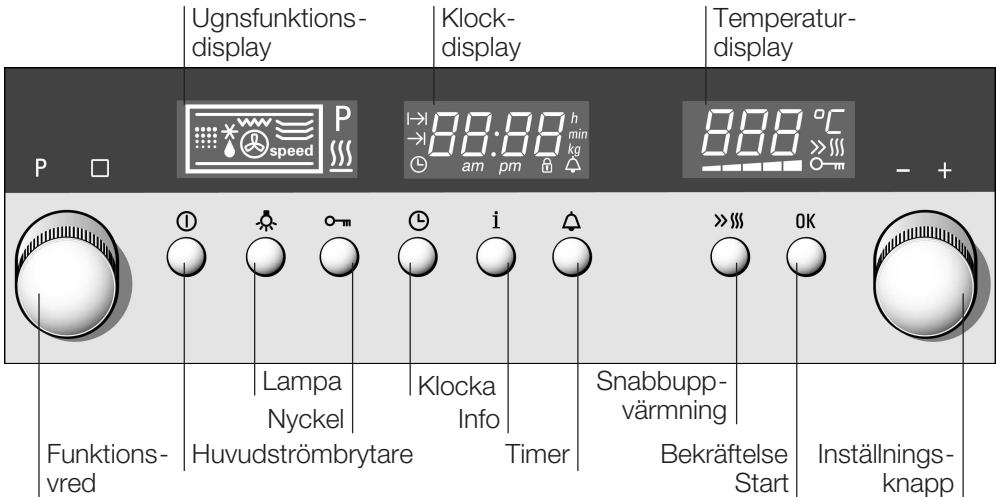


Dessa kortfattade anvisningar ersätter inte bruksanvisningen. Läs bruksanvisningen angående viktiga säkerhetsanvisningar och exakta uppgifter.

## MANÖVERFÄLT



## STÄLLA IN UGNEN

### Koppla på

Tryck på huvudströmbrytaren ①.

### Inställning

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grilläget med inställningsknappen.
3. Starta ugnen med knappen OK.

### Automatisk avstängning

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

3. Tryck på knappen Klocka ② tills symbolen Tillagningstid I→I blinkar i klockdisplayen. blinkar.
4. Ställ in tillagningstiden med inställningsknappen.
5. Starta ugnen med knappen OK.

### Koppla till och från automatiskt

Gör inställningarna enligt beskrivningen under punkt 1 till 4.

5. Tryck på knappen Klocka ③ tills symbolen Färdigtid I→I blinkar i klockdisplayen. blinkar.
6. Med inställningsknappen förskjuter du färdigtiden till ett senare tillfälle.
7. Bekräfta inställningarna med knappen OK.

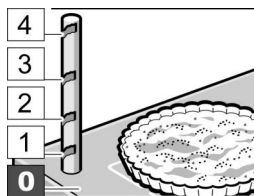
## GRÄDDA, STEKA, GRILLA

Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Där hittar du exakta anvisningar för varje enskild ugnsfunktion.

Tillagningsresultatet påverkas av tillbehöret, falshöjden och ugnsfunktionen.

De angivna inställningsvärdena gäller utan förvärmning.

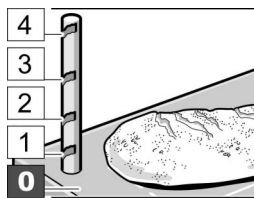
### Gräddning på en fals



#### Över-/undervärme

Över-/undervärme är särskilt lämpligt för kakor, färsk pizza och småkakor.

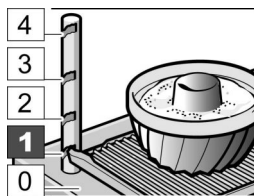
Skjut helst in tillbehöret på fals 1 eller 2, eller ställ formarna direkt på glaskeramiken.



#### Över-/undervärme special

Tack vare den högre luftfuktigheten i ugnen är över-/undervärme special mycket lämpligt för bröd av jäsdeg, tårtbottnar och bakverk som gräddas i låga temperaturer.

Främst bröd lyckas mycket väl direkt på glaskeramiken.

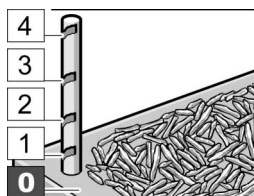


#### 3D-varmluft

Använd 3D-varmluft på en fals t. ex. till kakor i formar.

3D-varmluft är endast avsett för fals 1 eller 3.

På fals 1 gräddas maträtten mer ovanifrån, på fals 3 mer underifrån.



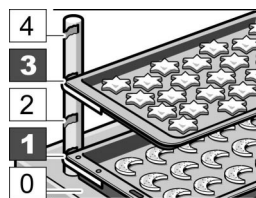
#### Speed

Speed är den bästa ugnsfunktionen för förgräddade djupfrysta färdigrätter, som t.ex. pommes frites eller djupfrysad pizza.

Lägg den djupfrysta färdigprodukten direkt på glaskeramiken eller på en plåt direkt på den. Använd höga temperaturer från 220 °C.

| Maträtt                                                           | Tillbehör                                | Fals | Ugns-funktion                                                                           | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Tårtbotten                                                        | Pajform                                  | 0    |        | 160-180         | 20-30                  |
| Kryddade gratängrätter av tillagade ingredienser (t. ex. lasagne) | Gratängform eller långpanna              | 0    |        | 180-200         | 30-40                  |
|                                                                   |                                          | 1    |        | 170-190         | 25-35                  |
| Petit-chou                                                        | Plåt                                     | 1    |        | 210-230         | 30-40                  |
| Matbröd                                                           | utan                                     | 0    |        | 300 + 200       | 8-10 + 35-45           |
| Enkel sockerkaka                                                  | Sockerkaksform / kransform / avlång form | 1    |        | 150-170         | 50-60                  |
| Djupfryst pizza med tunn botten                                   | utan                                     | 0    |  speed | 270-300         | 10-20                  |
| Pommes frites                                                     | utan                                     | 0    |  speed | 250-280         | 15-25                  |

## Grädda på två falsar



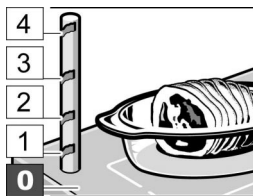
### 3D-varmluft

Med 3D-varmluft  kan du grädda småkakor, kakor eller färsk pizza på två falsar samtidigt.

Använd alltid fals 1 och 3.

| Maträtt     | Tillbehör        | Fals  | Ugns-funktion                                                                       | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-------------|------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Småkakor    | Plåt + långpanna | 3 + 1 |  | 120-140         | 25-35                  |
| Färsk pizza | Plåt + långpanna | 3 + 1 |  | 190-210         | 40-50                  |

## Steka



### Över-/undervärme

Med över-/undervärme kan du tillaga stekar i ett kärl direkt på glaskeramiken.

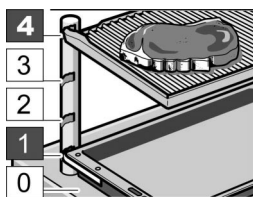
För anpassad tillagning är över/undervärme direkt på glaskeramiken mycket lämpligt. Förvärm alltid kärlet och ugnen.

| Maträtt               | Tillbehör   | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|-----------------------|-------------|------|---------------|-----------------|------------------------|
| Kalvstek, 1 kg        | Öppet kärl  | 0    |               | 180-200         | 100                    |
| Fransyska, 1,5 kg     | Öppet kärl  | 0    |               | 200-220         | 90                     |
| Nötstek, 1,5 kg       | Slutet kärl | 0    |               | 190-210         | 120                    |
| Kassler med ben, 1 kg | Slutet kärl | 0    |               | 210-230         | 70                     |

## Grilla

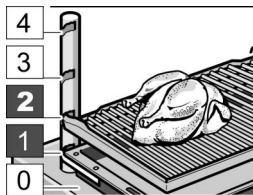
Lägg grillbitarna direkt på gallret. De blir bäst mitt på gallret. Häng dessutom in långpannan på fals 1. Köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Vänd grillbitarna efter två tredjedelar av tiden.



### Grill

Använd grillen till plana grillbitar, som t.ex. biffar eller korvar.



### Varmluftsgrill

Till stora grillbitar är varmluftsgrill mycket lämpligt, t. ex. till kyckling eller fisk.

| Maträtt             | Tillbehör | Fals | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C, grilläge | Tillag-ningstid i min. |
|---------------------|-----------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Biffar, genomstekta | Galler    | 4    |  | 3                         | 20                     |
| Tunna fiskbitar     | Galler    | 3    |  | 2                         | 20-25                  |
| Hel kyckling, 1 kg  | Galler    | 2    |  | 200-220                   | 50-80                  |
| Hel fisk, 1 kg      | Galler    | 2    |  | 200-220                   | 40-50                  |

PROGRAM

Exakta anvisningar till programautomatiken finns i bruksanvisningen.  
 Där kan du läsa vilket kärl som är lämpligt, och hur du förbereder maträtten.  
 Ställ kärlet direkt på glaskeramiken. Förvärm inte ugnen.

| Program<br>färsk rätt       | är lämpligt                                      | Viktområde | Vätska |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|------------|--------|
| 1 Nötstek                   | Högre <span>g</span> rev, bog, lår, surstek      | 0,5-3,0 kg | ja     |
| 2 Rostbiff, medium          | Rostbiff, högre <span>g</span> rev               | 0,5-2,5 kg | nej    |
| 3 Rostbiff, engelsk         | Rostbiff, högre <span>g</span> rev               | 0,5-2,5 kg | nej    |
| 4 Fläskstek                 | Revbensspjäll, bog, lår, fransyska, helgskinka   | 0,5-3,0 kg | ja     |
| 5 Knaprig stek              | Bogblad med svål, sidfläsk                       | 0,5-2,5 kg | nej    |
| 6 Kalvstek                  | Bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa | 0,5-2,5 kg | ja     |
| 7 Lammfiol                  | Lårstek utan ben                                 | 0,5-2,5 kg | ja     |
| 8 Lammfiol, rosa            | Lårstek utan ben                                 | 0,5-2,5 kg | nej    |
| 9 Kyckling                  | Kyckling                                         | 0,5-2,0 kg | nej    |
| 10 Anka, gås                | Anka, gås                                        | 1,0-3,0 kg | nej    |
| 11 Fågellår                 | Kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår                 | 0,3-1,5 kg | nej    |
| 12 Kalkonbröst              | Kalkonbröst, kalkonstek                          | 0,5-2,5 kg | ja     |
| 13 Får, hjort               | Bog, hals, bringa                                | 0,5-2,5 kg | ja     |
| 14 Kassler, rådjur, småvilt | Rådjursstek, harstek                             | 0,5-3,0 kg | ja     |
| 15 Köttfärs                 | Köttfärslimpa                                    | 0,3-3,0 kg | nej    |
| 16 Grytor                   | Rullader, köttgryta med grönsaker, gulasch       | 0,3-3,0 kg | ja     |
| 17 Fisk, ångkokt            | Forell, gös, karp, hel stor torsk                | 0,3-1,5 kg | ja     |
| 18 Fisk, stekt              | Forell, gös, karp, hel stor torsk                | 0,3-1,5 kg | nej    |

| Program<br>frost rätt | är lämpligt                                      | Viktområde | Vätska |
|-----------------------|--------------------------------------------------|------------|--------|
| 19 Nötstek            | Högre, bog, lår                                  | 0,5-2,0 kg | ja     |
| 20 Fläskstek          | Revbensspjäll, bog, lår, fransyska, helgskinka   | 0,5-2,0 kg | ja     |
| 21 Kalvstek           | Bog, lägg, fransyska, innanlår, fylld kalvbringa | 0,5-2,0 kg | ja     |
| 22 Lammfiol           | Lårstek utan ben                                 | 0,5-2,0 kg | ja     |
| 23 Lammfiol, rosa     | Lårstek utan ben                                 | 0,5-2,0 kg | nej    |
| 24 Fågellår           | Kyckling-, kalkon-, ank-, gåslår                 | 0,3-1,5 kg | nej    |
| 25 Får, hjort         | Bog, hals, bringa                                | 0,5-2,0 kg | ja     |
| 26 Rådjur, småvilt    | Rådjursstek, harstek                             | 0,5-2,0 kg | ja     |

## SPECIALFUNKTIONER

| Funktion                | Inställning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Klockslag</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>Tryck på knappen Klocka .</li> <li>Ställ in aktuellt klockslag genom att vrida inställningsknappen.</li> <li>Bekräfta med klockknappen .</li> </ol> |
| <b>Timer</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>Tryck på knappen Timer .</li> <li>Ställ in timertiden med inställningsknappen.</li> <li>Starta timern med knappen Timer .</li> </ol>                |
| <b>Snabbuppvärmning</b> | Tryck på knappen Snabbuppvärmning  .                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Barnspärr</b>        | Tryck på knappen Nyckel  tills symbolen Nyckel  visas på temperaturdisplayen.                                                                                                              |