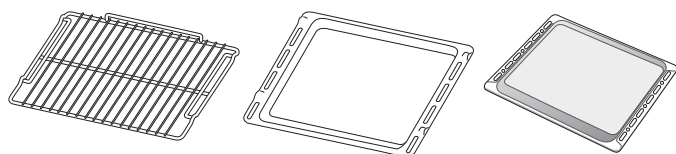


Fig. A

Fig. B

Fig. C

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.
- C. BAKPLÅT:** kan användas för att baka bröd och kakor samt för att tillaga kött eller fisk i folie etc.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att separat köpa andra tillbehör - vänd dig till vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

Gallret och de andra tillbehören är utrustade med ett blockeringsystem för att undvika att de oavsiktligt dras ut ur ugnen.

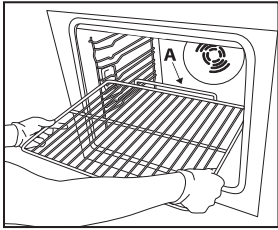


Fig. 1

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Fig. 1).
2. Vrid gallret en aning när det når spärrläget "B" (Fig. 2).

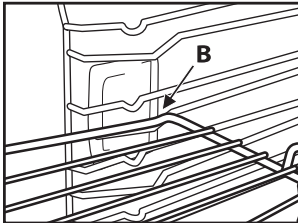


Fig. 2

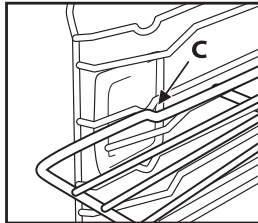


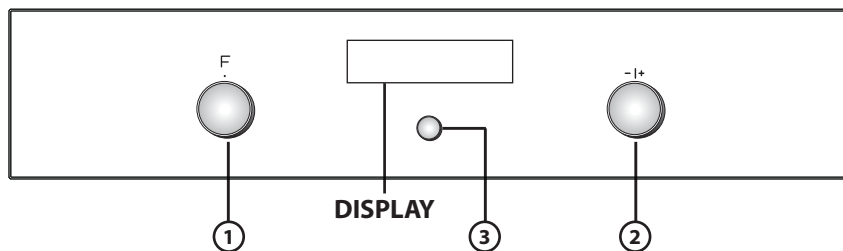
Fig. 3

3. För tillbaka gallret till vågrät position och tryck in det helt "C" (Fig. 3).
4. För att dra ut gallret, gör på omvänt vis.

Insättning av alla andra tillbehör, som långpanna och bakplåt, går till på samma sätt. Upphöjningen på den raka delen gör det möjligt att spärra tillbehöret.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
 2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
- OBS:** rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.
3. **KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA**
- OBS:** på displayen visas ✓ för indikationer angående denna knapp.

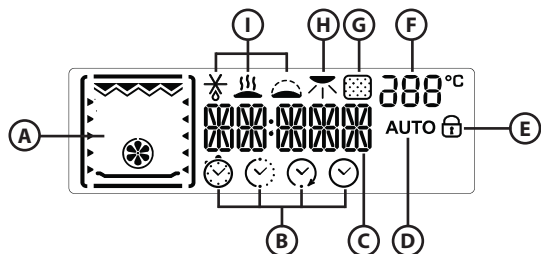
LISTA PÅ FUNKTIONER

Ugnen startas genom att du vrider "Funktionsratten" till valfritt läge: på displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer.

Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs på någon av funktionerna GRILL, SPECIALS (special), SETTINGS (inställningar), BREAD/PIZZA (bröd/pizza).

OBS: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan 15.

BESKRIVNING AV DISPLAY



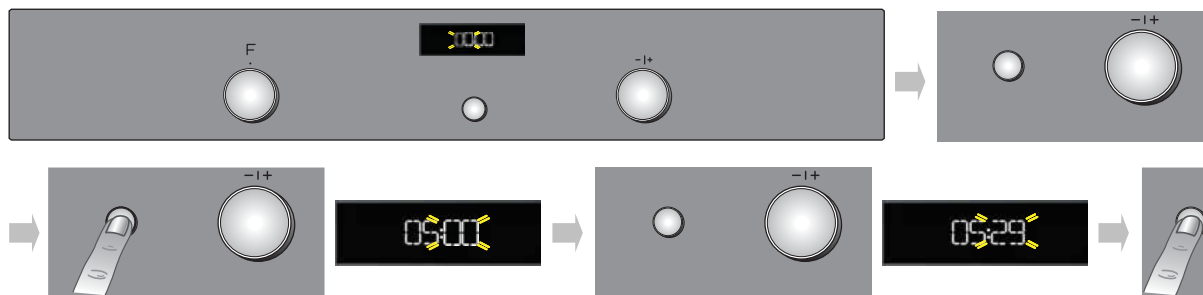
- A. Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
- B. Symboler för hantering av tid: timer, tillagningstid, koksluttid, klockslag
- C. Information om vald funktion
- D. Automatisk BREAD/PIZZA (bröd/pizza)-funktion vald
- E. Indikering för låst lucka under den automatiska rengöringscykeln (finns inte på denna modell)
- F. Temperatur i ugnen
- G. Pyrolytisk rengöringsfunktion (finns ej på denna modell)
- H. Bryning
- I. Specialfunktioner: upptining, varmhållning, jäsning, eko-varmluft

STARTA UGNEN - STÄLLA IN SPRÅK

När du först startar ugnen visar displayen ENGLISH (engelska).

Vrid "Navigationsratten" tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen ③ för att bekräfta.

START AV UGNEN - INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG

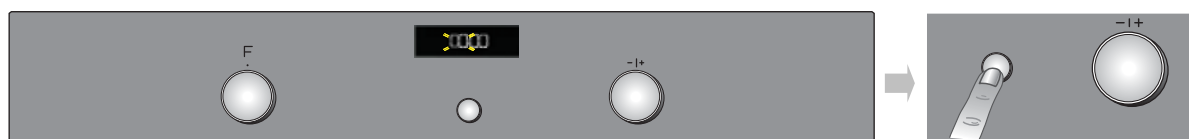


När språket har ställts in måste tiden ställas in på klockan. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt timme.
2. Tryck på knappen ③ för att bekräfta; de två minutsiffrorna blinkar på displayen.
3. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser korrekt minut.
4. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

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

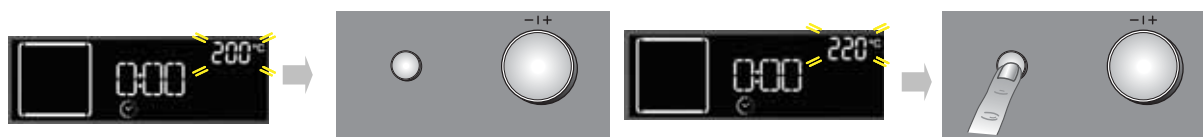
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid "Funktionsratten" till önskad funktion: tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på knappen ③. För att ändra dem gör så som beskrivs nedan.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN

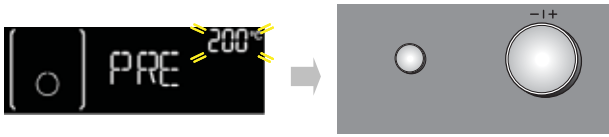
Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:







1. Ändra genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen ③ för att bekräfta.

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från den sista åtgärden.

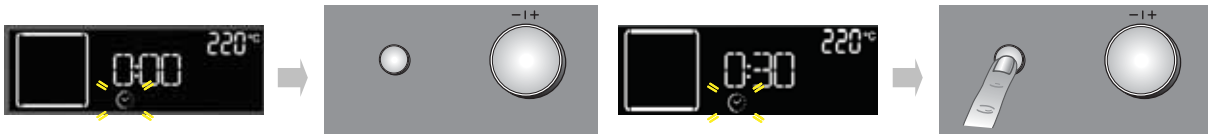
SNABBUPPVÄRMNING





1. Välj funktionen för snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten" till symbolen .
2. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När den inställda temperaturen har nåtts visas gradantalet (t.ex. 200°) och en ljudsignal avges. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme . Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.
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 "Navigationsratten" tills du ser önskad tillagningstid.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen .

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från den sista åtgärden.

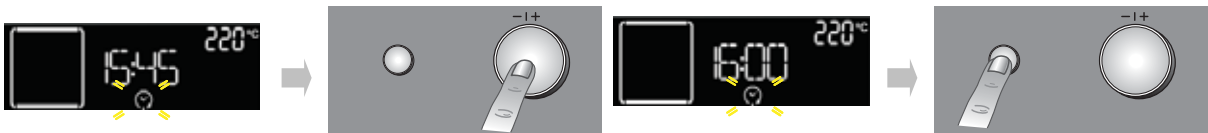
INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START

VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: FAST PREHEATING (snabbuppvärmning), BREAD/PIZZA (bröd/pizza), CONVECTION BAKE (över/under & fläkt).


OBS: 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.

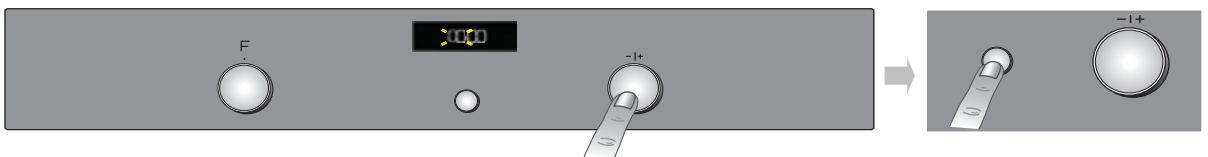
Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 15:45) och symbolen  blinkar.





För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör följande:

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


TIMER



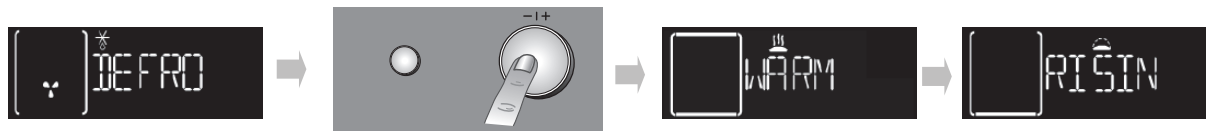
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera kottid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 23 timmar och 59 minuter.



1. Med "Funktionsratten" på noll, vrid "Navigationsratten" tills önskad tid visas.
2. Tryck på knappen  för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "0:00" i displayen och en ljudsignal hörs. För att stänga av den, tryck på knappen  (på displayen visas nuvarande klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

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

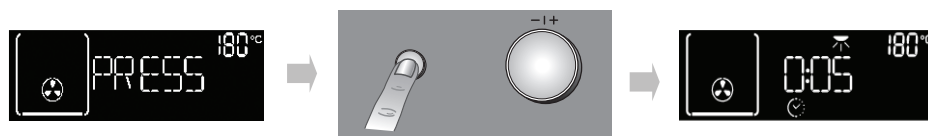
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:




1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : i displayen visas texten "DEFROST" (upptining) och den symbol som markerar denna funktion.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla listan med funktioner: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsnings), MEAT SLOW COOKING (långkok kött), FISH SLOW COOKING (långkok fisk), ECO FORCED AIR (eko-varmluft).
3. Tryck på knappen  för att bekräfta.


BRYNA

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 ✓ TO BROWN" (tryck på för extra bryning). Om du trycker på knappen  startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

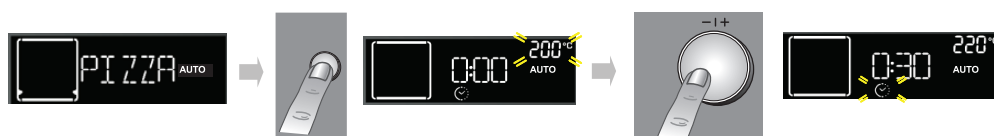
Om du placerar "Funktionsratten" i höjd med symbolen  kommer du åt en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för "bröd" och "pizza".





Bröd



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

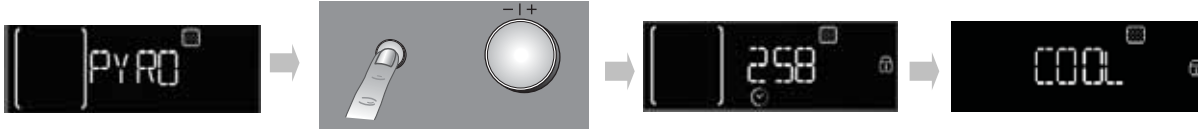
Pizza



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  för att välja funktionen.
4. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad temperatur (mellan 220 °C och 250 °C) och bekräfta med knappen .
5. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen  för att starta tillagningen.


AUTOMATISK RENGÖRING AV UGNEN



För beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och Funktionstabellen på sidan 15.





För att starta en automatisk rengöring (pyrolys) gör så här:


1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : texten PYRO visas på displayen.
2. Tryck på knappen  för att bekräfta ditt val och starta pyrolyrens rengöring.

För att välja ECO pyrolyrens rengöring, vrid på "Navigationsratten": på displayen visas texten ECO nere till höger. Tryck på knappen  för att starta det reducerade programmet.



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

OBS: om ugnsluckans automatiska låsningsprocedur inte fungerar som den ska visas symbolen  på displayen. Om luckan förblir låst p.g.a. ett fel i låssystemet visas symbolen  tillsammans med texten "DOOR LATCHED" (lucka låst). Ring Kundservice.

INSTÄLLNINGAR

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


Språk


1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser "LANGUAGE" (språk).
2. Tryck på knappen  för att ta fram inställningen.
3. Vrid "Navigationsratten" tills önskat språk visas och tryck därefter på knappen  för att bekräfta.

Klocka

Vrid på "Navigationsratten" tills "CLOCK" (klocka) visas. För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG).



Eko

Med ECO-läget aktiverat (ON) minskar displayen ljusstyrkan som visar tiden när ugnen är i standbyläge efter 3 minuter. För att visualisera informationen på displayen räcker det att du trycker på en knapp  eller vrid på en av rattarna.

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser "ECO".
2. Tryck på knappen  för att komma åt inställningarna (ON/OFF).
3. Vrid "Navigationsratten" för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen.
4. När Ekoläge är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter 1 minut och tänds igen när användaren rör vid ugnens reglage.



Ljudsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:

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

Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

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

LUCKSPÄRR

Ugnen har en spärr som förhindrar att barn kan öppna ugnsluckan.
För att öppna dörren med luckspärren, se Fig. 1.

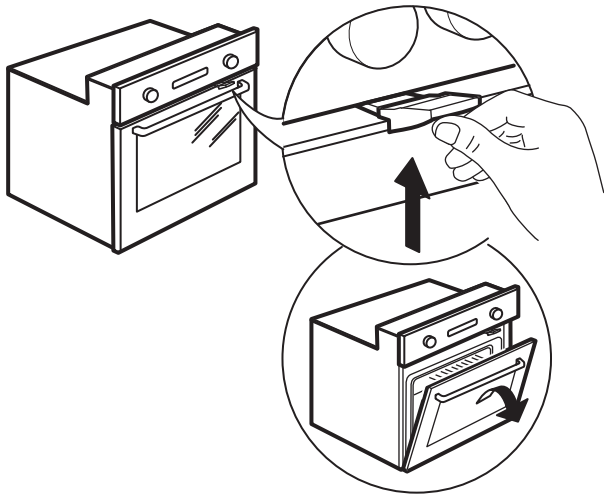


Fig. 1

Luckspärren kan tas bort genom att följa bildsekvensen (se Fig. 2).

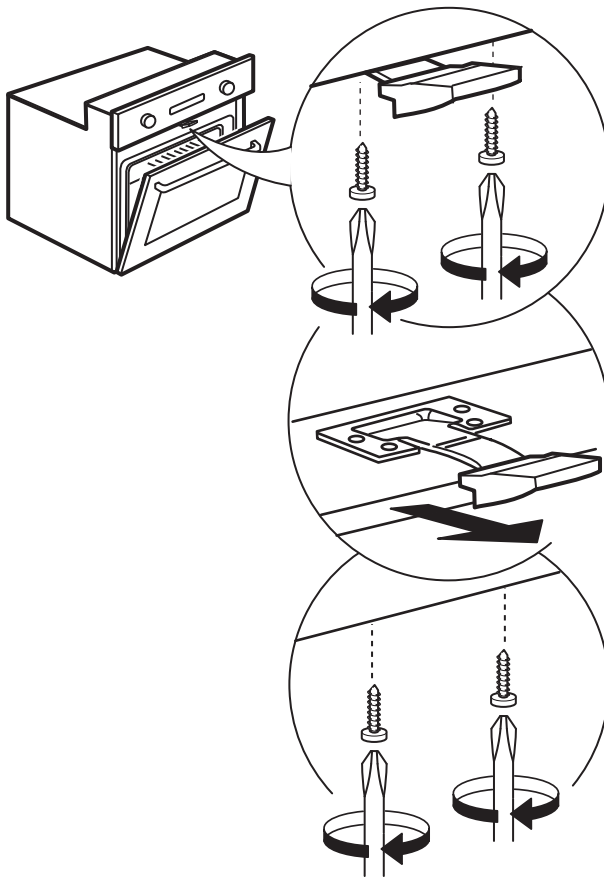



















Fig. 2

TABELL MED BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	OFF (avstängning)	För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.
	LAMP (ugnslampa)	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
 SPECIALS (special)	 DEFROST (tining)	För att snabba på upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	 KEEP WARM (varmhållning)	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65°.
	 RISING (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 den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	 SLOW COOKING MEAT (långkok kött)	För långsam tillagning av kött vid 90 °C. Denna funktion utför en långsam tillagning och gör det möjligt att bibehålla köttet mörare och saftigare. För stekar rekommenderas att först bryna dem i en 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 köttets invändiga temperatur.
	 SLOW COOKING FISH (långkok fisk)	För långsam tillagning av fisk vid 85 °C. Denna funktion utför en långsam tillagning och gör det möjligt att bibehålla köttet mörare och saftigare. Tack vare den låga temperaturen bryns inte maten och resultatet liknar ångtillagning. Tillagningstiden varierar från 2 timmar 300 g fisk till 4-5 timmar för 3 kg fisk. 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 kötträtter och köttstycken på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft 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. Använd helst den 3:e falsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	CONVENTIONAL (statisk)	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.
	CONVECTION BAKE (över/under & fläkt)	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	FORCED AIR (varmluft)	Används när man vill tillaga flera olika maträtter på två nivåer med samma temperatur (t ex: fisk, grönsaker, bakverk). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 2:a ugnsfalsen för tillagning på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.









FUNKTIONSRATT

	<p>GRILL (grill)</p>	<p>För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på den 4:e ugsnfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugsnfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.</p>
	<p>TURBO GRILL (turbogrill)</p>	<p>Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 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.</p>
	<p>INSTÄLLNINGAR</p>	<p>Ställa in displayen (språk, tid, ljusstyrka, summervolym, energibesparing).</p>
	<p>BREAD/PIZZA (bröd/pizza)</p>	<p>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 förvärmat ugnen.</p>
	<p>AUTOMATISK RENGÖRING AV UGNEN</p>	<p>För att avlägsna den smuts som uppstått under matlagning med hjälp av mycket hög temperatur (cirka 500 °C). Det går att välja mellan två olika självrengöringsprogram: en komplett rengöringscykel (PYRO), och en reducerad rengöringscykel (ECO). Vi rekommenderar att du använder den kompletta cykeln endast då ugnen är mycket smutsig, och den reducerade om du kör den regelbundet.</p>
	<p>SNABBUPP- VÄRMNING</p>	<p>Används för att snabbvärma ugnen.</p>

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	För- värmning	Fals (från botten)	Temp. (°C)	Förbe- redelser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	160-180	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	160-200	35-90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160-170	20-45	Ugnsfals 3: galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	35-45	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Bröd/Pizza/ Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt
Bröd		Ja	2	180-220	30-50	Långpanna/bakplåt eller galler
Pizza		Ja	2	220-250	15-30	Långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 2: långpanna/ bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/ bakplåt


Recept	Funktion	För- värmning	Fals (från botten)	Temp. (°C)	Förbe- redelser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Tårtform på galler
		Ja	1-3	180-190	45-60	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Vol-au-vent/ mördegsbakning		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/ Pudding		Ja	2	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/Kanin/ Anka 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	2-5	Galler
Fiskfiléer, stekar		-	4	2 (medium)	20-35	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv, grillspett, revbensspjäll, hamburgare		-	4	2-3 (medel - hög)	15-40	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medium)	50-65	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
				3 (hög)		60-80
					Ugnsfals 2: roterande grillspett (beroende på modell)	
Ugnsfals 1: långpanna med vatten						
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	2 (medium)	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)

Recept	Funktion	För- värmning	Fals (från botten)	Temp. (°C)	Förbe- redelser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Lammlägg/ Fläsklägg		-	2	2 (medium)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (medium)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	3 (hög)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	180	30-50*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda kötträtter		-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
Kött (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	Långpanna eller form på galler

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

RECEPT TESTADE i enlighet med regelverket IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	För- värmning	Fals (från botten)	Temp. (°C)	Förbe- redelser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)**		Ja	2	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	20-30	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: en långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)**		Ja	2	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	30-40	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: en långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Två äppelpajer (Two apple pies)**		Ja	2	185	60-75	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175	70-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Rostat bröd (Toast)*		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)*		-	4	3 (hög)	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)**		Ja	2	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	55-65	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: en långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	190	150-170	Ugnsfals 3: galler
						Ugnsfals 2: långpanna med vatten (fyll på vid behov)
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta (Flat cake)**		Ja	2	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170	40-50	Ugnsfals 3: bakplåt Ugnsfals 1: en långpanna

**Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 2:a ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "FORCED AIR" (varmluft)  på flera nivåer.

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

Energieffektivitetsklass (enligt EN 50304)

Använd den avsedda tabellen för att göra testet.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt 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 samt 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 fina 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 nivåer, 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 teflonformar 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 fuktiga fyllningar (ostkakor eller fruktkakor/pajer) kräver funktionen "CONVECTION BAKE" (över/under & fläkt). Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlor 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 är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som 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

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

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

5019 600 00952

Cylinda
år efter år