

## SÄKERHETSVARNINGAR

### Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk.

### Behåll denna bruksanvisning.



#### Observera:

Denna symbol anger råd och informationer som är viktiga för användaren.

- Innan du använder ugnen för första gången, ta bort allt papper inuti i form av skyddande kartong, broschyrer, plastpåsar, osv.
- Kontrollera att apparaten inte har skadats under transporten.
- Apparaten ska placeras på minst 20 cm avstånd från det vägguttag som ska användas.
- Före den första användningen ska ugnen köras utan belastning på max. temperatur, med funktionen CONVECTION, i minst 30 minuter för att på nytt neutralisera lukten och eventuell rök som uppstått genom de skyddande ämnena som applicerades på motståndet innan transporten. Vädra rummet.
- Använd inte på ytor som kan skadas av värmen.
- Ugnen ska placeras inomhus, i en miljö utan drag och långt från värmekällor och direkt solljus.
- Före användning ska alla tillbehören diskas omsorgsfullt, för hand eller i diskmaskin, med undantag för smuluppsamlaren som ska diskas för hand.
- Ugnen är försedd med ett system för återställning av timern vid strömavbrott upp till 5 s.



#### Varning!

Underlåtenhet att följa dessa varningar kan leda till skador på utrustningen.

- Denna ugn har framtagits för att använda vid matlagning. Den får aldrig användas för andra syften och får inte förändras eller manipuleras på något sätt.
- När du tagit ut apparaten ur emballaget ska du kontrollera att luckan är hel och och fungerar korrekt. Ugnsluckan tillverkas i glas och är därför ömtålig. Om den är synligt krossad, färad eller rispåd måste den bytas ut. Undvik att slå på eller stöta emot luckan med kraft under användning, rengöring och när apparaten ska flyttas. Håll inte kalla vätskor på glaset när apparaten är varm.
- Placera apparaten på en plan yta på en höjd av minst 85 cm, utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med ned-

satt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Övervaka barnen och se till att de inte leker med apparaten. Användarens rengörings- och underhållsåtgärder får inte överlåtas till barn om de inte har fyllt 8 år och övervakas konstant.

- Håll apparaten och sladden på långt avstånd från barn under 8 år.
- Flytta inte apparaten när den är i drift.
- Använd inte apparaten om:
  - Nätsladden är defekt
  - Apparaten har fallit, uppvisar synliga skador eller fungerar onormalt. Om detta inträffar måste apparaten undersökas på närmaste servicecenter för efterförsäljning för att undvika alla risker.
- Placera aldrig apparaten i närheten av värmekällor.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Lägg aldrig papper, kartongpapp eller plast inuti apparaten och ställ ingenting ovanpå den (husgeråd, galler, andra föremål).
- För inte in någonting i ventilationsöppningarna som sitter på apparatens ovan- och baksida. Kontrollera att de inte täpps igen.
- Denna ugn är inte konstruerad för inbyggnad.
- Ställ aldrig tunga föremål, kokande pannor eller behållare på den öppna luckan. Dra inte handtaget nedåt.
- All användning som är yrkesmässig, olämplig eller strider mot användarinstruktionerna fråntar tillverkaren allt ansvar och gör dennas garanti ogiltig.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i lokaler som används som personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsplatser,

lantgårdsturism, hotell, motell eller liknande verksamheter eller vid rumsut-hyrning.

- Koppla alltid ur apparaten när den inte används och före varje rengöring.
- Apparaten får inte drivas med en extern timer eller med ett separat, fjärrstyrt system.
- Apparaten ska placeras och drivas med baksidan intill väggen.
- Använd inte kantiga eller vassa delar av metall för att rengöra drypppannan.
- Före rengöring ska du alltid stänga av apparaten och ta ut kontakten ur vägguttaget.
- Denna produkt är inte avsedd för förvaring av livsmedel.

Matlagningstillbehören är olämpliga som förvaring för livsmedel, i synnerhet om de är sura. Undvik att låta sura ämnen som citronsaft eller ättika stanna kvar på matlagningstillbehören. Om sura ämnen som citronsaft, tomatpuré, ättika och dylikt lämnas kvar på matlagningstillbehören en längre stund kan de angripa och förstöra ytorna.



### **Fara för brännskador!**

Underlåtenhet att följa dessa varningar kan leda till brännskador eller skållskador.

- När apparaten är i drift, kan temperaturen hos luckan och de yttre, tillgängliga ytorna komma att stiga kraftigt. Använd alltid justeringsrattarna, handtagen och tryckknapparna. Vidrör aldrig metalldelarna eller glaset. Använd grytlappar vid behov.
- Denna elektriska apparat drivs vid höga temperaturer som kan framkalla brännskador.
- Lämnna inte brännbara produkter i närheten av ugnen eller nedanför arbetsytan där den har placerats.
- Ta aldrig apparaten i drift nedanför ett väggskap eller en hylla eller i närheten av brännbara material som gardiner, spjäljalusier, etc.

- **Om matvarorna eller andra delar av ugnen börjar att brinna, får du aldrig försöka släcka flammorna med vatten.**  
**Håll luckan stängd, dra ut väggkontakten och kväv elden med en fuktig trasa.**



### **Fara!**

Underlåtenhet att följa dessa varningar kan orsaka skador genom elektriska stötar med fara för livet som följd.




- **Innan du sticker in kontakten i vägguttaget ska du kontrollera att:**
  - **Nätspänningen överensstämmer med värdet som anges på märkskylten.**
  - **Vägguttaget ska ha en minimikapacitet av 16 A och vara försedd med jordledning.**
- **Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna viktiga skyddsregel inte respekteras.**
- Låt inte nätsladden hänga och undvik att den vidrör de varma delarna av ugnen. Koppla aldrig ur apparaten genom att dra i nätsladden.
- Om du önskar använda förlängningssladd ska du kontrollera att den är i gott skick, att stickkontakten är jordad och att ledarkabeln som minimum håller samma kapacitet som nätsladden som levererades med apparaten.
- För att undvika alla risker för elstötår får du aldrig nedsänka nätsladden, stickkontakten eller apparaten i sin helhet i vatten.
- Om nätsladden blivit skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dennas servicecenter eller annan person med liknande kompetens för att eliminera samtliga risker.
- För att skydda personsäkerheten får du inte försöka att demontera apparaten på egen hand. Kontakta alltid Servicecentret.

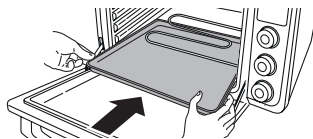


Denna produkt uppfyller förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## **BESKRIVNING AV APPARATEN**

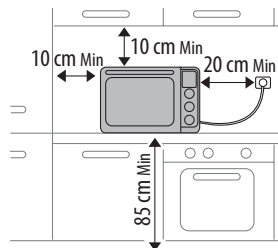
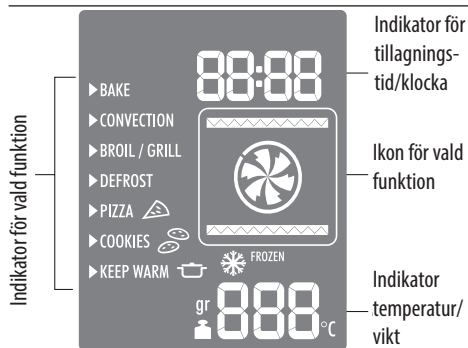
- A Övre motstånd
- B Innerbelysning
- C Lucka av glas
- D Galler
- E Drypppanna
- F Display
- G Justeringsratt timer ☺

- H Igångsättningsknapp START
- I Röd funktionslampa
- L Knapp för inre temperaturkontroll 
- M Justeringsratt reglering temperatur/vikt 
- N Knapp för tändning/vänteläge 
- O Justeringsratt funktionsväljare FUNCTION
- P Nedre motstånd
- Q Pizzafat
- R Smuluppsamlare
- S Ventilationsmotstånd (ej synligt)



- Apparaten ska placeras på minst 20 cm avstånd från det vägguttag som ska användas. Innan apparaten tas i drift, ska den placeras 10 cm från väggen och från alla eventuella föremål som befinner sig på samma arbetsyta.

## DISPLAY



- Före den första användningen ska ugnen köras utan belastning, med funktionen CONVECTION (ventilerad tillagning), på max. temperatur, i minst 30 minuter för att på nytt neutralisera lukten och eventuell rök som uppstått genom de skyddande ämnena som applicerades på motstånden innan transporten. Vädra rummet.

## TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240 V ~ 50/60Hz  
 Absorberad spänning: 2000 W  
 Dimensioner LxHxD: 490 x 445 x 300  
 Vikt: 11,586 kg

## INSTALLATION OCH FÖRSTA ANVÄNDNING


- Innan du använder ugnen för första gången ska du ta bort allt papper inuti i form av skyddande kartong, broschyrer, plastpåsar, osv.
- Kontrollera att apparaten inte har skadats under transporten.
- Använd enheten på en plan och stabil yta. Ta bort alla eventuella föremål från apparatens ovsida. Använd inte på ytor som kan skadas av värmen.
- Före användning ska alla tillbehören diskas omsorgsfullt, för hand eller i diskmaskin, med undantag för smuluppsamlaren som ska diskas för hand. Smuluppsamlaren förs in i ugnen, i botten av utrymmet, under det nedre motståndet.

## JUSTERING AV KLOCKA

När apparaten ansluts till eluttaget för första gången eller efter ett avbrott i strömförsörjningen, avges en ljudsignal och displayen visar fyra bindestreck ("--:--"). Efter 5 sekunder slocknar displayen eftersom ingen tid är inställd. Apparaten övergår i vänteläge. För att ställa in klockan ska du följa nedanstående beskrivning:


Tryck på igångsättningsknappen START (H) i minst 3 sekunder (fig. 2).

Tiden börjar att blinka (00:00).

Ställ in tiden genom att vrida på justeringsratten  timer (G) (13:00).

Tryck på igångsättningsknappen START (H).

Minuttalet börjar blinka (13:00).

Ställ in minuter genom att vrida på justeringsratten  timer (G) (13:25).

Tryck på igångsättningsknappen START (H).

Nu visas den inställda tiden (13:25).

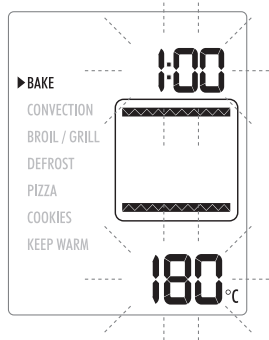
Om du önskar ändra tiden successivt ska du upprepa proceduren enligt ovan. Apparaten måste vara i vänteläge för att kunna ändra tiden.



## FUNKTION BAKE (TRADITIONELL TILLAGNING)

Denna funktion är idealisk för att tillaga lasagne, cannelloni och olika slags pajer ....

- Tryck på knappen tändning/vänteläge (N).  
Ugnen tänds.  
När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge.
- Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).

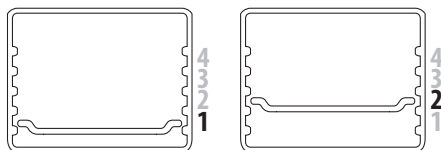


De inställningsbara värdena, tillagningstid och temperatur, blinkar. Om dessa värden inte ställs in, kommer displayen att visa 1:00 h och 180 °C.

- Vrid justeringsratten reglering temperatur/vikt (M) för att justera temperaturen (från ett minimum av 80 °C till ett maximum av 220 °C).
- Vrid justeringsratten timer (G) för att ställa in tillagningstiden (från ett minimum av 0:01 minut till ett maximum av 2:00 timmar).
- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång föruppvärmningsfasen.

Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H) tänds och displayen visar texten "PRE - HEAT".

- När ugnen har nått den inställda temperaturen, avges en ljudsignal.  
Den tidigare inställda tillagningstiden börjar minska.
- Öppna ugnsluckan och lägg maten som ska tillagas på gallet (D) eller i drypppannan (E) i position 1 eller 2.



- Stäng luckan.
- När tillagningstiden är slut visar displayen texten "END" och det hörs en ljudsignal.
- För att återställa ugnen under drift eller efter avslutad tillagning när displayen visar texten "END", ska du trycka på knappen tändning/vänteläge (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut matvarorna. Använd grytflappar.

När funktionen BAKE (traditionell tillagning) är aktiv, går det att ändra funktion till CONVECTION (ventilerad tillagning) eller till BROIL/GRILL utan att avbryta tillagningen. Vrid helt enkelt justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja den nya, önskade funktionen. Tillagningstiden och temperaturen förblir enligt de tidigare inställningarna. För funktionen BROIL/GRILL kommer temperaturen att ställas in automatiskt.

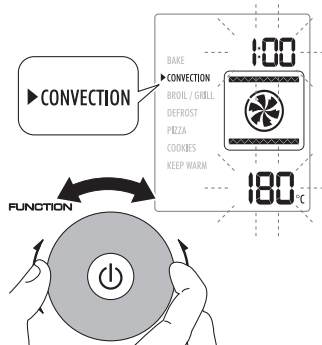
MAT	VIKT	POSITION GALLER/DRYPPANNA	TEMPERATUR	TID (minuter)
cannelloni	1000 g	galler i pos. 1	180 °C	35-40
fisk	1000 g	drypppanna i pos. 2	200 °C	30-35
gratinerade tomater	1000 g	drypppanna i pos. 2	200 °C	25-30
sockerkaka	700 g	galler i pos. 1	170 °C	25-30
kringla	750 g	galler i pos. 1	180 °C	30-35
marmeladpaj	1000 g	drypppanna i pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	galler i pos. 1	150 °C	85-90
muffins	12 st	drypppanna i pos. 2	170 °C	20-25



## FUNKTION CONVECTION (VENTILERAD TILLAGNING)

Denna funktion är idealisk för att tillaga pajar, fågelkött, potatis, bakverk med smördeg ....

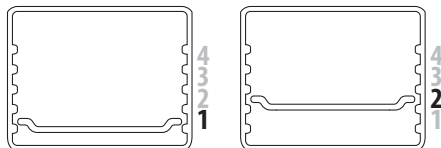
- Tryck på knappen tändning/vänteläge (N).  
Ugnen tänds.  
När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge.
- Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
- Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget CONVECTION.  
De inställningsbara värdena temperatur och tillagningstid blinkar. Om dessa värden inte ställs in, kommer displayen att visa 1:00 h och 180 °C.



- Vrid justeringsratten reglering temperatur/vikt (M) för att justera temperaturen (från ett minimum av 80 °C till ett maximum av 220 °C).
- Vrid justeringsratten timer (G) för att ställa in tillag-

ningstiden (från ett minimum av 0:01 minut till ett maximum av 2:00 timmar).

- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång föruppvärmningsfasen.  
Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H), tänds och displayen visar texten "PRE - HEAT".
- När ugnen har nått den inställda temperaturen, avges en ljudsignal.  
Den tidigare inställda tillagningstiden börjar minska.
- Öppna ugnsluckan och lägg maten som ska tillagas på gallet (D) eller i drypppannan (E) i position 1 eller 2.



- Stäng luckan.
- När tillagningstiden är slut visar displayen texten "END" och det hörs en ljudsignal.
- För att återställa ugnen under drift eller efter avslutad tillagning när displayen visar texten "END", ska du trycka på knappen tändning/vänteläge (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut matvarorna. Använd grytflappar.

När funktionen CONVECTION (ventilerad tillagning) är aktiv, går det att ändra funktion till BAKE (traditionell tillagning) eller till BROIL/GRILL utan att avbryta tillagningen.

Vrid helt enkelt justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja den nya, önskade funktionen.

Tillagningstiden och temperaturen förblir enligt de tidigare inställningarna. För funktionen BROIL/GRILL kommer temperaturen att ställas in automatiskt.

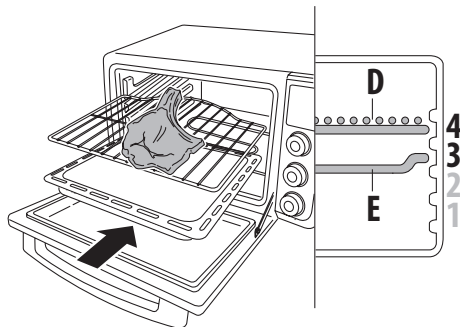
MAT	VIKT	POSITION GALLER/DRYPPANNA	TEMPERATUR	TID (minuter)
bröd	500 g	dryppanna i pos. 2	170 °C	35-40
paj	700 g	galler i pos. 1	180 °C	30-35
hel kyckling	2500 g	dryppanna i pos. 1	180 °C	90-100
kyckling i bitar	1500 g	dryppanna i pos. 1	180 °C	40-45
spett	1000 g	dryppanna i pos. 2	170 °C	55-60
stek	1000 g	dryppanna i pos. 1	180 °C	75-80
djupfryst potatis	1000 g	dryppanna i pos. 2	190 °C	55-60
färsopotatis	1000 g	dryppanna i pos. 2	190 °C	50-55
djupfrysta briocher	6 st	dryppanna i pos. 2	160 °C	25-30




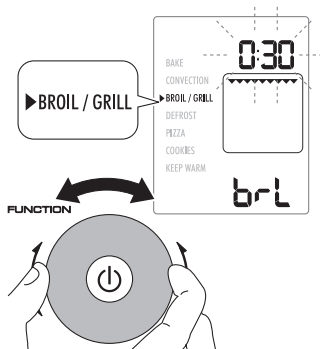
## FUNKTION BROIL/GRILL (TILLAGNING MED GRILL)



Denna funktion är idealisk för att tillaga köttbitar, korvar och kotletter eller vid gratinering ....

- Denna funktion kräver inte föruppvärmning.
- Placera matvarorna på gallret (D) och sätt in detta i ugnen tillsammans med drypppannan (E).
- Drypppannan (E) och gallret (D) ska placeras enligt figuren (position 3 och 4).



- Stäng luckan.
- Tryck på knappen tändning/vänteläge  (N). Ugnen tänds. När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge.
- Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
- Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget BROIL/GRILL; displayen visar texten "BRL" och det inställningsbara värdet avseende tillagningstiden blinkar. Om detta värde inte ställs in, kommer displayen att visa 0:30 minuter.



- Med denna funktion ställs temperaturen in automatiskt.
- Vrid justeringsratten timer  (G) för att ställa in tillagningstiden (från ett minimum av 0:01 minut till ett maximum av 2:00 timmar).
- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång tillagningen. Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H) tänds.
- Vänd rätten efter ungefär halva tiden.
- När tillagningstiden är slut visar displayen texten "END" och det hörs en ljudsignal.
- För att återställa ugnen under drift eller efter avslutad tillagning när displayen visar texten "END", ska du trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut matvarorna. Använd grytflappar.

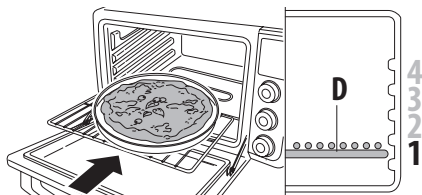
När funktionen BROIL/GRILL är aktiv, går det att ändra funktion till BAKE (traditionell tillagning) eller till CONVECTION (ventilerad tillagning) utan att avbryta tillagningen. Vrid helt enkelt justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja den nya, önskade funktionen. Tillagningstiden förblir samma som den tidigare inställda, temperaturen ställs in automatiskt (180 °C).

MAT	VIKT	POSITION GALLER/DRYPPANNA	TEMPERATUR	TID (minuter)
kotlett	3 st	galler i pos. 4 drypppanna i pos. 3	auto	25-30
korvar	400 g	galler i pos. 4 drypppanna i pos. 3	auto	20-25
lammkotletter	4 st	galler i pos. 4 drypppanna i pos. 3	auto	15-20

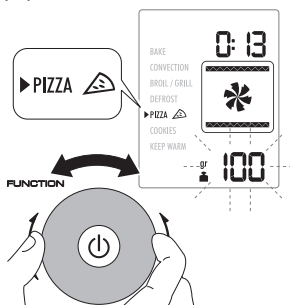
## FUNKTION PIZZA

Denna funktion är idealisk för att tillaga färska eller djupfrysta pizzor.

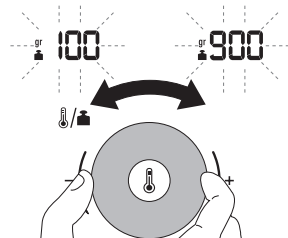
- Det är en automatisk funktion som införlivar förinställda program.
- Med funktionen PIZZA ställs tillagningstiden och temperaturen i automatiskt. EFTER avslutad tillagning kan du dock lägga till några extra minuter, vid behov.
- Lägg pizzan på pizzafatet (Q), ställ det på gallret (D) och sätt in i ugnen i position 1.



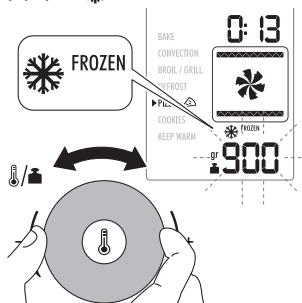
- Stäng luckan.
- Tryck på knappen tändning/vänteläge (N). Ugnen tänds. När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge. Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
- Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget PIZZA. Det inställningsbara värdet avseende vikten på pizzan blinkar.



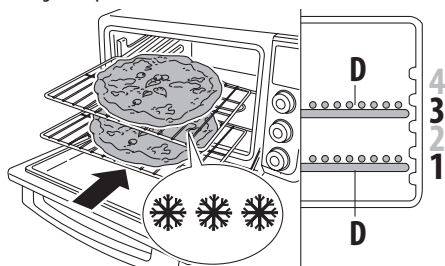
- Vrid justeringsratten reglering temperatur/vikt (M) för att ställa in pizzans vikt (från ett minimum av 100 g till ett maximum av 900 g)



och för att välja den typ av pizza som ska tillagas: 'färsk' eller 'djupfryst' (FROZEN).



- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång tillagningen. Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H) tänds.
- Under tillagningen av den 'färska' pizzan, meddelas med en ljudsignal att du kan öppna ugnsluckan för att lägga mozzarella på pizzan. Detta inträffar inte när du tillagar en 'djupfryst' pizza (FROZEN).
- Stäng luckan och vänta tills hela tillagningsfasen är avslutad.
- Du kan tillaga två 'djupfrysta' pizzor (FROZEN) samtidigt genom att lägga dem direkt på var sitt galler (D) enligt figuren (position 1 och 3).



Efter halva tiden låter du de båda gallren byta plats.

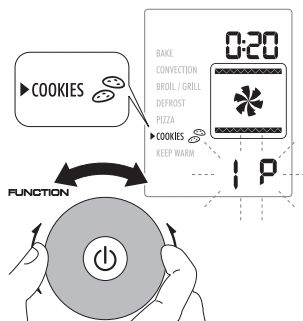
- Vid slutet av tillagningstiden, blinkartexten på displayen "00:00" och det hörs en ljudsignal. DU kan lägga till en tid på max. 10 minuter vid behov. Om ingen tid ställts in inom 5 minuter, kommer ugnen att återställas automatiskt. Om du har ställt in en förlängd tid, visas texten "END" när denna har förlutit.
- För att återställa ugnen under drift eller efter avslutad tillagning ska du trycka på knappen tändning/vänteläge (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut pizzan eller de båda pizzorna. Använd grytappår.



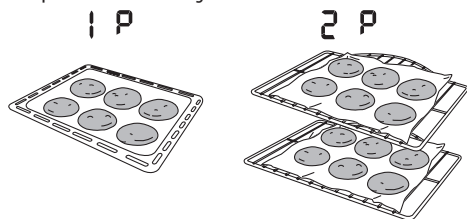
## FUNKTION COOKIES (SMÅKAKOR)

Denna funktion är idealisk för att baka läckra småkakor ...

- Det är en automatisk funktion som införlivar förinställda program.
  - Med denna funktion ställs tillagningstiden och temperaturen in automatiskt.
- Det går dock att ändra gräddningstiden genom att vrida på justeringsratten timer ⏱ (G).
- Tryck på knappen tändning/vänteläge ⏻ (N). Ugnen tänds. När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge. Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
  - Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget COOKIES; displayen visar texten "1P" som blinkar.

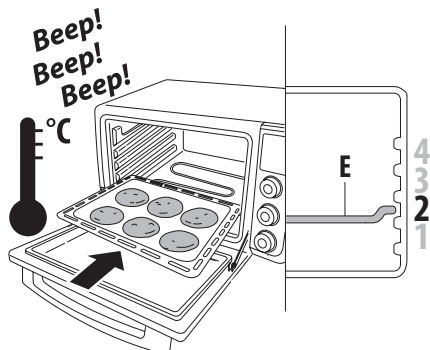


- Vrid justeringsratten reglering temperatur/vikt 🌡️/📊 (M) för att välja mängden småkakor som ska baka: "1P" för att baka kakorna placerade på samma nivå eller "2P" för att baka kakorna placerade på två nivåer samtidigt.

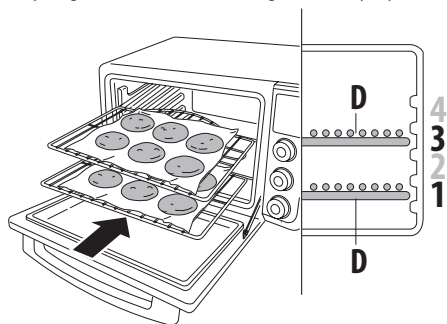


- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång föruppvärmningsfasen. Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H), tänds och displayen visar texten "PRE-HEAT".
- När ugnen har nått den inställda temperaturen, avges en ljudsignal. Den inställda gräddningstiden och den röda lampan (I) blinkar.

- Öppna ugnsluckan, placera kakorna i drypppannan (E) (för att tillaga kakorna på en enda nivå) och sätt in allt i ugnen i position 2.



- Du kan baka kakorna på två nivåer samtidigt genom att lägga kakorna direkt på de två gallren (D) använda bakplåtspapper och sätta in allt i ugnen i position 1 och 3. Efter ca halva tiden blinkar den röda funktionslampan (I) och en ljudsignal meddelar att de båda gallren ska byta plats.



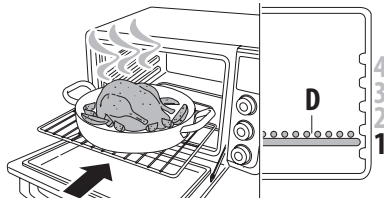
- Stäng luckan.
- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att fortsätta baket.
- När gräddningstiden är slut, visar displayen texten "00:00" och det hörs en ljudsignal. DU kan lägga till en tid på max. 10 minuter vid behov. Om ingen tid ställts in inom 5 minuter, kommer ugnen att återställas automatiskt. Om du har ställt in en förlängd tid, visas texten "END" när denna har förlutit.
- För att återställa ugnen under drift eller efter avslutad gräddning, ska du trycka på knappen tändning/vänteläge ⏻ (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut drypppannan (E) eller de båda gallren (D). Använd grytlappar.



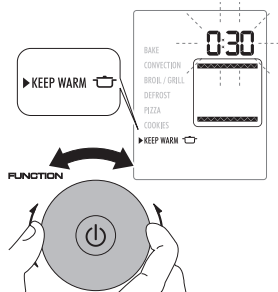


## KEEP WARM (VARMHÅLLNING)

- Placera matvarorna som lagats i förväg på gallret (D) eller i drypppannan (E) och sätt in dem i ugnen i position 1.



- Stäng luckan.
- Tryck på knappen tändning/vänteläge (N). Ugnen tänds. När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge. Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
- Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget KEEP WARM. Det inställningsbara värdet avseende tiden för varmhållning blinkar.



- Vrid justeringsratten timer (G) för att ställa in tiden för varmhållning (från ett minimum av 0:01 minut till ett maximum av 6:00 timmar). Med denna funktion ställs temperaturen i automatiskt.
- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta igång varmhållningen av maten. Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H) tänds.
- När varmhållningstiden är slut, visar displayen texten "END" och det hörs en ljudsignal.
- För att återställa ugnen under drift eller vid avslutad tid för varmhållning när displayen visar texten "END", ska du trycka på knappentändning/vänteläge (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut matvarorna. Använd grytlappar.

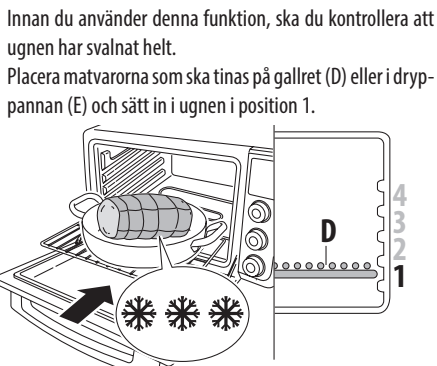
## Slow cooker

Tack vare sin exakta låga temperatur kan funktionen KEEP WARM även användas som 'slow cooker' (långkok vid låg temperatur). Med denna funktion kan tillagningstiden ställas in med upp till 6 timmar.

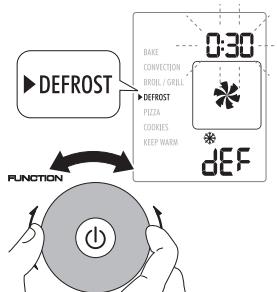


## FUNKTION DEFROST (UPPTINING)

Denna funktion är idealisk för att underlätta upptiningen av livsmedel...



- Stäng luckan.
- Tryck på knappen tändning/vänteläge (N). Ugnen tänds. När ugnen är tänd och du inte vrider på någon justeringsratt eller trycker på en knapp, slocknar den efter 2 minuter och övergår i vänteläge. Den automatiskt valda funktionen som visas på displayen är BAKE (Traditionell tillagning).
- Vrid justeringsratten funktionsväljare FUNCTION (O) för att välja läget DEFROST; displayen visar texten "DEF" och det inställningsbara värdet avseende tillagningstiden blinkar. Om detta värde inte ställs in, kommer displayen att visa 0:30.



- Vrid justeringsratten timer (G) för att ställa in tiden för upptining (från ett minimum av 0:01 minut till ett maximum av 2:00 timmar).
- Tryck på igångsättnings-knappen START (H) för att sätta

igång cykeln för upptining.

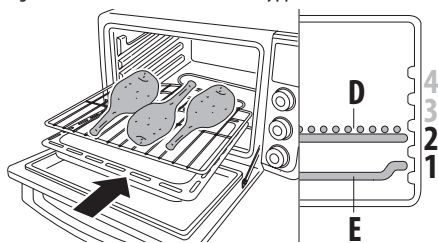
Den röda funktionslampan (I) som sitter vid igångsättnings-knappen START (H), tänds.

- När upptiningstiden är slut, visar displayen texten "END" och det hörs en ljudsignal.
- För att återställa ugnen under drift eller vid avslutad upptining när displayen visar texten "END", ska du trycka på knappen tändning/vänteläge (N) under 2 sekunder.
- Öppna ugnsluckan och ta ut maträtten.

## GODA RÅD FÖR HÄLSOSAM MATLAGNING

När du lagar en rätt med högt fettinnehåll i funktionerna BAKE och CONVECTION, rekommenderar vi att placera maten direkt ovanpå gallret som införts i position 2 och drypppannan i position 1.

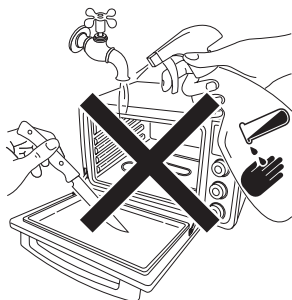
Däriigenom hamnar överskottsfettet i drypppannan.



## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Med regelbundna rengöringar undviker du uppkomsten av rök och dålig lukt under tillagningen. Låt inte fett ansamlas inuti apparaten.

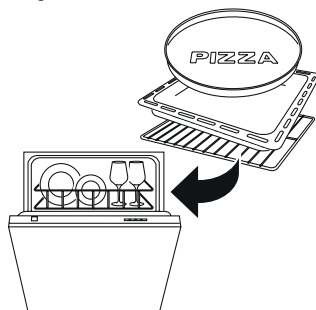
- Före varje underhålls- eller rengöringsåtgärd ska du dra ut stickkontakten och låta ugnen svalna.
- Rengör ugnsluckan, innerväggarna och de externa ytorna med en lösning av vatten och neutralt rengöringsmedel och torka noga.
- Använd inte slipande, sura eller frätande rengöringsmedel, antändliga vätskor, skurborstar eller vassa metallföremål vid rengöringen. Sänk aldrig ned apparaten i vatten; tvätta den inte under en vattenstråle.



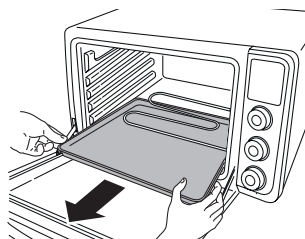
Var försiktig så att vatten eller flytande tvål inte rinner ge-

nom öppningarna ovanpå ugnen.

- Tillbehören kan diskas för hand eller i diskmaskin med undantag för smuluppsamlaren, som ska diskas för hand och torkas noga.



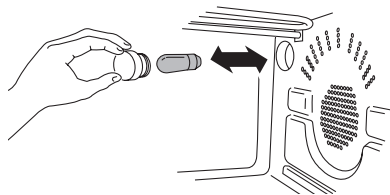
- Dra ut brickan till smuluppsamlaren (R) från ugnens nedre del.



Diska den för hand. Om smutsen är svår att avlägsna ska du skölja brickan med varmt tvålsvatten och, vid behov, rengöra försiktigt med en tvättsvamp, utan att skrapa.

- När ugnen är i drift är belysningen (B) inuti ugnen alltid tänd.

För att byta lampan ska du följa nedanstående beskrivning: dra ut väggkontakten från eluttaget, skruva av glaskupan och byt ut lampan med en ny av samma typ (som motstår höga temperaturer). Skruva därefter tillbaka glaskupan på plats. (typ av lamp: E14, 15W, 300 °C).








## BORTSKAFFANDE



Apparaten får inte bortskaffas med vanligt hushållsavfall, utan ska överlämnas till en auktoriserad central för separat avfallshantering.

## FELFUNKTIONER

FELMED- DELANDE PÅ DISPLAYEN	BESKRIVNING	MÖJLIGT FEL	ÅTGÄRD
E0:11 Fel	Felfunktion i temperatursonden	Den elektroniska kontrollen har upptäckt en felfunktion i temperatursonden	Anteckna felets nummer. Återställ kontrollen genom att trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder och ta ut stickkontakten från eluttaget. Temperatursonden kan vara skadad. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi och uppge felnumret.
E0:12 Fel	Felfunktion i temperatursonden	Den elektroniska kontrollen har upptäckt en felfunktion i temperatursonden	Anteckna felets nummer. Återställ kontrollen genom att trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder och ta ut stickkontakten från eluttaget. Temperatursonden kan vara skadad. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi och uppge felnumret.
E0:21 Fel	Den inställda temperaturen uppnås inte: Ugnen kunde inte uppnå den inställda temperaturen inom rimlig tid	Den elektroniska kontrollen har noterat överdrivet lång funktionstid för att uppnå den inställda temperaturen inuti ugnen	Anteckna felets nummer. Återställ kontrollen genom att trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder och ta ut stickkontakten från eluttaget. Kontrollera först att ugnsluckan har varit ordentligt stängd under drift. Om luckan hålls öppen under drift, klarar ugnen inte att uppnå den inställda temperaturen. Om luckan däremot varit korrekt tillsluten kan motstånden ha blivit skadade. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi och uppge felnumret.
E0:22 Fel	Övertemperatur: Ugnen har uppnått en alltför hög temperatur	Den elektroniska kontrollen har upptäckt en onormalt hög temperatur inuti ugnens utrymme	Anteckna felets nummer. Återställ kontrollen genom att trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder och ta ut stickkontakten från eluttaget. Den elektroniska kontrollen av ugnen kan vara skadad. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi och uppge felnumret.
E0:27 Fel	Oförutsedd uppvärmning: Temperatursonden har upptäckt en en temperaturökning trots att motstånden varit avstängda	Den elektroniska kontrollen har upptäckt En oväntad uppvärmning inuti ugnsutrymmet när motstånden varit avstängda	Anteckna felets nummer. Återställ kontrollen genom att trycka på knappen tändning/vänteläge  (N) under 2 sekunder och ta ut stickkontakten från eluttaget. Detta fel kan inträffa om funktionen DEFROST igångsattes när ugnen fortfarande var varm från en tidigare användning. Kontrollera att ugnen har svalnat helt innan du startar funktionen DEFROST. Om du inte har använt funktionen DEFROST, kan den elektroniska kontrollen vara skadad. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi och uppge felnumret.

MÖJLIGT FEL	ÅTGÄRD
Ugnen tänds inte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera att stickkontakten är ordentligt införd i eluttaget</li> <li>- Sätt in stickkontakten i ett annat uttag</li> <li>- Kontrollera att elkrets brytaren fungerar korrekt</li> </ul> <p>Om dessa åtgärder inte löser problemet, har ugnen troligen drabbats av en felfunktion. Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi .</p>
Ljuset i displayen har slocknat	<p>Den elektroniska ugnskontrollen har övergått i vänteläge efter att varit oanvänd en tid, om klockslaget inte har varit inställt.</p> <p>När klockslaget är inställt är ljuset i displayen alltid tänd.</p>
Klockslaget har försvunnit	<p>Om det tidigare inställda klockslaget har försvunnit, har det inträffat ett avbrott i eltilförseeln som översteg 5 sekunder. Den elektroniska kontrollen har återställts.</p> <p>Ställ in klockslaget på nytt.</p>
Lampan i ugnen förblir släckt när ugnen är tänd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glödlampan i ugnen är trasig. Byt ut den.</li> <li>- Glödlampan i ugnen är inte korrekt fastskruvad på sin plats. Kontrollera att glödlampan är korrekt fastskruvad.</li> </ul> <p>Om dessa åtgärder inte löser problemet, har sannolikt lampans elektroniska styrningskontroll drabbats av en felfunktion.</p> <p>Kontakta ett servicecenter som auktoriserats av Dè Longhi.</p>
Pizzan gräddas ojämnt	<p>Pizzor som är mycket stora eller som består av speciella degar och ingredienser, kan få problem att gräddas enhetligt.</p> <p>Vi rekommenderar att rotera pizzen under tillagningen för ett bra slutresultat.</p>
Det kommer ånga från öppningarna i ugnen	<p>Detta är normalt. Ugnen har ventilationsöppningar för att leda ut överskottsfukt som uppstår från livsmedel med extra hög fuktighet.</p>
Det finns vattendroppar på ytan på innerglaset i luckan	<p>Detta är normalt. Kondens som alstras från livsmedel med extra hög fuktighet rinner på innerglaset yta och samlas upp i en särskild ledare i den nedre delen av innerluckan.</p>

## RECEPT

---

### FÄRSK PIZZA

---

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet</b>
vatten	200 g
färsk öljäst	7 g
vitt mjöl W330 (eller manitobamjöl typ 0)	210 g
durumvetemjöl	50 g
extra jungfru olivolja	15 g
kökssalt	6 g
mozzarella	100 g
tomat	
salt	e.b.
oregano	e.b.

1. Förbered pizzadegen; lös upp jästen i vattnet i degbunken, håll i mjölsorterna och knåda i ca 7-8 minuter. Rensa då och då deg från kroken med hjälp av en spatel.
2. Tillsätt saltet lite i taget och slutligen oljan i en stråle. När oljan har absorberats helt, ska du hålla ner degen på ett smort bakbord och forma en boll med händerna.
3. Lägg den i en lättsmord och rymlig skål, täck med plastfolie eller med en ren bakduk och ställ den att jäsa på en ljummen och dragfri plats.
4. Vänta tills degen nästan har fördubblats i volym (ca 1,5 timme) och fortsätt att forma pizzan. Flytta över degen till det lätt mjölade bakbordet och tänj ut den med händerna; olja noga in det medföljande pizzafatet, lägg degen ovanpå och täck med tomatpurén, en nypa salt och oregano.
5. Sätt in pizzafatet i ugnen ovanpå gallret som införts på fals 1. Välj funktionen PIZZA, ställ vikten på 800 g och tryck på igångsättningsknappen START (H).
6. 6 minuter före sluttiden hörs en ljudsignal från ugnen; lägg nu på mozzarellan i små tärningar och fortsätt tillagningen.
7. Servera rätten.

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

---

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet</b>
färsk lasagne	10 plattor
béchamelsås	1 l
köttfärsås	500 g
grana ost (typ parmesanost)	100 gr

1. Förbered först köttfärsåsen och béchamelsåsen.
2. Fortsätt att laga lasagnen: ta en eldfast rektangulär form med måtten 30 x 20 cm. Fördela ett jämnt skikt av bécha-

me sås över hela långpannan, lägg lasagneplattorna ovanpå och håll ytterligare ett tunt lager béchamelsås överst.

3. Fördela nu köttfärsåsen och den rivna osten. Var noga med att täcka hela ytan i långpannan. Nu fortsätter du med ytterligare lager av lasagne tills ingredienserna är slut; avsluta med ett lager köttfärsås och strö över rikligt med riven granaost.
4. Välj funktionen BAKE, ställ in temperaturen på 180 °C och tiden på 40 minuter; tryck på igångsättningsknappen START (H). I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen; när temperaturen har uppnåtts visas tillagningstiden på displayen. Ställ långpannan på gallret som införts på fals 1 och tillaga under den inställda tiden.
5. Ta ut rätten ur ugnen och låt den svalna något innan du ställer den på bordet.

### KYCKLINGRULLADER MED OST- OCH SPENATFYLLNING

---

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet:</b>
kycklingbröst	4
ost i skivor	2
förkokt spenat	200 g
extra jungfru olivolja	e.b.
salt och peppar	e.b.
salviabladd	e.b.
rosmarin	e.b.

1. Platt ut kycklingbrösten och bulta lätt med en köttklubba; salta, peppra och strö över rosmarin och salvia. Lägg spenaten och ostskivorna som skurits i strimlor ovanpå.
2. Rulla ihop kycklingskivorna och slut ihop dem med en tandpetare eller en bit hushållssnöre.
3. Lägg rulladerna i dryppannan som täckts med bakplåtspapper.
4. Välj funktionen CONVECTION, ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 30 minuter. Tryck på igångsättningsknappen START (H). I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
5. När temperaturen har uppnåtts visas tillagningstiden på displayen. Sätt in dryppannan på fals 2 och tillaga under den inställda tiden.
6. Servera i skivor.

## FLÄSKLÄGG MED SESAMPOTATIS OCH INGEFÄR- SKRYDDAD LÖKKRÄM

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet</b>
fläsklägg	
(2 st hela, skurna på längden i halvor)	1,4 kg
ekologisk röd potatis	500 g
mix av selleri, morot, lök	e.b.
vitlök	2 st
Dijonsenap	1 msk
kryddnejlika	6 st
salvia, rosmarin	e.b.
extra jungfru olivolja	3 g
lök	150 g
färsk ingefära	30 g
salt och peppar	e.b.

1. Marinera under en dag (rekommenderas) köttet med senapen, 2 msk olja, den pulveriserade kryddnejlikan, vitlöken, örtekryddorna, ett glas torrt vitt vin, salt och peppar.
2. Skär mixen av morötter, selleri och lök i mycket små bitar, blanda den med köttet och placera allt i dryppannan.
3. Sätt in dryppannan på fals 1, stäng luckan och ställ in ugnen med funktionen KEEP WARM i 4 timmar.
4. Tvätta under tiden potatisarna i bikarbonat och skär dem i tärningar à 3 x 3 cm.
5. Förväll potatisarna i saltat vatten till "al dente"-konsistens, ta upp dem och krydda med salt, peppar, olja och sesamfrön.
6. Skär löken i mycket små bitar och koka den i 500 g vatten tills den blir krämig. Tillsätt därefter den rivna ingefäran och rismjölet lite i taget och mixa allt. Smaka av med salt. Såsen ska ha en krämig konsistens, låt den vid behov koka ihop ytterligare.
7. Ta ut köttet ur ugnen, avlägsna och bevara grönsakerna och stekspadet. Fördela potatisarna i dryppannan.
8. Mixa och blanda kokfonden som tillagades innan med extra jungfru olivolja.
9. Välj funktionen CONVECTION, ställ in temperaturen på 220 °C och tillagningstiden på 30 minuter. Tryck på igångsättningsknappen START (H). I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
10. När temperaturen har uppnåtts visas tillagningstiden på displayen. Sätt in dryppannan på fals 2 och tillaga under den inställda tiden.
11. När köttet är brynt tar du ut det ur ugnen och serverar med de två färdigblandade såserna.

## GULDBRAX PÅ MEDELHAVSVIS

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet</b>
guldbraxar	2
cherrytomater	200 g
taggiasche oliver	100 g
vitlösklyfta	1
timjan	e.b.
salt	e.b.
peppar	e.b.
olivolja	e.b.

1. Avlägsna först och främst fjällen från guldbraxarna; tvätta och rensa dem. Salta och peppra inuti, tillsätt en vitlösklyfta och två kvistar timjan.
2. Häll olja i formen och placera de två guldbraxarna.
3. Skär tomaterna i halvor och häll dem i formen med oliver; salta det hela.
4. Välj funktionen BAKE, ställ in temperaturen på 200 °C och tillagningstiden på 35 minuter. Tryck på knappen START. I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
5. När temperaturen har uppnåtts visas tillagningstiden på displayen. Sätt in dryppannan på fals 2 och tillaga under den inställda tiden.
6. Servera.

## MARMELDAPJA

<b>Ingredienser:</b>	<b>Kvantitet</b>
mjöl	250 g
socker	110 g
smör	125 g
ägg	(1 helt och 1 äggula)
salt	1 nypa
marmelad	200 g

1. Knåda samtliga ingredienser i en matberedare (utom marmeladen); lägg ca 1/3 av degen åt sidan som ska användas till dekoration.
2. Kavla ut resten av degen med en brödkavel och klä en kafform med den smorda och mjölade degkroken.
3. Tillsätt marmeladen och dekorera med korsade remsor av den återstående degen.
4. Välj funktionen BAKE, ställ in temperaturen på 180°C och tillagningstiden på 35 minuter. Tryck på knappen START. I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
5. När temperaturen har uppnåtts visas gräddningstiden på displayen. Placera bakformen ovanpå gallret som införts på fals 1 och grädda pajen under den inställda tiden.

## SOCKERKAKA

Ingredienser:	Kvantitet
ägg	6
socker	190 g
00 mjöl	150 g
potatismjöl	75 g
vanillin	2 g

1. Vispa äggen med socker i en skål tills du får en skummande uppsväld smet. Tillsätt nu det siktade mjölet, potatismjöl och vanillin och blanda med en visp tills du får en jämn smet, med uppmärksamhet att inte låta den sjunka ihop.
2. Smörj och mjöla en kakform med en diameter av 26 cm och håll smeten i mitten. Bred ut den jämnt.
3. Välj funktionen BAKE, ställ in temperaturen på 170 °C och tillagningstiden på 30 minuter. Tryck på knappen START. I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
4. När temperaturen har uppnåtts visas gräddningstiden på displayen. Placera bakformen ovanpå gallret som införts på fals 1 och grädda pajen under den inställda tiden.

## PLUM CAKE

Ingredienser:	Kvantitet
smör	250 g
socker	250 g
ägg	3 hela + 2 äggulor
mjöl	250 g
russin	80 g
rom	1 litet glas
salt	1 nypa

1. Bearbeta smöret väl (som måste tas ut från kylskåpet minst 2 timmar i förväg) med sockret tills blandningen har blivit vit.
2. Tillsätt äggen ett i taget, därefter mjölet och en nypa salt. Sedan tillsätter du rom och russin (som blötlagts i förväg under ca 30 minuter i ljummet vatten). Mjöla russin sedan du kramat ur dem ordentligt så att de inte sjunker till botten av bakformen under gräddningen.
3. Häll smeten i en smord och mjölad rektangulär form.
4. Välj funktionen BAKE, ställ in temperaturen på 150°C och tillagningstiden på 90 minuter. Tryck på igångsättningsknappen START (H). I ugnen påbörjas föruppvärmningsfasen.
5. När temperaturen har uppnåtts visas gräddningstiden på displayen. Placera kakformen ovanpå gallret som införts på fals 1 och grädda under den inställda tiden.

## CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredienser:	Kvantitet
skalade hasselnötter	110 g + 50 g
rårörsocker	50 g
sojajmjök	50 ml
dinkelmjöl	25 g
kakaopulver	5 g
majstärkelse	10 g
mörk choklad i flisor	15 g

1. Hacka hasselnötterna i mixern med sockret tills du uppnår en finfördelad smulblandning
2. Sikta mjölet i en skål med stärkelsen och kakaon. Därefter tillsätter du blandningen med hackade hasselnötter och slutligen chokladen. Tillsätt därefter sojajmjölen och bearbeta degen intensivt tills den är slät och genomfuktad.
3. Ställ i skålen i kylskåpet i minst 1 timme så att degen blir fastare och kan bearbetas med händerna.
4. Arbeta degen som om den hade varit gnocchi: skär ut remsor och ta undan några nötter till garnering. Forma degen till klotformade delar som du placerar på var sitt galler med bakplåtspapper. Platta till bollarna med en gaffel och strö hasselnötsblandningen ovanpå. Välj funktionen COOKIES och ställ in 2P. Tryck på knappen START (H).
5. När temperaturen har uppnåtts övergår ugnen i vänteläge och gräddningstiden på displayen blinkar: sätt in gallren på fals 1 och 3, ställ in tiden 20 minuter och tryck på igångsättningsknappen START (H).
6. Efter ca halva tiden avger ugnen en ljudsignal och gräddningstiden blinkar på displayen. Låt de båda gallren byta plats och tryck på igångsättningsknappen START (H).
7. Servera kakorna.