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 siuation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.**

VARNING **Visar på en farlig siuation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.**

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

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Byte av elkabel måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag när den är inbyggd i ett köksskåp.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickpropp.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i nätsladden.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Använd inte spisen om induktionsplattans yta är sprucken och stäng av spisen för att undvika risken för elektriska stötar (endast på modeller med induktionsfunktion).

- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex: värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.
- Denna ugn får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de fått handledning eller instruktioner om användningen av ugnen på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparatens tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att ingen vidrör värmeelementen. Låt inte barn under 8 år uppehålla sig nära apparaten utan uppsikt.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du öppnar helt. Med luckan stängd kommer varmluften ut från öppningen som sitter över kontrollpanelen. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm eller tillaga inte livsmedel i stängda burkar i apparaten. Det tryck som utvecklas i burken kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.

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

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera 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.
- Se till att ungens stödyta är helt i våg.
- 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^2) 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 bottnen, 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 ugnsformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

- 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.

Ugnsluckan är spärrad:

- 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.

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

Ugnens insida: Rengöringsprogram STARCLEAN™

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Använd endast den medföljande svampen, inte slipande svamp, stålull eller metallskrapa. De kan skada de emaljerade ytorna. Rengör luckans glas med svamp som inte har slipande verkan.

Ytan på ugnens utrymme täcks av en nickelfri emalj som har en spefiell sammansättning som gör den lättrengjord - det räcker att använda vatten och den cellulosatrasa som medföljer. Cellulosatrasan kan tvättas och användas tills den är utsliten, sedan kan du köpa en ny genom Kundservice. Vi rekommenderar inte att du tvättar den i tvättmaskin och sedan torkar den i torktumlare.

Rengöringsprogram STARCLEAN™

För att hålla ugnen i bästa skick, utför en **STARCLEAN™** rengöring efter varje användning. Programmet tar 35 minuter, inklusive en nedkylningsfas, och utförs så som följer:

1. Ugnen skall vara kall.
2. Doppa den medföljande cellulosatrasan i rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna ugnsluckan och ta ut alla emaljerade tillbehör.
4. Placera cellulosatrasan i ugnen så att bottnen är helt täckt.
5. Häll jämnt ut 350 ml vatten på trasan. Att hälla på mer eller mindre vatten kan inverka negativt på programmets resultat.
6. Stäng ugnsluckan.

7. Välj med hjälp av funktionsratten symbolen : texten **STARCLEAN™** visas på displayen.
8. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta och starta rengöringsprogrammet. Öppna inte luckan under programmet, för att undvika att ånga kommer ut.
9. Då programmet är klart, ta ut cellulosatrasan och avlägsna eventuellt vatten som finns kvar i ugnen.
10. Torka sedan ur ugnen med den medföljande svampen fuktad med varmt vatten (att vänta mer än 15 minuter med att torka ur ugnen kan inverka negativt på slutresultatet).

Speciellt svår smuts

För att ta bort mycker svår nedsmutsning, repetera **STARCLEAN™** programmet och tillsätt ett par droppar neutralt rengöringsmedel under torkningsfasen.

Rengöring av rutans insida

Ytan på rutans insida täcks av en specialbeläggning som gör att den är lättvättad.
För att hålla rutan i bästa skick skall du, efter varje rengöring med **STARCLEAN™** programmet, torka av rutan med hjälp av vatten och en icke-slipande svamp.
För att avlägsna fettrester kan du tillsätta ett par droppar neutralt rengöringsmedel till vattnet.

Anmärkningar:

- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring (se UNDERHÅLL).
- Grillelementet överst i ugnen kan sänkas (se UNDERHÅLL). för att du ska kunna rengöra innertaket på apparaten.
- **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.
- Diska inte emaljerade tillbehör i diskmaskin. De aggressiva rengöringsmedlen som används i diskmaskin kan skada emaljen så att det inte går att reparera.

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.

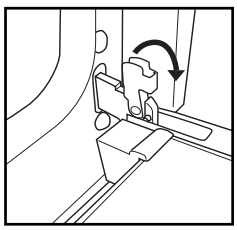


Bild 1

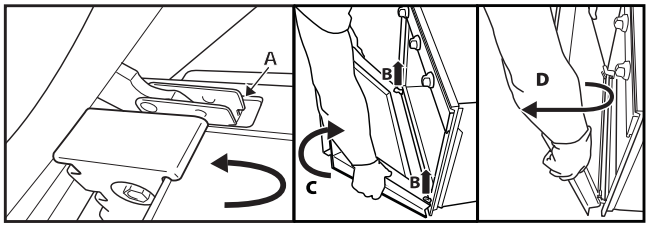


Bild 2

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.

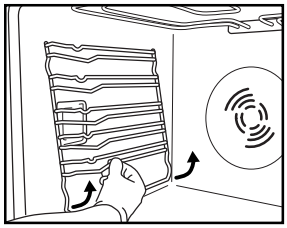


Bild 3

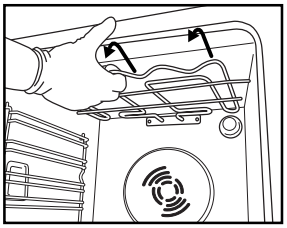


Bild 4

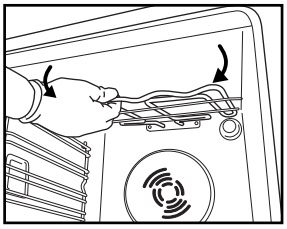


Bild 5

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.

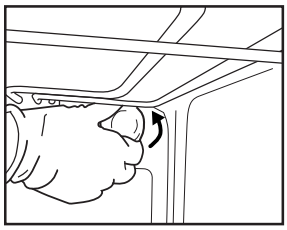


Bild 6

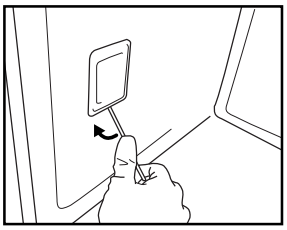


Bild 7

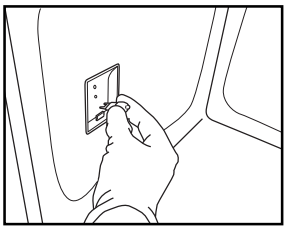


Bild 8

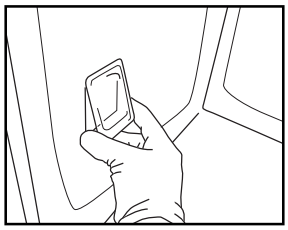


Bild 9

OBSERVERA:

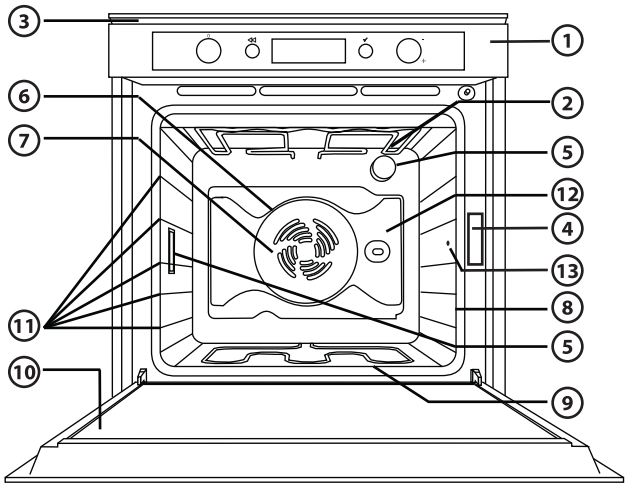
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

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 UGNEN

FÖR ELEKTRISK ANSLUTNING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre ugnselement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (får inte 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. Bakre vägg
13. Anslutning av köttermometer

OBSERVERA:

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

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Bild A

Bild B

Bild C

Bild D

Bild E

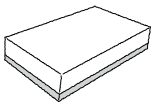


Bild F

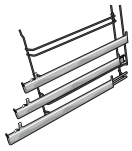


Bild G

A. GRILL: 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 användas som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.

C. BAKPLÅT: för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

D. KÖTTERMOMETER: för att mäta maträttens innertemperatur.

E. CELLULOSATRASA: skall användas tillsammans med programmet STARCLEAN™.
VIKTIGT: använd endast den cellulosatrasa som medföljer.

F. SVAMP: skall användas för att avlägsna smuts och rester i ugnsutrymmet.

G. SKJUTBARA LEDSTYCKEN: för att underlätta isättning och uttagning av tillbehör.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

TILLBEHÖR SOM INTE FÖLJER MED

Det går att köpa andra tillbehör separat vid vår Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

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

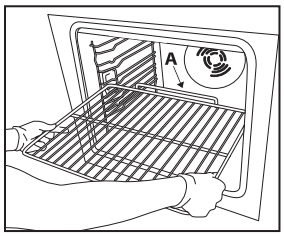


Bild 1

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).

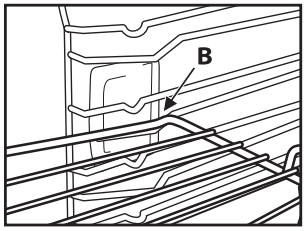


Bild 2

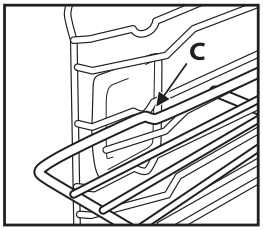


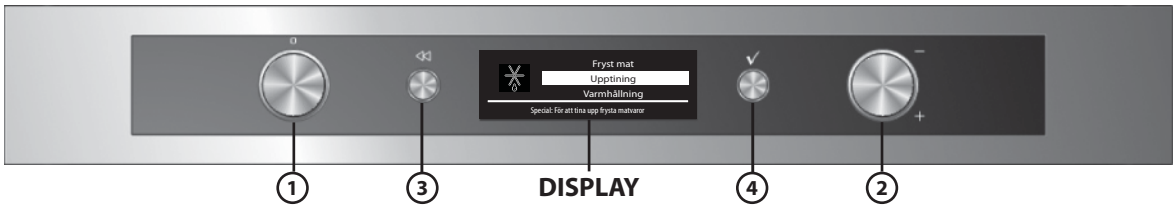
Bild 3

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

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE



1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och välja funktioner
2. **NAVIGATIONSRATT:** för att navigera i menyn och ändra inställda värden

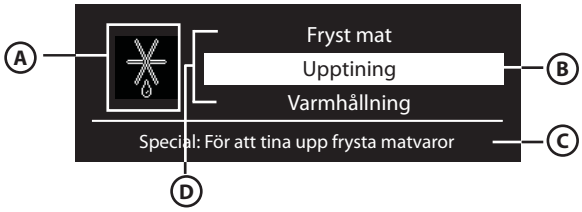
OBSERVERA: de två rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, ska du trycka lätt på dem.

3. **KNAPP⏪:** för att gå tillbaka till föregående fönster
4. **KNAPP✓:** för att välja och bekräfta inställningar

LISTA ÖVER FUNKTIONER

Genom att vrida funktionsratten till valfritt läge aktiveras ugnen: displayen visar funktionerna eller de tillhörande undermenyerna.

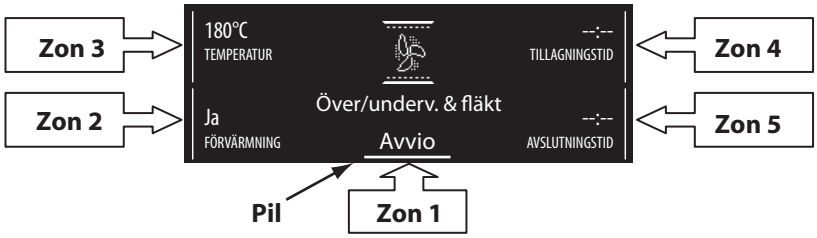
Undermenyerna visas och är valbara när ratten ställts på funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, RECEPT och GENVÄGAR.



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 OM FUNKTIONERNA

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



Vrid navigationsratten för att flytta mellan olika områden: markören flyttar sig intill de ändringsbara värdena i den ordning som beskrivs ovan. Tryck på knappen ⊘ för att välja ett värde, ändra värdet genom att vrida på navigationsratten och bekräfta med hjälp av knappen ⊘.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - VÄLJA SPRÅK OCH STÄLLA IN KLOCKSLAG

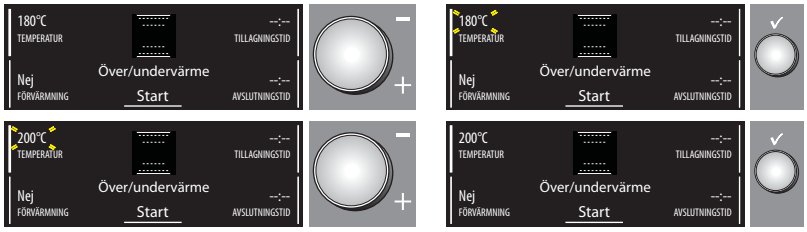
För att kunna använda ugnen på rätt sätt ska du ställa in språk och klockslag första gången den används. Gör så här:

1. Vrid funktionsratten till valfritt läge: displayen visar en lista över de tre första tillgängliga språken.
2. Vrid på navigationsratten för att bläddra igenom hela listan.
3. När du hittat det önskade språket, tryck på ⊘ för att välja det.
   När du valt språk blinkar displayen 12:00.
4. Ställ in klockslag med hjälp av navigationsratten.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ⊘.

VÄLJA TILLAGNINGSFUNKTIONER

1. Om ugnen är avstängd, vrid funktionsratten. På displayen visas då tillagningsfunktionerna eller tillhörande undermenyer.
   OBSERVERA: för en lista och beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan sidan 16 och sidan 17.
2. I undermenyn kan du bläddra igenom de olika alternativen genom att vrida på navigationsratten: den valda funktionen visas i vitt mitt på displayen. Bekräfta med knappen ⊘.
3. Tillagningsinställningarna visas på displayen. Om de förinställda värdena är lika med de önskade värdena, ska du vrida navigationsratten tills markören står på “Start” och sedan trycka på knappen ⊘; gör annars såsom beskrivs här nedan för att ändra värdena.

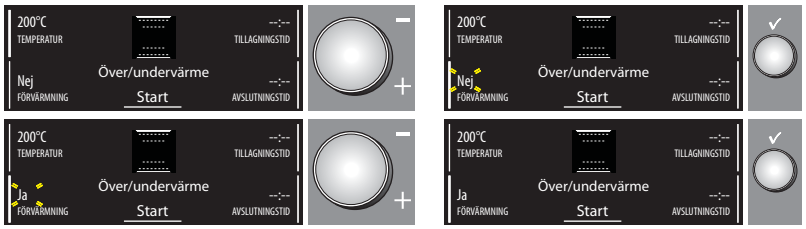
STÄLLA IN TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN



Reglera grillens temperatur eller effekt genom att göra på följande sätt:

1. Kontrollera att markören är placerad intill temperaturvärdet (område 3); tryck på knappen ⊘ för att välja den parameter som ska ändras: värdena som motsvarar temperaturen blinkar.
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 sedan på knappen ⊘.
4. På displayen visas förslag på vilken ugnsfals du bör använda för din maträtt. Utför arbetsmomentet och tryck på knappen ⊘ för att starta tillagningen.
   Den inställda temperaturen kan även ändras under tillagningen med samma arbetsförlopp.
5. När tillagningen är klar visas ett meddelande för avslutad tillagning. Du kan då stänga av ugnen genom att vrida funktionsratten till 0 (noll), eller också fortsätta tillagningen genom att vrida navigationsratten medsols. När ugnen stängs av visas på displayen en kylningsstapel som indikerar den temperatur som fortfarande råder i ugnen.

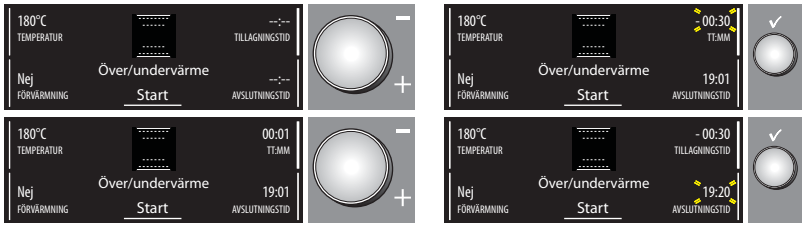
FÖRVÄRMNING AV UGNEN



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

1. Använd navigationsratten för att placera markören på förvärmning.
2. Tryck på knappen ✓ för att välja parametern: texten “Nej” blinkar.
3. Ändra parametern genom att vrida navigationsratten: på displayen visas “Ja”.
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på knappen ✓.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

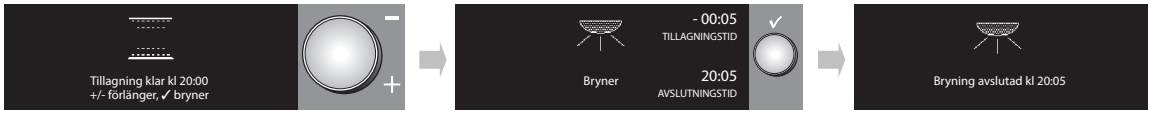


Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

1. Ställ in funktionen genom att placera markören vid texten “AVSLUTNINGSTID” genom att vrida på navigationsratten.
2. Tryck på knappen ✓ för att välja parametern; ”00:00” blinkar på displayen.
3. Ändra värdet genom att vrida navigationsratten tills den önskade tillagningstiden visas.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen ✓.

BRYNA

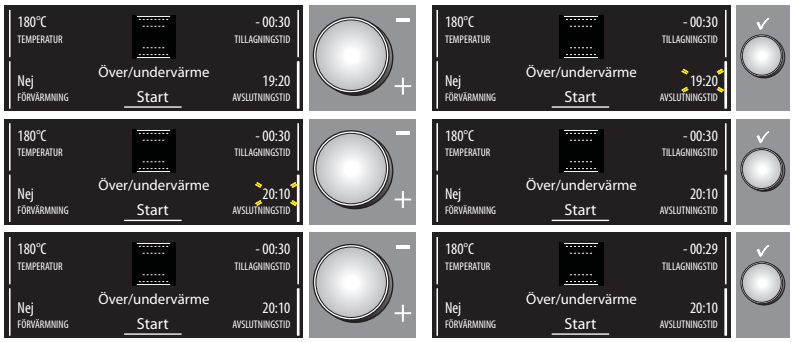
När tillagningen är klar visas på displayen ett förslag att bryna din maträtt för de funktioner där detta är möjligt. Detta kan endast göras när du redan har ställt in tillagningstiden.



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

STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRDRÖJD START

Det går att ställa in tillagningens sluttid genom att fördröja starten av ugnen med maximalt 23 timmar och 59 minuter från det aktuella klockslaget. Detta kan endast göras om du redan har ställt in tillagningstiden.
Denna inställning är endast tillgänglig om förvärmning av ugnen inte ingår i den valda funktionen.

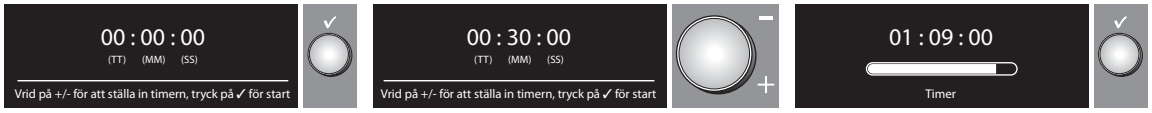


Efter att ha ställt in tillagningstiden visas tillagningens sluttid (t.ex. 19:20) på displayen. För att fördröja tillagningens sluttid, och därmed fördröja starten av ugnen, gör på följande sätt:

1. Vrid på navigationsratten tills markören står på klockslaget för tillagningens sluttid.
2. Tryck på knappen ✓ för att välja parametern: tillagningens sluttid blinkar.
3. Fördröj tillagningens sluttid 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 arbetsmomentet och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen. Ugnen kommer att starta tillagningen efter en väntetid som är beräknad så att tillagningen är klar på det förinställda klockslaget (t.ex. om en maträtt behöver 20 minuter för att tillagas, och tillagningens sluttid 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

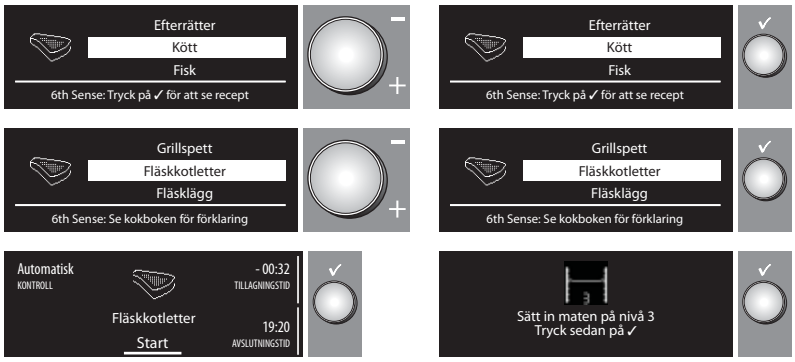


Denna funktion kan endast användas när ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera tillagningstiden för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 1 timme och 30 minuter.

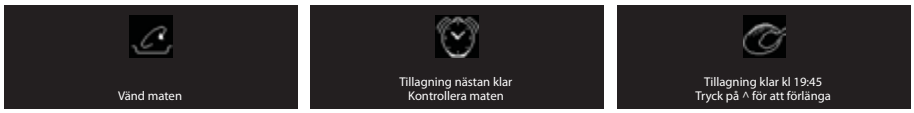
1. Tryck på knappen ✓ när ugnen är avstängd: ”00:00:00” visas på displayen.
2. Vrid navigationsratten för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på knappen ✓ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas ”0:00” på displayen och en ljudsignal hörs. Då kan du förlänga tillagningstiden, enligt ovan, eller stänga av äggklockan genom att trycka på knappen ✓ (på displayen visas det aktuella klockslaget).

RECEPT

Tack vare ”6th Sense”-tekniken kan du använda 30 förinställda recept med idealisk 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 tillagningstid.
6. Sätt 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 arbetsmomentet och tryck på knappen ✓ för att starta tillagningen. För att fördröja tillagningen, se avsnittet ovan.



OBSERVERA: vissa rätter ska grillas eller vändas efter halva tillagningstiden: ugnen avger en akustisk signal och displayen visar vilken typ av handling som ska utföras.
Den tillagningstid som visas i början är endast vägledande och kan förlängas automatiskt under tillagningen.
Strax innan tillagningstiden är slut, signalerar ugnen att du ska kontrollera att rätten har den tillagningsgrad som du önskar. Om detta inte skulle vara fallet, kan du förlänga tillagningstiden manuellt genom att vrida på navigationsratten.

KÖTTERMOMETER

Den medföljande köttermometern 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 ska tillagas.
Det är mycket viktigt att köttermometern placeras rätt för att få önskat resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (Bild 1). För kyckling ska köttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (Bild 2).
För kött med mycket oregelbunden tjocklek ska du kontrollera tillagningen innan du tar ut maträtten ur ugnen. Anslut köttermometern till anslutningen på ugnens högra innervägg.

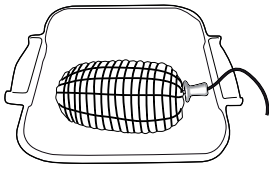


Bild 1

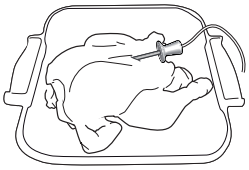


Bild 2

Recept för köttermometer

1. Välj “Recept för köttermometer” genom att vrida funktionsratten till motsvarande symbol.
2. Välj den rätt du vill tillaga i listan och bekräfta med knappen ✓ (OK).
   OBSERVERA: om du väjer “annat”, kan du själv välja alla tillagningsparametrar. För andra recept kan du endast ändra vissa parametrar.
3. Anslut köttermometern, sätt in maträtten och vrid på navigationsratten tills pilen står på “Start” och tryck sen på knappen ✓.
   OBSERVERA: om köttermometern inte är korrekt ansluten kommer ett meddelande upp på displayen som visar att du måste sätta in den på rätt sätt. 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.
När den inställda temperaturen är uppnådd visas ett blinkande meddelande under tre sekunder. När 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 fortsätter tillagningen som vanligt, annars visas ett meddelande om att köttermometern är ansluten på displayen. Meddelandet visas i 3 sekunder, sedan kommer ugnen att fortsätta som om funktionen “annat” var vald (se beskrivningen 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 ända 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.

RENGÖRINGSPROGRAM STARCLEAN™

För att hålla ugnen i bästa skick, utför en **STARCLEAN™** rengöring efter varje användning. Programmet tar 35 minuter, inklusive en nedkylningsfas, och utförs så som följer:
För beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och Funktionstabellen på sidan sidan 16.

1. Ugnen skall vara kall.
2. Doppa den medföljande cellulosatrasan i rinnande vatten och vrid ur den så att den inte droppar.
3. Öppna ugnsluckan och ta ut alla emaljerade tillbehör.
4. Placera cellulosatrasan i ugnen så att bottnen är helt täckt.
5. Häll jämnt ut 350 ml vatten på trasan. Att hälla på mer eller mindre vatten kan inverka negativt på programmets resultat.
6. Stäng ugnsluckan.

VIKTIGT: Öppna inte luckan under programmet, för att undvika att ånga kommer ut.

7. Välj med hjälp av funktionsratten symbolen : texten **STARCLEAN™** visas på displayen.
8. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta och starta rengöringsprogrammet. Öppna inte luckan under programmet, för att undvika att ånga kommer ut.
9. Då programmet är klart, ta ut cellulosatrasan och avlägsna eventuellt vatten som finns kvar i ugnen.
10. Torka sedan ur ugnen med den medföljande svampen fuktad med varmt vatten (att vänta mer än 15 minuter med att torka ur ugnen kan inverka negativt på slutresultatet).

Speciellt svår smuts

För att ta bort mycker svår nedsmutsning, repetera **STARCLEAN™** programmet och tillsätt ett par droppar neutralt rengöringsmedel under urtorkningsfasen.

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 den tidigare funktionen på nytt.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
0	**OFF**	För att avsluta tillagningen och stänga av 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 vätskefyllning, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	GRILL	För grillning av stekar, kebab och korv, för att gratinera grönsaker eller för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. När du grillar köttbitar rekommenderar vi att du placerar 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 ska vara stängd under matlagningen.
	TURBOGRILL	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du placerar 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 ska 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.
	STARCLEAN™	För att avlägsna den smuts som uppstått under matlagning under låga temperaturer. Tillsammans med den speciella emaljen gör vattnet i cellulosatrasan att smutsen lossnar under rengöringsfasen, och blir lätt att torka ur. Starta programmet med kall ugn.
	ÖVER/UNDERV.& FLÄKT	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.
	SPECIAL	Se SPECIALFUNKTIONER.
	INSTÄLLNINGAR	För att ändra displayens inställningar (språk, volym på ljudsignal, ljusstyrka på displayen, klockslag, energibesparing).
6th	**RECEPT**	För att välja 30 olika förprogrammerade recept (se bifogad receptsamling). Ugnen ställer automatiskt in optimal temperatur, funktion och tillagningstid. Det är viktigt att du följer de instruktioner för förberedelse, tillbehör och nivålägen som står i receptsamlingen.

FUNKTIONSRATT (Fortsättning)			
	STEKTERMOM. 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 också att ändra dem för hand inom ett förutbestämt tidsintervall. För korrekt insättning och användning av köttermometern, läs noggrant igenom det aktuella kapitlet. Placera köttet på den 3:e ugnsfasen på en ugnspanna 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 köttermometern.
	GENVÄGAR		För att direkt komma åt de 10 mest använda funktionerna. För att ändra inställningen av en önskad funktion, se avsnittet “VÄLJA TILLLAGNINGSFUNKTION”.
SPECIALFUNKTIONER			
	UPPTINING		För att skynda på upptiningen av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt livsmedlet 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 jäsningens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 50 °C. Du behöver inte förvärma ugnen.
	FÄRDIGMAT		För att tillaga färdig mat som förvarats i rumstemperatur eller i kyldisk (kakor, vätskefyllningar för tårtor, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla maträtter snabbt och skonsamt; kan även användas för att värma redan tillagade rätter. 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. 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.
	FRYST MAT	**Lasagne**	Funktionen väljer automatiskt bästa temperatur och tillagningssätt för 5 olika typer av frysta matvaror. Använd 2:a eller 3:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
		Pizza	
		Äppelstrudel	
		Pommes frites	
		Bröd	
		Egen inställning	Det går att ställa in en temperatur mellan 50 och 250 °C för att tillaga andra typer av produkter.
	SNABBUPPVÄRMNING		Används för att snabbvärma ugnen.
	EKO-VARMLUFT		För tillagning av fyllda kötträtter och köttstycken på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir för torr. När EKO-funktionen är aktiverad, släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att minska energiåtgången bör luckan inte öppnas under tillagningens gång. Du rekommenderas att använda den 3:e falsen. Du behöver inte förvärma ugnen.

TABELL FÖR TILLAGNING

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

Recept	Funktion	För-värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förbere-delser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Kött- och grönsakspajer (grönsakspajer, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-70	Fals 4: tårtform på galler
						Fals 1: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Fals 5: tårtform på galler
						Fals 3: tårtform på galler
						Fals 1: långpanna eller bakplåt + tårtform
Vol-au-vent/ Mördegsbakning		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Fals 4: form på galler
						Fals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Fals 5: form på galler
						Fals 3: form på galler
						Fals 1: långpanna eller bakplåt
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/Pudding		-	3	190-200	45-55	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	Fals 4: galler (vänd maten efter halva tillagningstiden)
						Fals 3: långpanna med vatten
Korv/Grillspett/ Revbensspjäll/ Hamburgare		-	5	Mellan – Hög	15-30	Fals 5: galler (vänd maten efter halva tillagningstiden)
						Fals 4: långpanna med vatten

Recept	Funktion	För-värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förbere-delser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	Medel	55-70	Fals 2: galler (vänd på maten efter 2/3 av tillagningstiden).
						Fals 1: långpanna med vatten
		-	2	Hög	60-80	Fals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller)
						Fals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	3	Medel	35-45	Form på galler (vänd på maten efter 2/3 av tillagningstiden om det behövs).
Lammlägg/ Fläsklägg		-	3	Medel	60-90	Långpanna eller form på galler (vänd på maten efter 2/3 av tillagningstiden om det behövs).
Ugnsbakad potatis		-	3	Medel	45-55	Långpanna eller bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	3	Hög	10-15	Form på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	50-100*	Fals 4: form på galler
						Fals 1: långpanna eller form på galler
Kött och potatis		-	1-4	200	45-100*	Fals 4: form på galler
						Fals 1: långpanna eller form på galler
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50*	Fals 4: form på galler
						Fals 1: långpanna eller form på galler
Komplett måltid: Paj (fals 5)/ Lasagne (fals 3)/ Kött (fals 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Fals 5: form på galler
						Fals 3: form på galler
						Fals 1: långpanna eller form på galler

Recept	Funktion	För-värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förbere-delser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
Fryst pizza		-	3	Auto	10-15	Långpanna/bakplåt eller galler
		-	1-4	Auto	15-20	Fals 4: form på galler
						Fals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	Auto	20-30	Fals 5: form på galler
						Fals 3: långpanna eller bakplåt
						Fals 1: form på galler
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Fals 5: form på galler
						Fals 4: långpanna eller bakplåt
						Fals 3: långpanna eller bakplåt
						Fals 1: form på galler
Fyllda kötträtter	ECO	-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
Kött (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	3	200	50-100*	Långpanna eller form på galler

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

RECEPT 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
Ugnsstekt 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 à la minute	Auto	-	3	200	-	45-90

TESTADE RECEPT i enlighet med IEC 50304/60350:2009-03 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	För-värmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förbere-delser: (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	15-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	20-35	Fals 4: bakplåt Fals 1: långpanna
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Fals 4: bakplåt Fals 1: långpanna
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Två äppelpajer (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Fals 4: tårtform på galler Fals 1: tårtform på galler
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	Hög	3-6	Galler
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)**		-	5	Hög	18-30	Fals 5: galler (vänd maten efter halva tillagningstiden) Fals 4: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form		-	3	180	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	55-65	Fals 4: bakplåt Fals 1: långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)	XL	-	2	170	110-150	Fals 2: långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	45-55	Fals 4: bakplåt Fals 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 funktionen VARMLUFT på flera nivåer.
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 skall vara lättare att dra ut det.

Energieffektivitetsklass (enligt EN 50304)
Använd den avsedda tabellen för att göra testet.

Energiåtgång och förvärmningstider
Välj funktion och utför endast provet med “Förvärmning” aktiverad (“Ja Förvärmning”).

Prov av kontrolleffektivitet
Välj funktion och utför endast provet med “Förvärmning” avstängd (då förvärmning är aktiverad skapar ugnens styrningssystem anutomatiskt en variation på temperaturprofilen).

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du ska läsa tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på mängden 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, om möjligt i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna 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 ska placeras.

Laga till 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 de maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka fina bakverk med funktionen över-/undervärme 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, ska 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 vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- Kakor med våta toppningar (ostkakor eller fruktkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV.& FLÄKT". Om kakbottnen blir för våt, byt till en lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på bottnen av formen innan du häller i smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar till storleken på det köttstycke som ska tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter eller slå in den i aluminiumfolie.
- När du ska 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 när 2/3 av tiden har gått.

När 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 upp med matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter ordentligt fast innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre vägg 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 ska tas bort innan du börjar tillagningen. Vredet ska 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 när den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningsfunktion

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsa innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.