

## 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.



#### VARNING

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 ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation.
- Apparaten ska alltid vara skild från elnätet innan installation av apparaten utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en flerpölig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.

- Om induktionsplattans yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t.ex.: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Barn (0–8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, kan använda apparaten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom det kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills apparatens komponenter har svalnat helt.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda behållare i apparaten. Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.

- Fett och oljor kan lätt fatta eld i ett överhettat tillstånd. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa alkoholångor kan fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (endast 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 byts för att inte riskera att utsätta dig själv eller andra för elektriska stötar.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

### **Kassering av hushållsapparater**

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

## **INSTALLATION**

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

### **ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET**

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara 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 åtkombar efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

## **ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT**

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

- Eventuellt byte av strömkabel (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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.
- Häll aldrig vatten direkt in i en het ugn; emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över botten, för att inte skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

## **MILJÖSKYDDSRÅD**

### **Kassering av emballagematerialet**

Emballagematerialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningsymbolen (♻️). 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 att denna produkt kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

### **Energibesparing**

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

## **FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE**

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

## **FELSÖKNING**

### **Ugnen fungerar inte:**

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

## **Programmeraren fungerar inte:**

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

## **KUNDTJÄNST**

### **Innan du kontaktar Kundtjänst:**

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

### **Om problemet kvarstår efter dessa kontrollera bör du kontakta närmaste Kundtjänst.**

Lämna alltid följande uppgifter:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **RENGÖRING**

### **! VARNING**

- **Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.**
- **Utför rengöring då apparaten har svalnat.**
- **Skilj apparaten från elnätet.**

### **Ugnens utsida**

**VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten bör du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.**

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. 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 luckans glas.**

- Efter varje användningstillfälle skall du rengöra ugnen från alla matrester (t ex matrester med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar (se Tillverkarens indikationer).
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (endast på vissa modeller) för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten (se UNDERHÅLL).

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

### **Tillbehör:**

- Diska tillbehören med vanligt diskmedel direkt efter användningen, hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

# UNDERHÅLL

## **! VARNING**

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

### **ATT TA AV UGNSLUCKAN**

#### **Gör så här för att ta av luckan:**

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

#### **Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:**

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

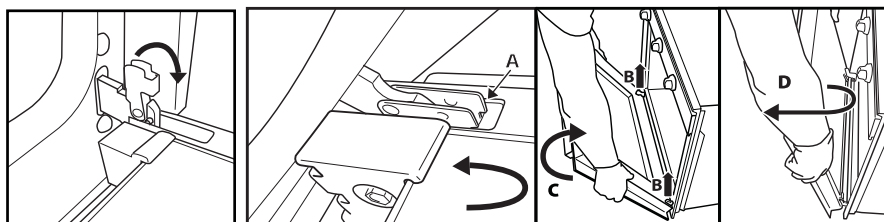


Bild 1

Bild 2

### **FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)**

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

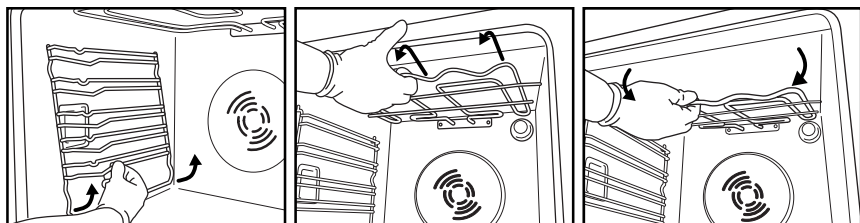


Bild 3

Bild 4

Bild 5

## **BYTE AV LAMPA**

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

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

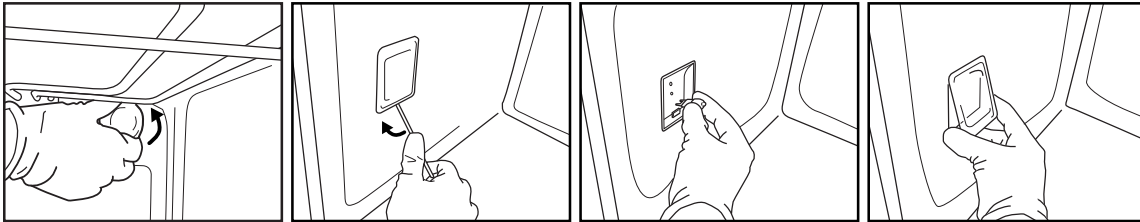


Bild 6

Bild 7

Bild 8

Bild 9

### **OBSERVERA:**

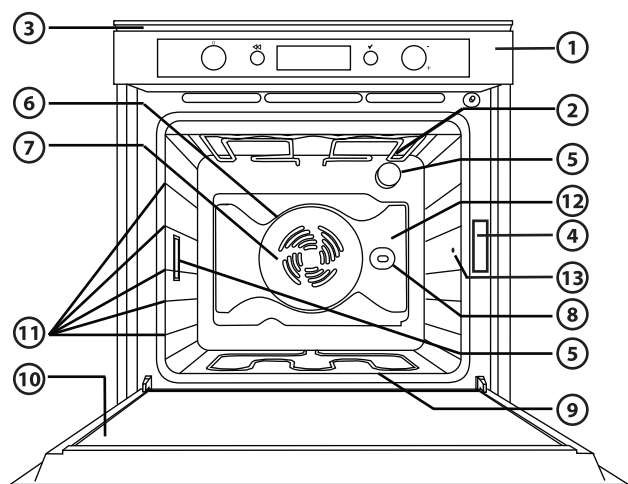
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

### **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 (dolt)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampor
6. Runt ugnselement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (beroende på modell)
9. Nedre ugnselement (dolt)
10. Lucka
11. Placering av hyllor/galler (höjdnivå visas på ugnens front)
12. Panel
13. Inkoppling av köttermometer

## OBSERVERA:

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

## MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

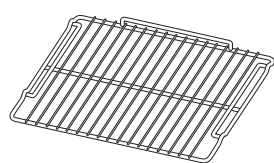


Bild A

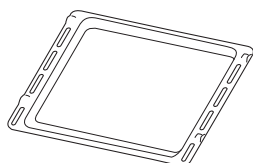


Bild B

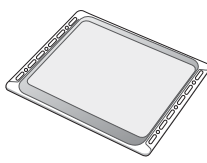


Bild C

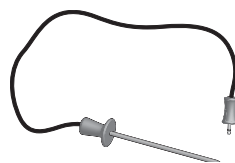


Bild D

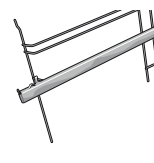


Bild E

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.
- C. BAKPLÅT:** för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.
- D. KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innertemperatur.
- E. SKJUTBARA LEDSTYCKEN:** för att underlätta isättning och uttagning av tillbehör.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

## EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.



## PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

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

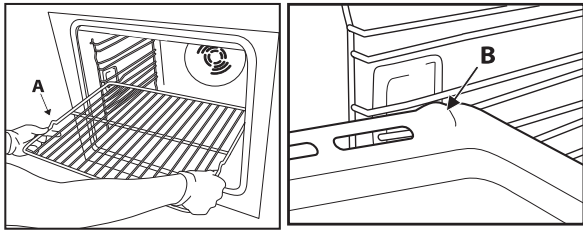
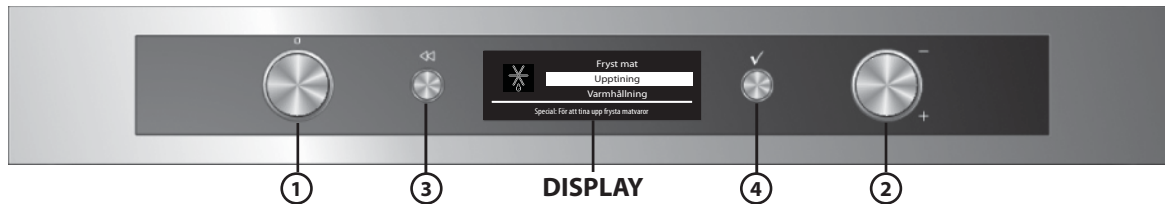


Fig. 1

Fig. 2

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

### ELEKTRONISK PROGRAMMERARE

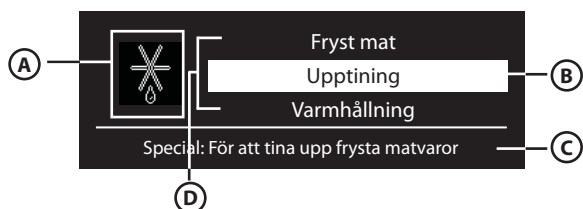


1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
  2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
- OBSERVERA: de två rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.**
3. **KNAPP** ⏪: för att gå tillbaka till föregående fönster
  4. **KNAPP** ✓: för att välja och bekräfta inställningar

### LISTA PÅ FUNKTIONER

Ugnen startas genom att du vrider ratten "Funktioner" till vilken position som helst: på displayen visas funktioner eller undermenyer på dessa.

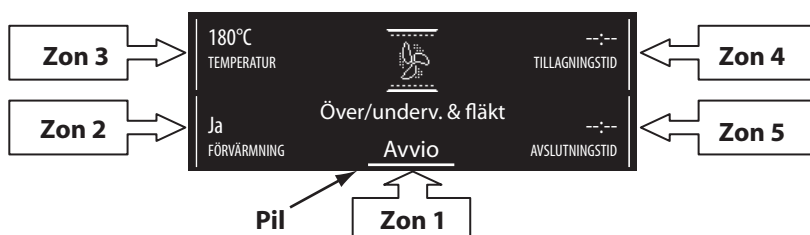
Undermenyerna visas och är valbara då ratten ställts på funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, RECEPT och GENVÄGAR.



- A. Ikon som visar upplyst funktion
- B. Upplyst funktion kan väljas genom att du trycker på ✓
- C. Beskrivning av upplyst funktion
- D. Andra funktioner som är disponibla och möjliga att välja.

### DETALJER I FUNKTIONERNA

Efter att ha valt önskad funktion visar displayen fler val och detaljer om den valda funktionen



För att förflytta dig mellan de olika zonerna, vrid på "Navigationsratten": markören flyttas till de värden som kan förändras i den ordning som visas ovan. Tryck på knappen ✓ för att välja värde, ändra värde genom att vrida på "Navigationsratten" och bekräfta med hjälp av knappen ✓.

## FÖRSTA ANVÄNDNING - VAL AV SPRÅK OCH INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG

För att korrekt kunna använda ugnen skall du vid första start ställa in språk och klockslag.

Gör så här:

1. Vrid "Funktionsratten" till vilken position som helst: på displayen visas då en lista med de första tre inställbara språken.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla listan.
3. Då du finner det språk du önskar, tryck på ✓ för att välja det.  
Då du valt språk, blinkar displayen 12:00.
4. Ställ in klockslag med hjälp av "Navigationsratten".
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ✓.

## VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER

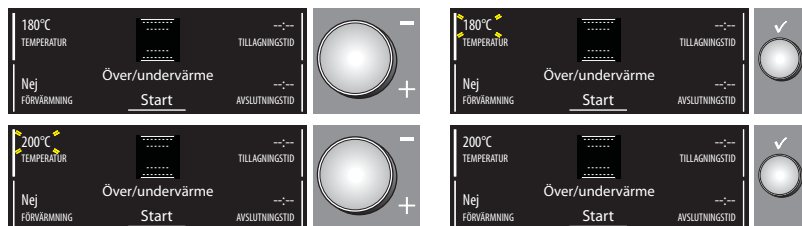


1. Om ugnen är avstängd, vrid på "Funktionsratten"; på displayen visas tillagningsfunktioner eller deras undermenyer.

**OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan 15 och på sidan 16.**

2. I undermenyn kan du utforska de olika valmöjligheterna med hjälp av "Navigationsratten": vald funktion lysas upp med vit botten i mitten av displayen. Bekräfta med knappen ✓.
3. Tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha skall du vrida "Navigationsratten" tills markören står i höjd med "Start" och sedan trycker du på knappen ✓; annars kan du göra så som beskrivs nedan för att ändra värdena.

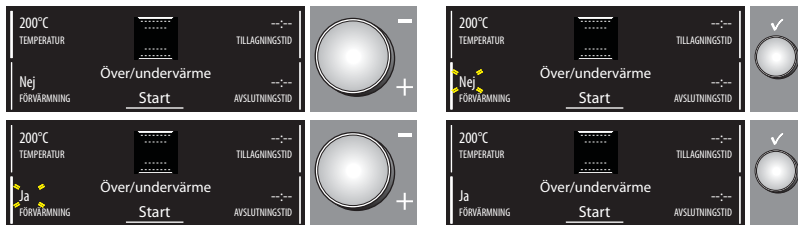
## INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:

1. Kontrollera att markören står bredvid temperaturinställningsvärdet (zon 3); tryck på knappen ✓ för att välja den parameter du vill ändra: temperaturvärdena blinkar nu.
2. Ställ in önskat värde genom att vrida på "Navigationsratten" och tryck på knappen ✓ för att bekräfta.
3. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen ✓.
4. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen.  
Inställd temperatur kan ändras även under tillagning med samma procedur som ovan.
5. Då tillagningen är klar visas ett meddelande för avslutad tillagning. Då kan du stänga av ugnen genom att vrida "Funktionsratten" till 0 (noll), eller också fortsätta tillagningen ytterligare genom att vrida medsols på "Navigationsratten". Då ugnen stängs av visas på displayen en kylningsstapel som visar den temperatur som fortfarande finns i ugnen.

## FÖRVÄRMNING AV UGNEN



Om du vill förvärma ugnen innan du ställer in maträtten, måste du först ändra förinställningen på ugnen enligt följande:

1. Använd "Navigationsratten" för att placera markören i höjd med förvärmning.
2. tryck på knappen för att välja parameter: texten "Nej" blinkar.
3. Ändra parametern genom att vrida på "Navigationsratten": på displayen visas "Ja".
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen .

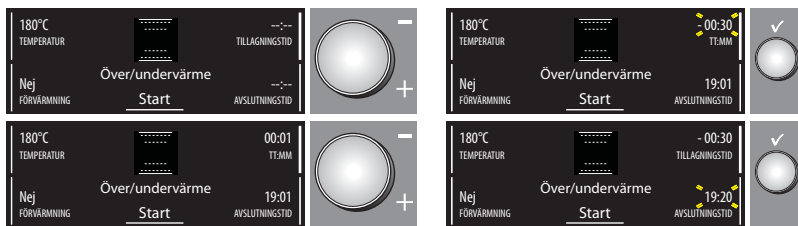
## SNABBUPPVÄRMNING



Om du vill snabbuppvärma ugnen skall du göra enligt följande:

1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, skall du vrida "Navigationsratten" tills markören står i höjd med "Start" och sedan trycker du på knappen . För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. En ljudsignal lyder för att indikera att ugnen har nått inställd temperatur. 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 KOKTID

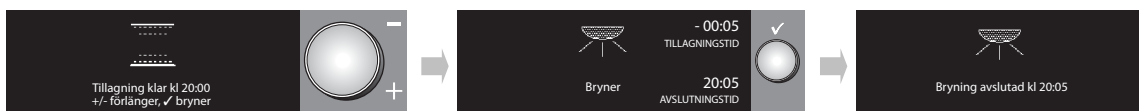


Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

1. Ställ in funktionen genom att placera markören i höjd med texten "TILLAGNINGSTID" genom att vrida på "Navigationsratten".
2. Tryck på knappen för att välja parameter: "00:00" blinkar på displayen.
3. Ändra värdet genom att vrida på "Navigationsratten" tills du ser önskad koktid.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen .

## GRATINERA

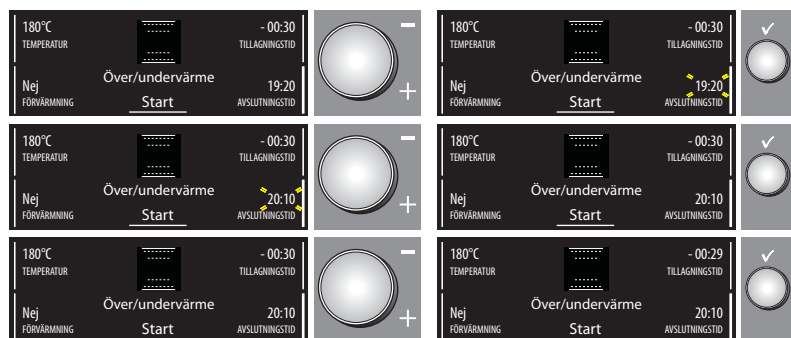
Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.



Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "+/- förlänger ✓ bryner". Om du trycker på knappen startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras en gång.

## INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START

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. **Denna inställning är endast disponibel om förvärmning av ugnen inte förutses i vald funktion.**



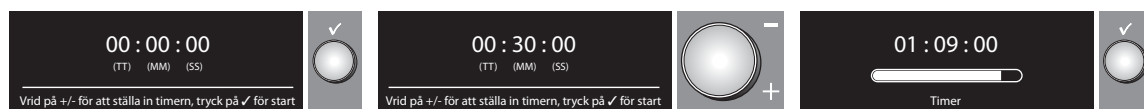
Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 19:20). För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:

1. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på klockslaget för koksluttid.
2. tryck på knappen ✓ för att välja parameter: koksluttid blinkar.
3. Fördröj koksluttiden genom att vrida på "Navigationsratten" tills önskat värde visas.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen ✓.
5. Vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen ✓.
6. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen. Ugnen kommer sedan att starta tillagningen efter en beräkning av väntetid, så att tillagningen är klar på det förinställda klockslaget (t ex om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas, och koksluttiden ställs in på 20:10, kommer ugnen att starta tillagningen kl 19:50).

**OBSERVERA: under väntetiden går det att starta tillagningen när som helst genom att vrida på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och trycka på knappen ✓.**

**Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffektnivå, tillagningstid) genom att göra så som beskrivits i föregående avsnitt.**

## ÄGGKLOCKA



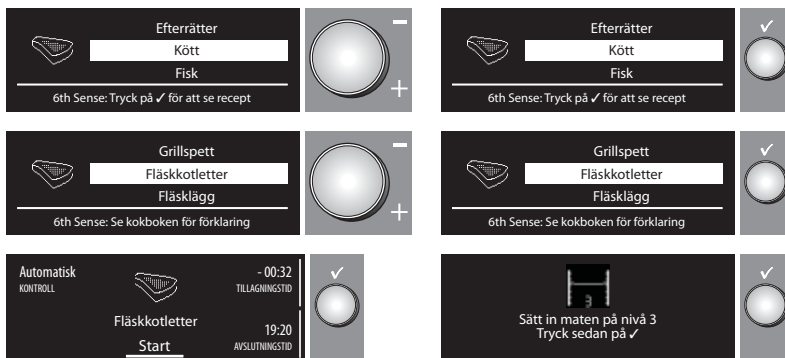
Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t ex pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 1 timme och 30 minuter.

1. Med ugnen avstängd, tryck på knappen ✓: På displayen visas "00:00:00".
2. Vrid på "Navigationsratten" för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på knappen ✓ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "00:00:00" i displayen och en ljudsignal hörs. Då kan du förlänga koktiden, enligt ovan, eller stänga av äggklockan genom att trycka på knappen ✓ (på displayen visas nuvarande klockslag).

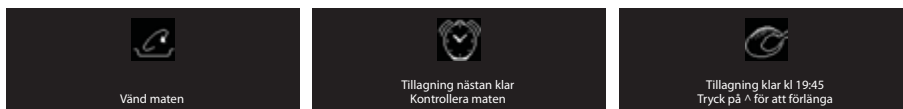
## RECEPT

Tack vare "6th Sense"-tekniken, kan du använda 30 förinställda recept med perfekt funktion och tillagningstemperatur.

Du behöver bara följa receptet vad gäller ingredienser och förberedning av rätten. Sedan följer du bara dessa instruktioner:



1. Välj "RECEPT" genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan.
3. Bekräfta vald rätt med hjälp av knappen ✓.
4. Välj önskat recept genom att vrida på "Navigationsratten".
5. Bekräfta genom att trycka på knappen ✓: på displayen visas en indikativ koktid.
6. För in maträtten och vrid på "Navigationsratten" tills markören står på "Start" och tryck på knappen ✓.
7. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför ingreppet och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen. För att fördröja tillagningen, se avsnittet ovan.



**OBSERVERA: somliga maträtter skall vändas eller röras om efter halva koktiden: en ljudsignal lyder då från ugnen och på displayen visas den typ av ingrepp du behöver utföra.**

**Den koktid som visas i displayen är endast indikativ: den kan förlängas automatiskt under tillagningen.**

Strax innan tillagningstiden är slut, signalerar ugnen att du skall kontrollera att rätten är i den tillagningsnivå som du föredrar. Om detta inte skulle vara fallet kan du förlänga koktiden manuellt genom att vrida på "Navigationsratten".

## KÖTTERMOMETER

Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innertemperatur på din maträtt, mellan 0 °C och 100 °C, för att garantera perfekt tillagningsresultat.

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

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

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

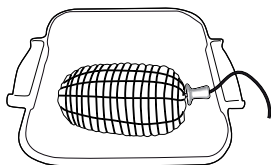


Bild 1

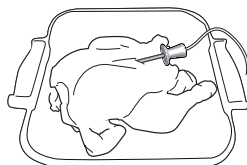





Bild 2

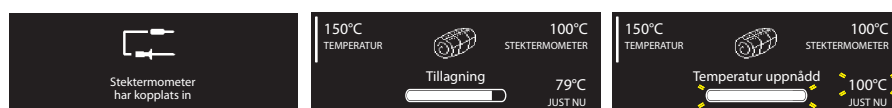
## Recept för köttermometer

1. Välj "Recept för köttermometer" genom att vrida funktionsratten till dess symbol.
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan och bekräfta med knappen  (OK).  
**OBSERVERA:** Om du väjer "annat" kan du själv föra in alla tillagningsparametrar. För andra recept kan du endast ändra vissa parametrar.
3. Koppla köttermometern, sätt in maträtten och vrid på "Navigationsratten" tills pilen står framför "Start" och tryck sen på knappen .

**OBSERVERA:** Om köttermometern inte är korrekt insatt kommer ett meddelande upp på displayen som visar att du måste föra in den korrekt. Annars kan du starta ugnen genom att trycka på knappen , och då startar ett vanligt program utan tidsbestämning.






Om köttermometern är korrekt införd visas på displayen en bekräftelse under tre sekunder, och sedan visas en bildskärm med alla parametrar om tillagningen, inklusive den om innertemperatur på köttet. Då inställd temperatur är uppnådd visas ett blinkande meddelande under tre sekunder. Då tiden gått ut kan du förlänga tillagningstiden genom att vrida på "Navigationsratten" mot tecknet +. På detta vis fortsätter tillagningen på traditionellt vis och under obestämd tidsrymd. Om detta inte sker, kommer ugnen att vänta i 10 minuter, och sedan gå i stand-by, och det går då inte längre att förlänga tillagningstiden.



Det går att använda köttermometern även med funktionerna ÖVER/UNDERVÄRME, ÖVER/UNDERV.& FLÄKT, VARMLUFT, TURBOGRILL och MAXI COOKING. Om köttermometern inte är införd pågår tillagningen som vanligt, annars visar på displayen att den kopplats in. Meddelandet visas i 3 sekunder, sedan kommer ugnen att fortsätta som om inställningen var "annat" så som beskrivits ovan.






## INSTÄLLNINGAR

1. För att ändra vissa parametrar på displayen, välj "INSTÄLLNINGAR" från huvudmenyn genom att vrida på "Funktionsratten".
2. Bekräfta med knappen : på displayen visas de parametrar som du kan ändra (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
3. Välj den inställning du vill ändra genom att vrida på "Navigationsratten".
4. Tryck på knappen  för att bekräfta.
5. Följ instruktionerna på displayen för att ändra parametern.
6. Tryck på knappen ; ett bekräftelsemeddelande visas på displayen.










**OBSERVERA:** Då ugnen är avstängd, och funktionen EKOLÄGE (energibesparing) är aktiverad, kommer displayen att slockna efter ett par sekunder och klockan att visas. För att visa informationen på displayen och tända lampan, tryck på en knapp eller vrid på en av rattarna. När EKOLÄGE är aktiverat vid tillagning släcks ugnslampan efter 1 minut och tänds igen när användaren rör vid ugnens reglage. Om funktionen däremot inte är aktiv (OFF), kommer endast displayens ljusstyrka att reduceras efter några sekunder.










## KNAPPSPÄRR (KEY-LOCK)

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

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

## TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	<b>OFF</b>	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	<b>SNABBUPPVÄRMNING</b>	Används för att snabbvärma ugnen.
	<b>ÖVER/UNDERVÄRME</b>	Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en nivå. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>GRILL</b>	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:a eller 4:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	<b>TURBOGRILL</b>	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 1:a eller 2:a ugnsfalsen 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.
	<b>VARMLUFT</b>	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på olika nivåer (max. tre). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, 1:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer, och 1:a, 3:e och 5:e ugnsfalsen när du använder tre nivåer. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>ÖVER/UNDERV.&amp; FLÄKT</b>	Använd denna funktion när du ska tillaga kött och pajer med fuktig fyllning (kött- och grönsakspajer eller dessertpajer) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	<b>SPECIAL</b>	Se SPECIALFUNKTIONER.
	<b>INSTÄLLNINGAR</b>	För att ändra displayens inställningar (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
	<b>RECEPT</b>	För att välja 30 olika förprogrammerade recept (se bifogad receptsamling). Ugnen ställer automatiskt in optimal temperatur, funktion och koktid. Det är viktigt att du följer de instruktioner för förberedelse, tillbehör och nivälägen som står i receptsamlingen.






<b>FUNKTIONSRATT (Fortsättning)</b>			
	<b>STEKTERMOM. RECEPT</b>	För att välja 7 tillagnings sätt för olika typer av kött. Ugnen ställer automatiskt in optimal innertemperatur för maträtter, och optimal temperatur på ugnen för tillagningen. Dessa värden visas i följd i den specifika tillagningstabellen, men det går att ändra dem för hand inom en förutbestämd tidsintervall. För korrekt insättning och användning av kotttermometern, läs noggrannt kapitlet härom. Placera köttet på den 3:e ugnsfasen på en ungsanna placerad på gallret, eller direkt i den medföljande långpannan. Du behöver inte förvärma ugnen. Under tillagningen kan du öppna ugnsluckan för att kontrollera köttet eller tillsätta buljong, men se till att du inte rör vid kotttermometern.	
	<b>GENVÄGAR</b>	För att direkt komma åt de 10 mest använda funktionerna. För att ändra inställning på en önskad funktion, se avsnittet "VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION".	
<b>SPECIALFUNKTIONER</b>			
	<b>UPPTINING</b>	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.	
	<b>VARMHÅLLNING</b>	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex: kött, friterade saker, pajer). Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.	
	<b>JÄSNING</b>	För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningsens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.	
	<b>FÄRDIGMAT</b>	För att tillaga färdig mat som förvarats i rumstemperatur eller i kyl-disk (kakor, vätskefyllningar för tårter, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt; kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Följ instruktionerna på matförpackningen. Du behöver inte förvärma ugnen.	
	<b>MAXI COOKING</b>	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Låt gärna maträtterna växla läge i ugnen under koktiden för att få en jämnare tillagning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.	
	<b>FRYST MAT</b>	<b>Lasagne</b>	Funktionen väljer automatiskt bäst temperatur och bästa tillagningsläge för 5 olika typer av frysta matvaror. Använd 2:a eller 3:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Äppelstrudel</b>	
		<b>Pommes frites</b>	
		<b>Bröd</b>	
	<b>Egen inställning</b>	Det går att ställa in en temperatur mellan 50 och 250 °C för att tillaga andra typer av produkter.	
	<b>EKO-VARMLUFT</b>	För tillagning av fyllda köttträtter 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. Du rekommenderas att använda den 3:e falsen. Du behöver inte förvärma ugnen.	



# TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		-	2/3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	3	160-200	35-90	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		-	3	170-180	20-45	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Petit-chouer		-	3	180-200	30-40	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Maränger		-	3	90	110-150	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	90	140-160	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	90	140-160*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	190-250	20-50	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-70	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ugnsfals 5: tårtform på galler Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt + tårtform

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Vol-au-vent/ mördegsbakning		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/Cannelloni/ Pudding		-	3	190-200	45-65	Långpanna eller form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		-	3	190-200	80-110	Långpanna eller form på galler
Kyckling/Kanin/Anka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Långpanna eller form på galler
Kalkon/Gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Långpanna eller form på galler
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	3	180-200	40-60	Långpanna eller form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		-	2	180-200	50-60	Form på galler
Rostat bröd		-	5	Hög	3-6	Galler
Fiskfiléer, stekar		-	4	Medel	20-30	Ugnsfals 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
		-	5	Medelhög	15-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	Medel	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
		-	2	Hög	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff, blodig 1 kg		-	3	Medel	35-50	Form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	3	Medel	60-90	Långpanna eller form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	3	Medel	45-55	Långpanna eller bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	Hög	10-25	Långpanna eller form på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler
















Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar			
Kött och potatis		-	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: form på galler			
						Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler			
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50*	Ugnsfals 4: form på galler			
						Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler			
Komplett måltid: Paj (fals 5)/lasagne (fals 3)/kött (fals 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ugnsfals 5: form på galler			
						Ugnsfals 3: form på galler			
						Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler			
Frost pizza		-	3	Auto	10-15	Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt eller galler			
			1-4	Auto	15-20	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt			
			1-2-4	Auto	20-30	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 2: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt			
			1-2-3-4	Auto	20-30	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 2: form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt			
			Fyllda köträtter		-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
									Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)

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

## RECEPT FÖR KÖTTERMOMETER

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min)	Föreslagen temperatur på köttermometer (°C)
Rostbiff, blodig	Auto	-	3	215	40-60	48
Rostbiff, medium	Auto	-	3	180	50-70	60
Rostbiff, välstekt	Auto	-	3	180	60-80	68
Ugnstekt kalkon	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Ugnsstekt kyckling	Auto	-	3	205	50-70	83
Fläskstek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvstek	Auto	-	3	170	60-90	68
Kött a la minute	Auto	-	3	200	-	45-90

## Recept testade i enlighet med regelverket IEC 60350-1:2011-12 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	För- värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	15-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	150	25-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
		-	1-4	160	35-45	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Två äppelpajer (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	Hög	3-6	Galler
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9,3</b>						
Hamburgare (Burgers)**		-	5	Hög	18-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	55-65	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: långpanna
<b>DIN 3360-12:07 bilaga C</b>						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	40-50	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

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 "VARMLUFT" för mer än en hylla.

**Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Gör testerna utan ledstyckena.**

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

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

Använd den avsedda tabellen för att göra testet.

### **Energiförbrukning och förvärmningstid**

Välj funktionen och utför testet med bara alternativet "Förvärmning" (förvärmning aktiverad).

### **Temperaturtest**

Välj funktionen och utför testet med alternativet "Förvärmning" avaktiverat (när förvärmning är aktiverad uppstår avsiktliga temperaturvariationer).

## RÅD OCH FÖRSLAG

### Hur du skall läsa tillagningstabellen

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

### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

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

### Bakverk

- Baka 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 våta toppningar (ostkakor eller fruktkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT". Om kakkbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor 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 matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

### Pizza

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

### Jäsningfunktion

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.