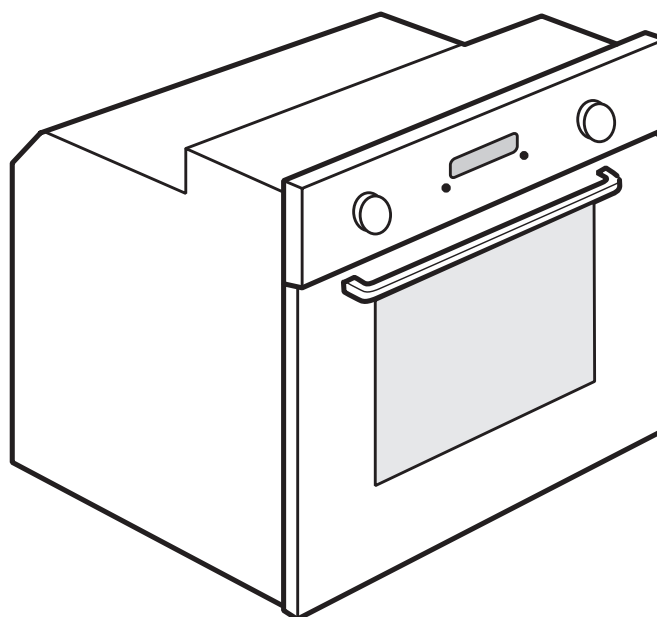


AKZM 656



- SE** Bruksanvisning och underhållsinstruktioner
- NO** Bruks- og vedlikeholdsmanual
- DK** Vejledning i brug og rengøring
- FI** Käyttö- ja huolto-ohjeet
- GB** User and maintenance manual



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden visas först farosymbolen och följande ord:



FARA

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



VARNING

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

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- 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 åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Då tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkäril och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkäril i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om du för att grilla eller tillaga bakverk använder alkoholhaltiga drycker (t ex rom, konjak, vin osv), kom ihåg att alkohol förångas vid hög temperatur. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.

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 mm²) skall endast utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA RÅD

Före första användning:

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

Under användning:


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

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

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

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 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 ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.
- 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 ugnsmodel,
• 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.

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

Ugnens insida

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

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

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

- Töm ugnen, sätt på den, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme.
- Sedan, när ugnen svalnat, använder du vid behov en fuktig trasa för att torka bort eventuella matrester.

UNDERHÅLL

! VARNING

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

ATT TA AV 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.

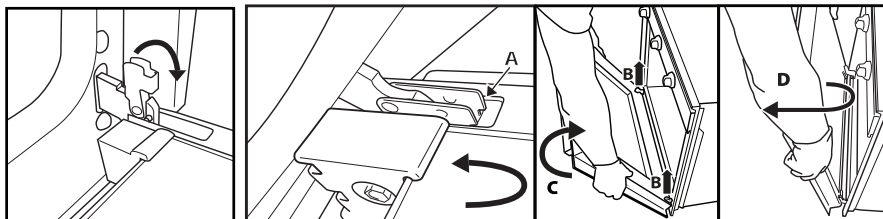


Bild 1

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.

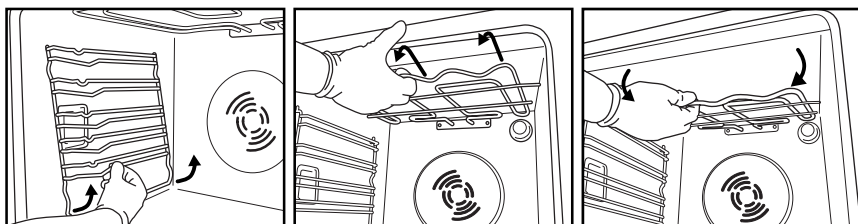


Bild 3

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.

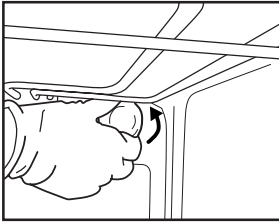


Bild 6

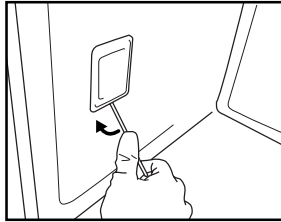


Bild 7

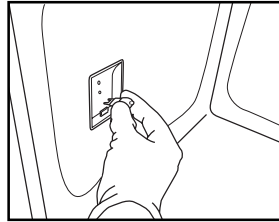


Bild 8

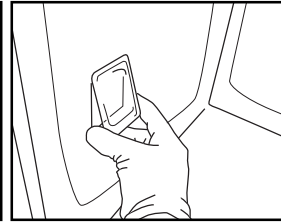


Bild 9

OBSERVERA:

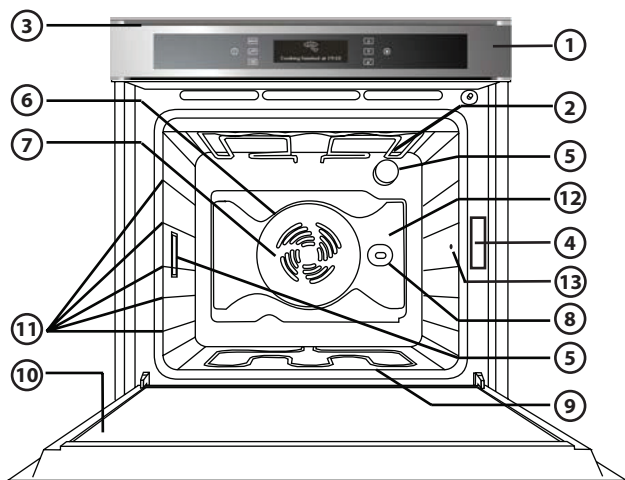
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT:

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



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

Anmärkning:

- 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

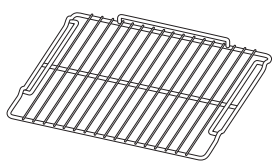


Bild A

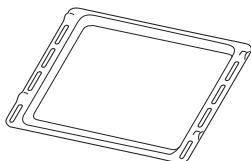


Bild B

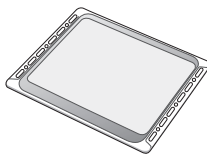


Bild C

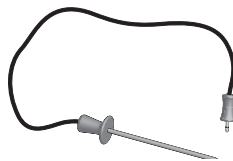


Bild D

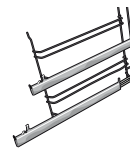


Bild E

- GALLER (antal: 1):** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- LÅNGPANNA (antal: 1):** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.
- BAKPLÅT (antal: 2):** för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.
- KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innetemperatur.
- SKJUTBARA LEDSTYCKEN:** för att det skall vara enklare att föra in och dra ut tillbehören.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

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

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

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

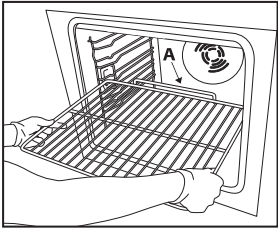


Bild 1

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt (Bild 1).
2. Vrid gallret en aning i höjd med placeringen av spärren "B" (Bild 2).

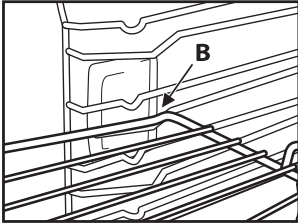


Bild 2

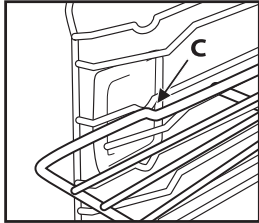


Bild 3

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

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

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

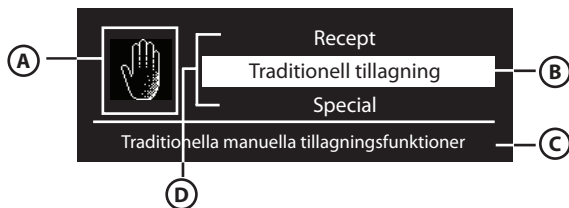


TOUCH-KNAPPAR: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).

- ⏻ På/Av
- MENU för att komma in i huvudmenyn, eller gå tillbaka till första fönstret
- ☆ för att komma åt de 10 mest använda funktionerna
- ⏪ för att gå tillbaka till föregående fönster
- ⬆️ ⬆️ för att utforska funktioner/val och reglera förinställda värden
- ✓ för att välja och bekräfta inställningar
- ▶️ för att starta tillagning

LISTA PÅ FUNKTIONER

Efter att du slagit på ugnen trycker du på knappen ⏻, displayen visar följande indikationer.









- 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, om du trycker på knappen .










För att förflytta dig mellan de olika zonerna, tryck på knapparna  och : 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 trycka på  , 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:

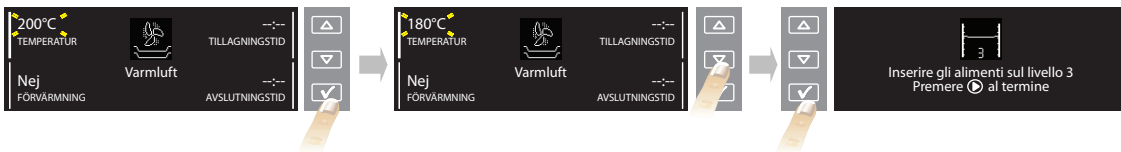
1. Tryck på : på displayen visas då en lista med de första tre inställbara språken.
2. Tryck samtidigt på knapparna  och  för att rulla listan.
3. Då du finner det språk du önskar, tryck på  för att välja det. Då du valt språk, blinkar displayen 12:00.
4. Ställ in klockslaget genom att trycka på knapparna  och . För att numren skall rulla fortare, håll knappen intryckt.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på : på displayen visas då en lista med funktioner.

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER











1. Om ugnen är avstängd, tryck på knappen : på displayen visas tillagningsfunktionerna.
2. Här kan du utforska de olika valmöjligheterna med hjälp av knapparna  : vald funktion lysas upp med vit botten i mitten av displayen.
Anmärkning: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan sidan 13 och på sidan sidan 14.
3. Välj funktionen genom att trycka på knappen : tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på startknappen , annars fortsätter du enligt nedan för att ändra dem.

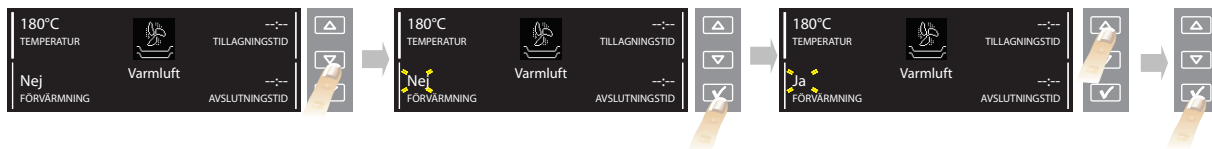
INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



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. Ändra värdet med hjälp av knapparna   tills du når det värde du vill ha.
3. Tryck på knappen  för att bekräfta och tryck sedan på . På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt.
4. Tryck på  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 trycka på knappen , eller också fortsätta tillagningen ytterligare genom att trycka på . Då ugnen stängs av visas på displayen en kylningsstapel som visar den temperatur som fortfarande finns i ugnen.

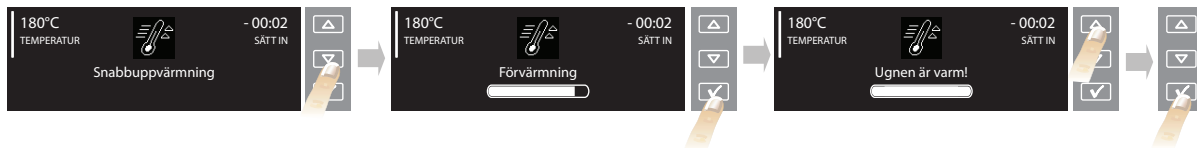
FÖRVÄRMNING AV UGNEN



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

1. Placera markören med hjälp av knapparna och på förvärmning.
2. tryck på knappen för att välja parameter: texten "Nej" blinkar.
3. Ändra parametern genom att trycka på knappen eller : 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 med hjälp av knapparna .
2. Bekräfta med knappen : Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen , för att ändra temperaturen gör du som beskrivet 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, tryck på och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV KOKTID

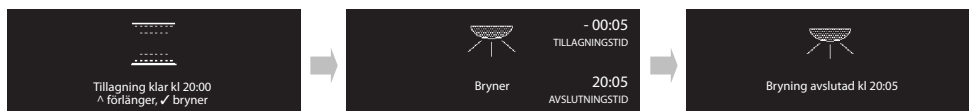


Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

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

GRATINERA

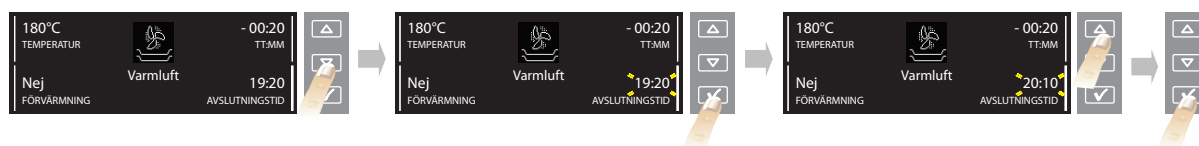
Då tillagningen är klar visas på displayen - för de funktioner som tillåter detta - en möjlighet att utföra bryning av din maträtt. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.



Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: " ^ för förlängn. ✓ för bryning". 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. Placera markören vid koksluttid med hjälp av knapparna .
2. tryck på knappen för att välja parameter: koksluttid blinkar.
3. Fördröj koksluttiden genom att använda knapparna och tills önskat värde visas.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen .
5. Tryck på knappen ; På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt.
6. Tryck på knappen för att aktivera funktionen. 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).

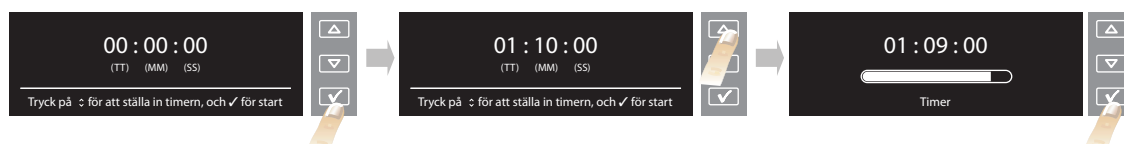
Anmärkning: under väntetiden går det att starta tillagningen när som helst genom att trycka på knappen .
Du kan när som helst ändra inställda värden (temperatur, grilleffektnivå, tillagningstid) med hjälp av knapparna och knappen så som beskrivits i föregående avsnitt.

INDIKATION FÖR EFTERVÄRME I UGNEN



Då tillagningen är avslutad, eller då ugnen stängs av, och temperaturen i ugnen är över 50 °C, visas på displayen en kylningsstapel som visar den temperatur som fortfarande finns i ugnen, och stapeln indikerar att kylning pågår. Då eftervärmen når 50 °C, visas nuvarande klockslag på displayen.

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.

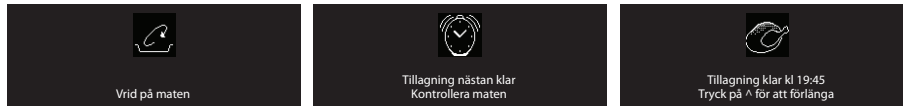
1. Med ugnen avstängd, tryck på knappen : På displayen visas "00:00:00".
2. Tryck på knapparna och för att välja önskad tid.
3. Tryck på knappen för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "00:00:00" i displayen och en ljudsignal hörs. Då kan du förlänga koktiden, enligt ovan, 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" med hjälp av knapparna och bekräfta med .
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan.
3. Bekräfta vald rätt med hjälp av knappen .
4. Välj recept med hjälp av knapparna .
5. Bekräfta genom att trycka på knappen : på displayen visas en indikativ koktid.
6. Ställ in maträtten och tryck på . På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt.
7. Tryck på knappen för att starta tillagningen. För att fördröja tillagningen, se avsnittet ovan.



Anmärkningar: 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 med hjälp av knapparna .

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.

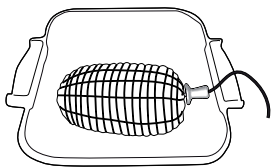


Bild 1

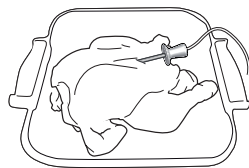
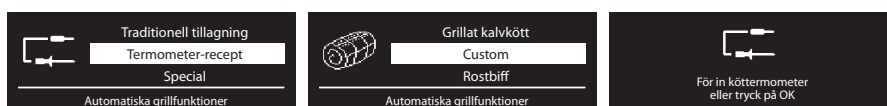


Bild 2

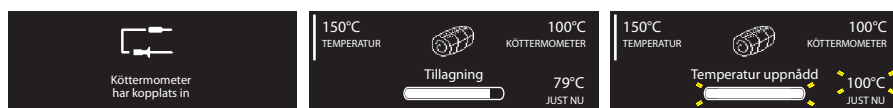
Recept för instickstermometer

1. Välj "RECEPT FÖR KÖTTERMOMETER" med hjälp av knapparna och bekräfta med (OK).
 2. Välj den rätt du vill tillaga i listan och bekräfta med knappen .
 3. Koppla kötttermometern, sätt in maträtten och tryck på för att starta tillagningen.
- Anmärkning: Om kötttermometern 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 kötttermometern 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 trycka på knappen . Då denna trycks in fortsätter tillagningen på traditionellt vis och under obestämd tidsrymd. Om ingen knapp trycks in, 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 kötttermometern även med funktionerna ÖVER/UNDERVÄRME, ÖVER/UNDERV. +FLÄKT, VARMLUFT, TURBOGRILL och MAXI COOKING. Om kötttermometern 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.



“SNABBVAL”



1. Tryck på knappen ; på displayen visas de 10 mest använda funktionerna.
2. Rulla i listan med hjälp av knapparna .
3. Tryck på för att välja önskad funktion.
4. För att ändra inställning på en vald funktion, gör så som beskrivits i föregående avsnitt.

INSTÄLLNINGAR

1. För att ändra vissa parametrar på displayen, välj "INSTÄLLNINGAR" från huvudmenyn med hjälp av knapparna .
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 med hjälp av knapparna .
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.












Anmärkning: då ugnen är avstängd, och funktionen EKOLÄGE är inställd (energibesparing), kommer displayen att slockna efter ett par sekunder. Om funktionen däremot inte är aktiv (OFF), kommer endast displayens ljusstyrka att reduceras en aning.

KNAPPSPÄRR (KEY-LOCK)







Denna funktion gör det möjligt att spärra alla knappar 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 med hjälp av knappen .

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

HUVUDMENY		
	INSTÄLLNINGAR	För att ändra displayens inställningar (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
	RECEPT	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 nivålägen som står i receptsamlingen.
	TERMOMETER-RECEPT	För att välja 7 tillagningssätt 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 kötttermometern, läs noggrant kapitlet härom. Placera köttet på den 3:e ugnsfasen på en ungspanna 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 kötttermometern.
	TRADITIONELL TILLAGNING	Se TRADITIONELLA FUNKTIONER.
	SPECIAL	Se SPECIALFUNKTIONER.
TRADITIONELLA FUNKTIONER		
	SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbvärma ugnen.
	ÖVER-/UNDERVÄRME	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.
	GRILL	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.
	TURBOGRILL	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.
	VARMLUFT	Används när man vill laga flera olika maträtter (max 3) som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t ex: fisk, grönsaker, kakor). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals, den 1:a och 4:e för tillagning på två falsar, och den 1:a, 3:e och 5:e för tillagning på tre falsar. Du behöver inte förvärma ugnen.
	ÖVER/UNDERV. +FLÄKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.



SPECIALFUNKTIONER

	TINAR UPP	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.	
	VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex: kött, friterade saker, pajer). Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.	
	JÄSNING	För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningsens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 50 °C. Placera degen på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.	
	BEKVÄMLIGHET	För att tillaga färdig mat som förvarats i rumstemperatur eller i kylskåp (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.	
	MAXI COOKING	För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen.	
	FRYST MAT	Lasagne	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.
		Pizza	
		Äppelstrudel	
		Pommes frites	
		Bröd	
	Custom	Det går att ställa in en temperatur mellan 50 och 250 °C för att tillaga andra typer av produkter.	

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		-	2 / 3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Nivå 4: tårtform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Nivå 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	3	160-200	35-90	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Nivå 4: tårtform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Nivå 1: tårtform på galler
Småkakor		-	3	170-180	20-45	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	160-170	20-45	Nivå 4: galler
		-	1-4	160-170	20-45	Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler
		-	1-3-5	160-170	20-45	Nivå 3: ugnsfast form på galler
Petit-chouer		-	3	180-200	30-40	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	35-45	Nivå 4: ugnsfast form på galler
		-	1-4	180-190	35-45	Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	35-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler
		-	1-3-5	180-190	35-45	Nivå 3: ugnsfast form på galler
Maränger		-	3	90	110-150	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	90	140-160	Nivå 4: ugnsfast form på galler
		-	1-4	90	140-160	Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	90	140-160	Nivå 5: ugnsfast form på galler
		-	1-3-5	90	140-160	Nivå 3: ugnsfast form på galler
Bröd / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	190-250	25-50	Nivå 4: ugnsfast form på galler
		-	1-4	190-250	25-50	Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	190-250	25-50	Nivå 5: ugnsfast form på galler
		-	1-3-5	190-250	25-50	Nivå 3: ugnsfast form på galler
Kött- och grönsakspajer (quiche)		-	3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-60	Nivå 4: tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-60	Nivå 1: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-60	Nivå 5: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-60	Nivå 3: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-60	Nivå 1: långpanna eller bakplåt + tårtform
















Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Vol-au-vent / Smördegbröd		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Nivå 4: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	3	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lasagne / Ugnsbakad pasta / Cannelloni / Gratänger		-	3	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon / Gås 3 kg		-	2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (hel fisk eller filé)		-	3	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		-	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	Hög	3-5	Galler
Fisk i skivor, filéer		-	3-4	Medel	20-30	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 3: långpanna med vatten
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	4-5	Medel-Hög	15-30	Nivå 5: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 4: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 Kg		-	1-2	Medel	55-70	Nivå 2: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 1: långpanna med vatten
			1-2	Hög	60-80	Nivå 2: roterande grillspett Nivå 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg / Fläsklägg		-	3	Medel	60-90	Långpanna eller ugnsfast 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	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	50-100	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		-	1-4	200	45-100	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler


Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Frost pizza		-	3	Auto	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		-	1-4	Auto	15-20	Nivå 4: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nivå 5: ugnsfast form på galler
						Nivå 3: långpanna eller bakplåt
						Nivå 1: ugnsfast form på galler
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nivå 5: ugnsfast form på galler
						Nivå 4: långpanna eller bakplåt
				Nivå 3: långpanna eller bakplåt		
				Nivå 1: ugnsfast form på galler		

RECEPT FÖR KÖTTERMOMETER

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Föreslagen temperatur på kötttermometer (°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

Tabell över testade recept (i enlighet med regelverket IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 och DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	20-30	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
		-	1-3-5	160	35-45	Nivå 5: ugnsfast form på galler Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Två äppelpaj (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Nivå 4: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Rostat bröd (Toast)		-	5	Hög	3-5	Galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)		-	5	Hög	20-30	Nivå 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 4: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	55-65	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Nivå 3: galler Nivå 2: långpanna med vatten (fyll på vid behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	170	45-55	Nivå 4: bakplåt Nivå 1: långpanna

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 3:e ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT"  på flera nivåer.

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

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 "ÖVER/UNDERV. +FLÄKT", 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 brödsulor eller smulade kakor på bottnen 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 bottnen. 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.