

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa anvisningar finns även på webbplatsen: www.whirlpool.eu

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Den här instruktionsboken innehåller viktiga säkerhetsvarningar, som även återfinns även på själva apparaten. Läs dessa och följ alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande ord:



FARA

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



VARNING

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

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

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

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

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

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elkabeln.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Om du inte är säker, kontakta din återförsäljare eller närmaste Kundservice. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen ur 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 tillgänglig efter installation.
- För att apparaten skall fungera korrekt får du inte blockera öppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av ugnen.

ANSLUTNING TILL ELNÄT

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 elkabel (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 på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig pannor eller andra kokkärl över botten, detta kan skada emaljen.
- Försäkra dig om att elkablar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind"

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av emballagematerialet

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

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- 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 elektrisk och elektronisk utrustning.

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 matlagningskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda kottiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna ugn, vilken är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, följer den europeiska förordningen (CE) n.1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Programmeraren fungerar inte:

- Om displayen visar "F" följt av ett nummer - kontakta närmaste Kundtjänst. Uppge i detta fall numret som följer bokstaven "F".

KUNDTJÄNST

Innan du kontaktar Kundtjänst:

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om felet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

Lämna alltid följande uppgifter:

- en kort beskrivning av felet,
- exakt ugnstyp och ugnsmodell,
- servicenumret (dvs numret 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 (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

RENGÖRING

VARNING

- **Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.**
- **Utför rengöring endast på sval ugn.**
- **Skilj apparaten från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).**

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 mikrofibertrasa.

- Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa. 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 ugnsluckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör den helst medan den fortfarande är varm för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- Rengör ugnsluckans 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).

OBS! Under lång tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. 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:

VIKTIGT! använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnrensningsspray, 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 ugnen från elnätet (dra ut elkabeln ur eluttaget).

ATT TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av ugnsluckan:

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

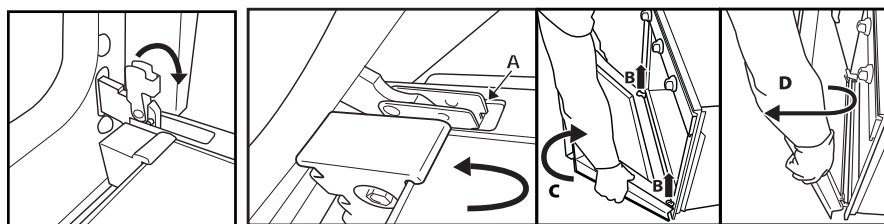


Fig. 1

Fig. 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

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

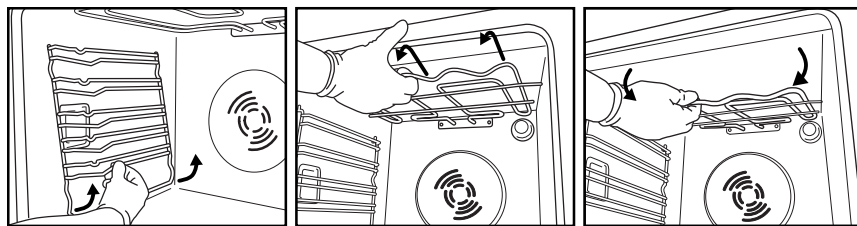


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

BYTE AV LAMPA

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

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

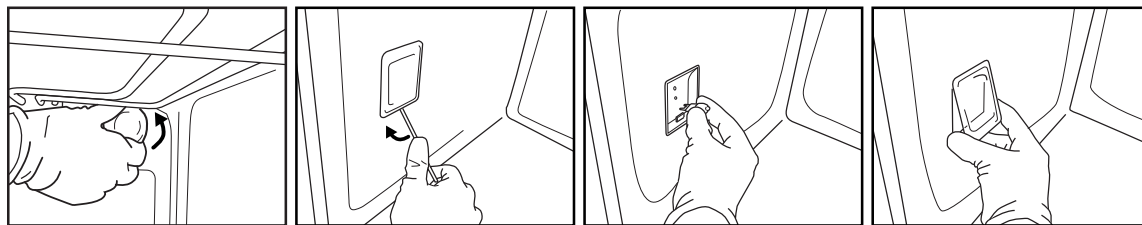


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

OBS:

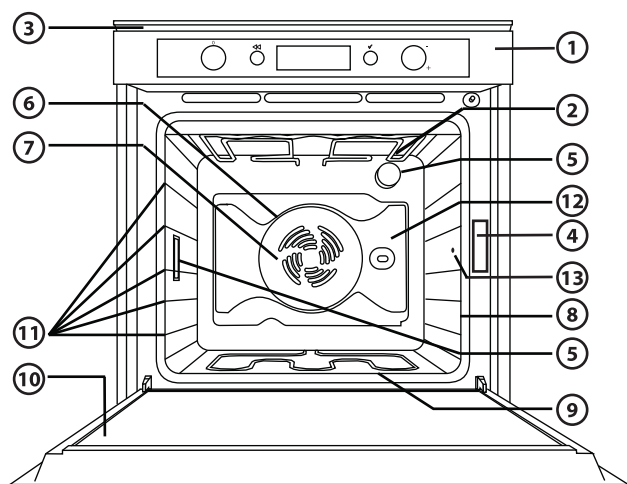
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT!

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



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

OBS:

- Under tillagning kan fläkten slås på och av för att reducera energiåtgången.
- Då tillagningen är klar och ugnen stängts av kan kylfläkten fortsätta att vara igång en stund.
- När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

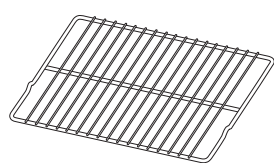


Fig. A

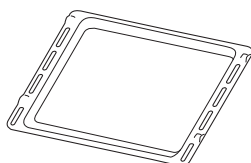


Fig. B

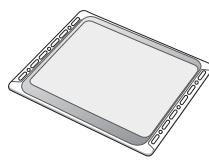


Fig. C

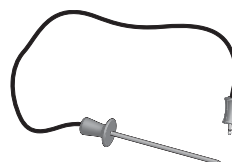


Fig. D

- A. GALLER:** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.
- B. LÅNGPANNA:** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia etc.
- C. BAKPLÅT:** används för tillagning av bröd, bakverk, kötträtter, fisk i folie osv.
- D. KÖTTERMOMETER:** används för att mäta matens innetemperatur under tillagning.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

Andra tillbehör kan beställas separat via Kundtjänst.

PLACERING AV GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

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

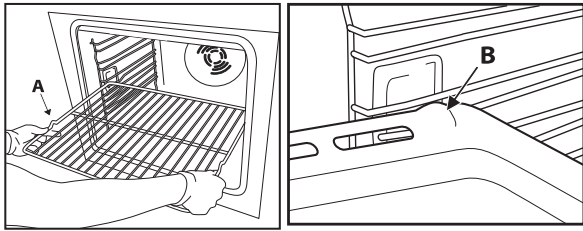
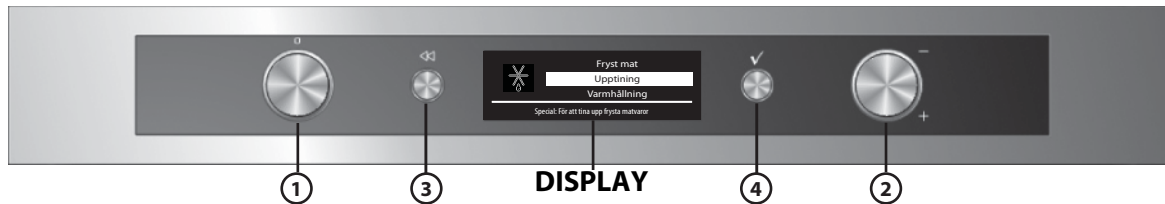


Fig. 1

Fig. 2

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE

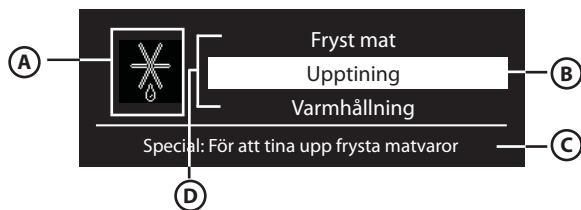


1. **FUNKTIONSRATT:** slå på/stänga av ugnen och val av funktioner
 2. **NAVIGATIONSRTT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden
- OBS: de två rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.**
3. **KNAPP** ⏪: gå tillbaka till föregående skärmen
 4. **KNAPP**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

LISTA PÅ FUNKTIONER

Vrid funktionsratten till valfritt läge för att starta ugnen: på displayen visas funktioner eller funktionernas undermenyer.

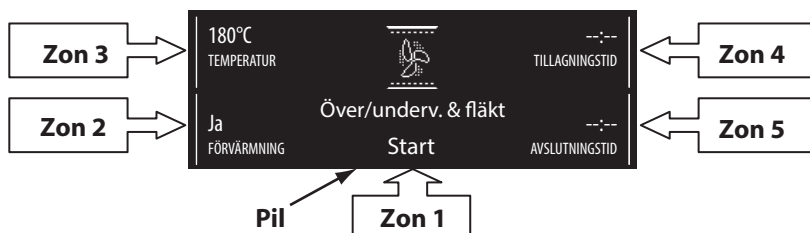
Välj bland undermenyerna genom att vrida ratten till funktionerna GRILL (grill), SPECIALS (specialfunktioner), SETTINGS (inställningar), RECIPES (recept) och SHORTCUTS (snabbval).



- A. Symbol för markerad funktion
- B. Markerad funktion kan väljas genom att trycka på ✓
- C. Beskrivning av markerad funktion
- D. Andra tillgängliga och valbara funktioner.

MER OM FUNKTIONER

När önskad funktion har valts visar displayen fler alternativ och mer information.





Vrid navigationsratten för att välja ett av alternativen: markören flyttas mellan de justerbara värdena i den ordning som anges ovan. Tryck på knappen ✓ för att välja ett värde, ändra värdet genom att vrida navigationsratten och bekräfta genom att trycka på ✓.

ANVÄNDA APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN - VAL AV SPRÅK OCH INSTÄLLNING

AV TID


När ugnen startas för första gången ska du säkerställa korrekt funktion genom att ställa in önskat språk och aktuell tid.

Gör följande:

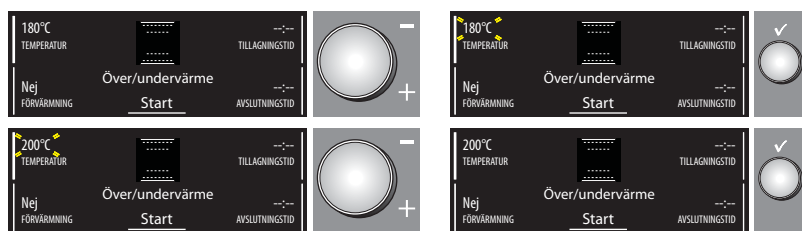
1. Vrid funktionsratten till valfritt läge: på displayen visas de tre första språken i listan över tillgängliga språk.
2. Vrid navigationsratten för att rulla listan.
3. Tryck på  när du har markerat önskat språk för att välja det.
Efter val av språk blinkar 12:00 på displayen.
4. Ställ in tiden genom att vrida navigationsratten.
5. Bekräfta inställningen med knappen .

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER







1. Vrid på funktionsratten när ugnen är avstängd för att visa funktioner eller undermenyer.
N.B.: en lista med beskrivningar av funktioner finns i tabellen på sidan 38 och 39.
2. Vrid navigationsratten för att välja bland alternativen i undermenyerna: vald funktion är markerat med vitt i mitten av skärmen. Bekräfta valet genom att trycka på .
3. tillagningsinställningarna visas på skärmen. Om du inte vill ändra de förinställda värdena ska du vrida navigationsratten och placera markören på "Start". Tryck sedan på . Om du vill ändra värdena ska du följa anvisningarna ovan.

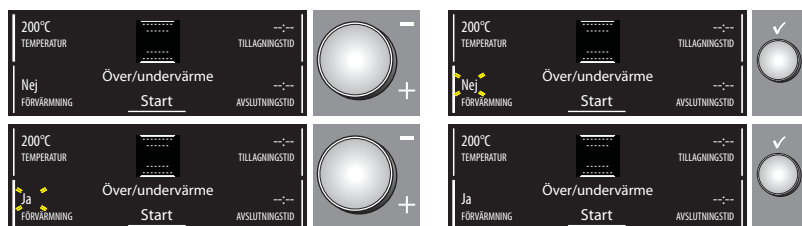
INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN





Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:

1. Kontrollera att markören är placerad vid temperaturvärdet (zon 3) och tryck på knappen  för att välja den parameter som ska ändras: temperaturvärdena blinkar.
2. Ställ in önskat värde genom att vrida navigationsratten och bekräfta med .
3. Vrid navigationsratten för att flytta markören till "Start" och tryck på .
4. På displayen visas vilken ugnsfals som ska användas. Följ anvisningen och tryck på  för att starta tillagningen. Du kan göra på samma sätt för att ändra temperaturen under tillagning.
5. Ett meddelande om avslutad tillagning visas när tillagningen är klar. Stäng av ugnen genom att vrida funktionsratten till 0 (noll) eller förläng kottiden genom att vrida navigationsratten medurs. När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn på displayen.

FÖRVÄRMA UGNEN



Ändra ugnens inställning på följande sätt om ugnen ska förvärmas:

1. Vrid navigationsratten för att placera markören vid PREHEAT (förvärmning).
2. Tryck på knappen  för att välja inställningen: "No" (nej) blinkar på displayen.
3. Ändra inställningen genom att vrida navigationsratten: "Yes" (ja) visas på displayen.
4. Bekräfta valet genom att trycka på knappen .

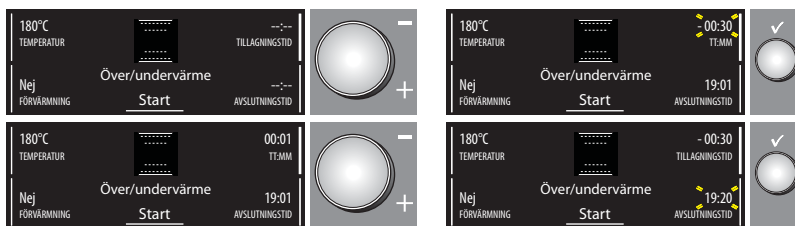
SNABBUPPVÄRMNING



Ändra ugnens inställning på följande sätt om ugnen ska snabbvärmas:

1. Vrid funktionsratten för att välja snabbuppvärmningsfunktionen.
2. Bekräfta med knappen ✓: inställningarna visas på skärmen.
3. Om du är nöjd med den förinställda temperaturen ska du vrida navigationsratten för att placera markören vid "Start". Tryck sedan på ✓. För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. En ljudsignal hörs när den inställda temperaturen har nåtts. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme □.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion ska du vrida navigationsratten och välja önskad funktion.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

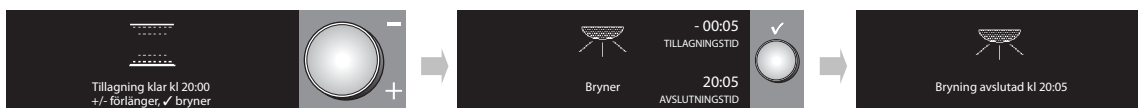


Denna funktion gör det möjligt att tillaga under en förbestämd tidsrymd, minst 1 minut, maximalt den tid som vald funktion kan fungera, sedan stängs ugnen av automatiskt.

1. Vrid navigeringsratten för att ställa markören på "COOK TIME" (koktid).
2. Tryck på knappen ✓ för att välja inställningen. "00:00" blinkar på displayen.
3. Ändra värdet genom att vrida navigationsratten för att visa önskad koktid.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen ✓.

BRYNA

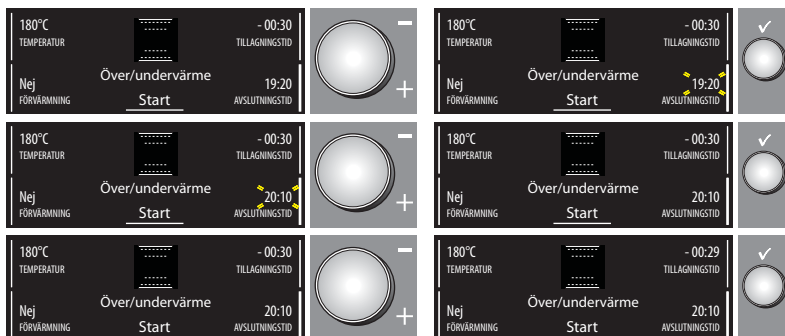
Du kan välja om maträtten ska brynas i slutet av vissa funktioner när ett meddelande visas på displayen. Detta kan endast göras då du redan har ställt in tidslängd på tillagningen.



Meddelandet "+/- to prolong, ✓ to brown" (+/- för att förlänga koktiden, för att bryna) visas på displayen i slutet av koktiden. Om du trycker på knappen ✓ startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Funktionen kan bara användas en gång efter att tillagningen är klar.

INSTÄLLNING AV KOKSLUTTID/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. **Du kan endast använda inställningen när den valda funktionen inte kräver förvärmning.**



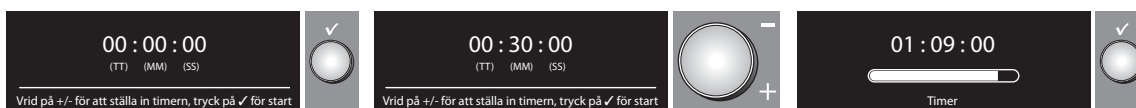
När tillagningstiden har ställts in visas koksluttiden (t.ex. 19:20). För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör följande:

1. Vrid navigationsratten för att flytta markören till alternativet koksluttid.
2. Tryck på knappen ✓ för att välja inställningen: koksluttiden blinkar.
3. Vrid navigationsratten och ställ in önskat värde för att fördröja koksluttiden.
4. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen ✓.
5. Vrid navigationsratten för att flytta markören till START och tryck på ✓.
6. På displayen visas vilken ugnsfals som ska användas. Följ anvisningen och tryck på ✓ för att starta tillagningen. Ugnen beräknar koksluttiden och startar tillagningen så att maten är klar vid den inställda tiden (om en maträtt exempelvis kräver 20 minuters kocktid och koksluttiden ställs in på 20:10 börjar tillagningen 19:50).

OBS: du kan starta ugnen när som helst under väntetiden genom att vrida navigeringsratten så att markören hamnar på "Start" och trycka på ✓.

Du kan ändra de inställda värdena (temperatur, grill, kocktid) när som helst genom att följa anvisningarna i de föregående avsnitten.

TIMER

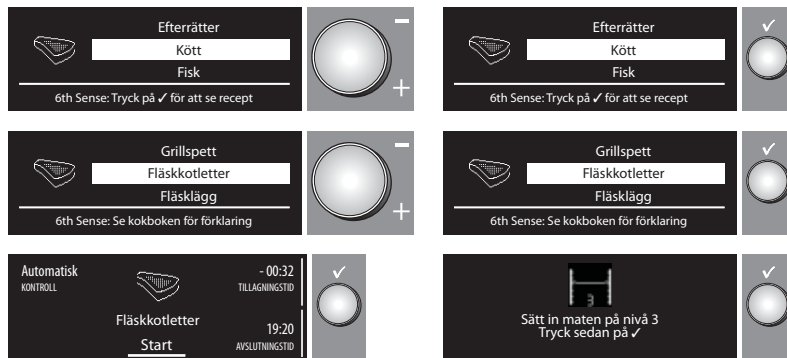


Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd och är utmärkt för att kontrollera kocktid för t.ex. pasta. Maximal inställbar tid på timern är 1 timme och 30 minuter.

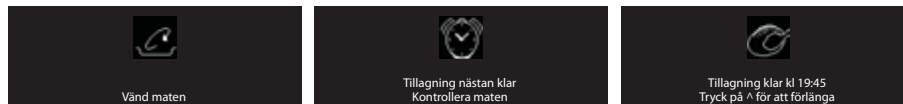
1. Tryck på knappen ✓ när ugnen har stängts av: "00:00:00" visas på displayen.
2. Vrid navigationsratten för att välja önskad tid.
3. Tryck på knappen ✓ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "0:00" på displayen och en ljudsignal hörs. I det här skedet kan tiden förlängas enligt anvisningarna ovan eller så kan timern avaktiveras genom att knappen ✓ trycks in (klockslaget visas på displayen).

RECEPT

Med funktionen "Sixth Sense" kan du välja bland 30 förinställda recept med optimal koktemperatur. Du behöver endast följa anvisningarna för ingredienser och tillagningsmetod. Gör sedan följande:



1. Vrid funktionsratten för att välja "RECIPES" (recept).
2. Välj maträtten som du vill tillaga i listan.
3. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta valet.
4. Välj önskat recept genom att vrida navigationsratten.
5. Bekräfta med knappen ✓: ungefärlig tillagningstid visas på displayen.
6. Placera maten i ugnen och vrid navigationsratten för att placera markören på "Start". Tryck sedan på ✓.
7. På displayen visas vilken ugnsfals som ska användas. Följ anvisningen och tryck på ✓ för att starta tillagningen. Se relevant avsnitt om du vill fördröja starten.



N.B.: vissa maträtter måste vändas eller röras om efter halva tiden: ugnen avger en ljudsignal och displayen visar vilken åtgärd som krävs.

Koktiden som visas vid start är endast en referenstid: den kan förlängas automatiskt under tillagningen. Strax innan koktiden avslutas uppmanas du att kontrollera maten för att se om du är nöjd med kokresultatet. Om inte kan du förlänga koktiden genom att vrida navigationsratten.

KÖTTERMOMETER

Med kötttermometern kan du mäta matens innertemperatur under tillagning (0 till 100 °C) för ett perfekt resultat.

Önskad innertemperatur för maten ställs in i enlighet vilken sorts mat som ska tillagas.

Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. Kötttermometern ska föras in i den tjockaste delen av köttet. Undvik ben och fett (fig. 1). Vid tillagning av kyckling ska termometern föras in från sidan i mitten av bröstet. Se till att spetsen inte hamnar i ett hålrum (fig. 2).

Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.

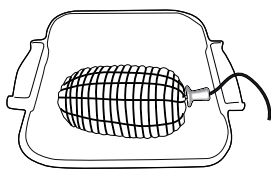


Fig. 1

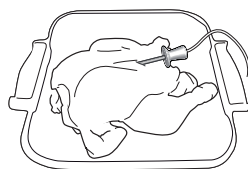
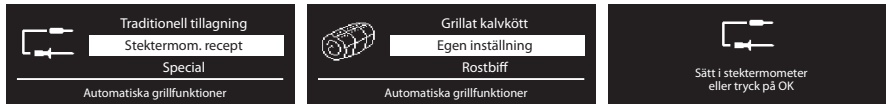


Fig. 2

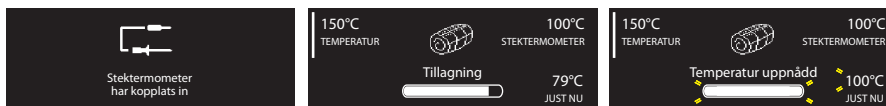
Recept för köttermometer

1. Välj "Meat probe recipes" (recept för köttermometer) genom att vrida funktionsratten till motsvarande symbol.
2. Välj maträtten som du vill tillaga i listan och tryck på knappen ✓ (OK) för att bekräfta.
OBS: om du väljer "Custom" (eget) kan du själv välja alla parametrar som du vill ställa in. Med de andra recepten kan du endast välja några av dem.
3. Anslut termometern, placera maten i ugnen och vrid navigeringsratten för att placera markören på "Start". Tryck sedan på ✓.
OBS: om termometern inte är ansluten visar displayen ett meddelande som uppmanar dig att ansluta termometern. Om termometern inte ansluts startar ugnen en normal kokcykel utan inställd tid när du trycker på ✓.



Om termometern har anslutits korrekt visar displayen en bekräftelse i tre sekunder följt av skärmen som visar alla parametrar och den uppmätta temperaturen.

När måltemperaturen för maten har uppnåtts blinkar ett meddelande på displayen i 3 sekunder. I slutet av koktiden visas ett alternativ som låter dig förlänga koktiden genom att vrida navigationsratten till +. Tillagningen fortsätter i normalläge utan tidsinställning. Om alternativet inte väljs stängs ugnen av efter 10 minuter och koktiden kan då inte förlängas.



Köttermometern kan även användas med funktionerna CONVENTIONAL (över/undervärme), CONVECTION BAKE (över/underv. & fläkt), FORCED AIR (varmluft), TURBO GRILL (turbogrill) och MAXI COOKING. Om termometern inte ansluts fortsätter tillagningen i normalläge eller så visas ett meddelande på displayen om att termometern inte har anslutits. Meddelandet visas i 3 sekunder och ugnen fortsätter därefter som om funktionen "Custom" (eget) har valts enligt ovan.



INSTÄLLNINGAR

1. Välj "SETTINGS" (inställningar) i huvudmenyn genom att vrida funktionsratten för att välja vissa displayinställningar.
2. Bekräfta med knappen ✓: displayen visar vilka inställningar som kan ändras (språk, ljudsignalvolym, displayens ljusstyrka, tid, energibesparing).
3. Välj inställningen som du vill ändra genom att vrida navigationsratten.
4. Tryck på knappen ✓ för att bekräfta.
5. Följ anvisningarna på displayen för att ändra inställningen.
6. Tryck på knappen ✓: ett meddelande som bekräftar valet visas på displayen.












OBS: Om ugnen stängs av med funktionen ECOMODE (energibesparing) aktiverad (ON) stängs displayen av efter några sekunder och klockan visas. Tryck på någon av knapparna eller vrid en av rattarna för att visa informationen på displayen och slå på lampan. Om ECOMODE är aktiverat under tillagning släcks ugnslampan efter 1 minuts tillagning och tänds igen när användaren manövrerar reglagen. Om funktionen inte är vald (OFF) dämpas displayens ljusstyrka efter några minuter.

KNAPPSPÄRR








Använd funktionen för att låsa knapparna och rattarna på kontrollpanelen.

Aktivera funktionen genom att trycka in ⓧ och ✓ samtidigt i minst 3 sekunder. Om funktionen är aktiverad går knapparna inte att använda och ett meddelande och symbolen 🔒 visas på displayen. Funktionen kan även aktiveras under tillagning. Gör på samma sätt för att stänga av funktionen. När knappspärren är aktiverad kan ugnen stängas av genom att vrida ratt till 0 (noll). Den tidigare inställda funktionen måste i så fall ställas in igen.















TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

















FUNKTIONSRATT		
	OFF (av)	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	FAST PREHEATING (snabbuppvärmning)	Används för att snabbvärma ugnen.
	CONVENTIONAL (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 (grill)	För grillning av stekar, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:e eller 4:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBO GRILL (turbogrill)	Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	FORCED AIR (varmluft)	Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på olika nivåer (max. tre). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, 1:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer, och 1:a, 3:e och 5:e ugnsfalsen när du använder tre nivåer. Du behöver inte förvärma ugnen.
	CONVECTION BAKE (över/underv.& fläkt)	Använd den här funktionen när du tillagar kött och pajer med våt fyllning (dessert- eller frukt- och grönsakspajer) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	SPECIALS (specialfunktioner)	Se SPECIALFUNKTIONER.
	SETTINGS (inställningar)	Används för att ändra displayinställningarna (språk, tid, displayens ljusstyrka, ljudsignalens volym, energibesparing).
	RECIPES (recept)	Används för att välja mellan 30 förinställda recept (se medföljande receptsamling). Optimal temperatur, funktion och tid ställs in automatiskt. Det är viktigt att du följer anvisningarna för tillredning, tillbehör och falsnivåer i receptsamlingen.
	MEAT PROBE RECIPES (recept för kötttermometer)	Används för att välja mellan 7 tillagningssätt för olika typer av kött. Tillagningstemperatur och köttets innertemperatur vid avslutad tillagning ställs in automatiskt för den valda kötttypen. Värdena anges i den medföljande tillagningstabellen, men kan ändras manuellt till förinställda värden. Mer information om korrekt användning av termometern finns i motsvarande avsnitt. Placera köttet på den 3:e ugnsfalsen i en långpanna eller i en ugnsfast form på gallret. Du behöver inte förvärma ugnen. Du kan öppna luckan under tillagningen för att kontrollera köttet eller tillsätta buljong, men se till att inte flytta termometern.
	SHORTCUTS (snabbval)	Används för att snabbt ställa in de 10 mest använda funktionerna. Mer information om hur du ändrar inställningen för önskad funktion finns i "VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER".

SPECIALFUNKTIONER




	DEFROST (upptining)	För att snabba på upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.							
	KEEP WARM (varmhållning)	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.							
	RISING (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 40 °C. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.							
	CONVENIENCE (färdigmat)	Används för att tillaga färdigmat som har förvarats i rumstemperatur eller kyldisk (kakor, kaksmet, muffins, varmrätter och bakverk). Funktionen används för att snabbt värma upp färdigmaten eller tidigare tillagad mat. Följ anvisningarna på matförpackningen. Du behöver inte förvärma ugnen.							
	MAXI COOKING	Används för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen beroende på köttets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.							
	FROZEN FOOD (fryst mat)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Lasagne</td></tr> <tr><td>Pizza</td></tr> <tr><td>Strudel</td></tr> <tr><td>Pommes frites</td></tr> <tr><td>Bröd</td></tr> <tr><td>Övrigt</td></tr> </table>	Lasagne	Pizza	Strudel	Pommes frites	Bröd	Övrigt	Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Använd 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
		Lasagne							
Pizza									
Strudel									
Pommes frites									
Bröd									
Övrigt									
Temperaturen kan ställas in på 50–250 °C för tillagning av andra typer av matvaror.									
	ECO FORCED AIR (eko-varmluft)	Används för att tillaga fyllda köträtter och köttbitar på en nivå. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När eko-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. Undvik att öppna ugnsluckan under tillagningen för lägre energiförbrukning. Använd 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.							

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		-	2/3	160-180	30-90	Tårtform på galler
		-	1-4	160-180	30-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	2	160-200	35-90	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		-	1-4	160-200	40-90	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		-	3	170-180	20-45	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	160-170	20-45	Ugnsfals 4: galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Petit-chouer		-	3	180-200	30-40	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	35-45	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Maränger		-	3	90	110-150	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	90	140-160	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	90	140-160*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Bröd/Pizza/ Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	190-250	20-50	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Tårtform på galler
		-	1-4	180-190	45-70	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ugnsfals 5: tårtform på galler Ugnsfals 3: tårtform på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt + tårtform
Vol-au-vent/ Mördegsbakning		-	3	190-200	20-30	Långpanna eller bakplåt
		-	1-4	180-190	20-40	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ugnsfals 5: ugnsfast form på galler Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt
Lasagne/ Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/ Pudding		-	3	190-200	45-65	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lamm/Kalv/Nöt/ Fläsk 1kg		-	2	190-200	80-110	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/Kanin/ Anka 1kg		-	3	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3kg		-	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	170-190	30-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	5	Hög	3-6	Galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Fiskfiléer/Stekar		-	4	Medel	20-30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		-	5	Medelhög-Hög	15-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden) Ugnsfals 4: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medelhög)	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
		-	2	3 (hög)	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller) Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1kg		-	3	Medel	35-50	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	10-25	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Lasagne och kött		-	1-4	200	50-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
		-	1-4	200	45-100*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		-	1-4	180	30-50*	Ugnsfals 4: ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
		-	1-3-5	190	40-120*	Ugnsfals 5: form på galler Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller form på galler




Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar		
Frost pizza		-	3	Auto	10-15	Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt eller galler		
		-	1-4	Auto	15-20	Ugnsfals 4: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt		
		-	1-2-4	Auto	20-30	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 2: form på galler Ugnsfals 1: långpanna eller bakplåt		
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 3: form på galler Ugnsfals 2: form på galler Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt		
		Fyllda kötträtter		-	3	200	80-120*	Långpanna eller form på galler
		Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	3	200	50-100*	Långpanna eller form på galler


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

MEAT PROBE RECIPES (recept för köttermometer)

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Rekommenderad temperatur för 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
Grillad kalkon	Auto	-	1 / 2	160	90-180	75
Grillad kyckling	Auto	-	3	205	50-70	83
Fläskstek	Auto	-	3	180	70-100	75
Kalvstek	Auto	-	3	170	60-90	68
Kött, övrigt	Auto	-	3	200	-	45-90

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

Recept	Funktion	För- värm- ning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Smördegskakor (Shortbread)		-	3	170	15-30	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	150	25-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småkakor (Small cakes)		-	3	170	25-35	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	30-40	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tårtform på galler
		-	1-4	160	35-45	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Två äppelpajer (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Tårtform på galler
		-	1-4	175	75-95	Ugnsfals 4: tårtform på galler Ugnsfals 1: tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd (Toast)**		-	5	3 (hög)	3-6	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare (Burgers)**		-	5	3 (hög)	18-30	Ugnsfals 5: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Ugnsfals 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	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	2	170	110-150	Ugnsfals 2: långpanna
DIN 3360-12:07 bilaga C						
Tårta (Flat cake)		-	3	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		-	1-4	160	40-50	Ugnsfals 4: bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 2:a ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "FORCED AIR" (varmluft)  för mer än en fals. För att grilla rekommenderar vi att du lämnar 3–4 cm fritt från den främre kanten av gallret för att det ska vara lättare att dra ut det.

Indikeringarna i tabellen gäller utan användning av ledstycken. Utför testerna utan ledstyckena.

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

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

Använd den avsedda tabellen för att utföra testet

Energiförbrukning och förvärmningstid

Välj funktionen och utför testet med endast alternativet "Preheating" (förvärmning) aktiverat ("Preheating yes").

Temperaturtest

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

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. Koktiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på matens kvantitet och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – 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 pyrexglas 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

Med funktionen "FORCED AIR" (varmluft) kan du samtidigt tillaga olika typer av mat som kräver samma tillagningstemperatur (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka 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 varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är bakverket klart.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om bakverket "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten försiktigare.
- För rätter med fuktiga fyllningar (cheesecake eller fruktpajer), använd funktionen "CONVECTION BAKE" (över-/undervärme och fläkt). Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller pyrexformar 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 i 10–15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre koktid. 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.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (finns på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre panel och lägger spettet på 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, och detta 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 botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningfunktion

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