VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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

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

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

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

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du 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.
- Elkabeln måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elkabeln för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.

- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex: värma upp rum). Tillverkaren 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.

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 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 på insidan av en varm ugn, detta kan skada emaljen.
- Dra aldrig pannor eller andra kokkärl över bottnen, 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 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 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 ugnsformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda koktiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas ändå.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

- 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.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **Viktigt!** Under självrengöring går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

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 trasa.

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

Ugnens insida

VIKTIGT! Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. De kan skada de emaljerade ytorna och 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 (beroende på modell):

VIKTIGT! använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnsrengöringsspray, 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.

Rengöringscykel på ugnar med pyrolys (beroende på modell):

⚠ VARNING

- **Rör inte vid ugnen under pyrolysen.**
- **Se till barn vistas på avstånd från ugnen under pyrolysen.**

Denna funktion bränner av stänk som producerats inuti ugnen under kokning, vid en temperatur på nära 500 °C. Vid denna höga temperatur förvandlas det som återstår till en lätt beläggning som enkelt kan torkas av med hjälp av en fuktig trasa, så fort ugnen svalnat. Du behöver däremot inte aktivera självrengöringsfunktionen (pyrolysen) efter varje tillagning, utan endast då ugnen är mycket smutsig, eller då matos skapas både under förvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet (pyrolysen).
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan pyrolysfunktionen används.
- För att få optimala resultat bör du torka bort grov smuts från ugnsluckan med en fuktig svamp innan du slår på pyrolysfunktionen.
  Apparaten är utrustad med 2 pyrolytiska funktioner:

1. En ekonomisk (PYRO EXPRESS/EKO): där energiåtgången är 25 % lägre än i standardrengöringen. Starta denna med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött minst 2-3 gånger i rad).
2. En vanlig rengöringscykel (PYRO): som garanterar en effektiv rengöring även av en svårt nedsmutsad ugn.

- Ett meddelande visas ändå på displayen efter ett antal användningstillfällen som säger att det är dags för en självrengöring.

OBS! under pyrolysfunktionen är luckan spärrad och det går inte att öppna den förrän temperaturen i ugnen nått korrekt säkerhetsnivå.

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.

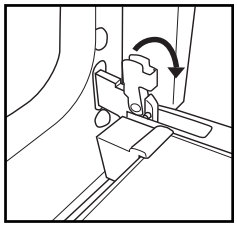


Fig. 1

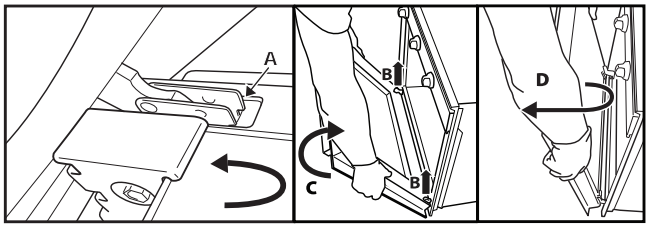


Fig. 2

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.

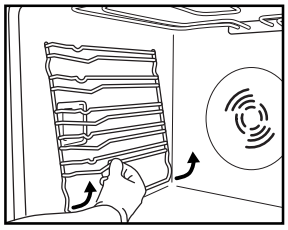


Fig. 3

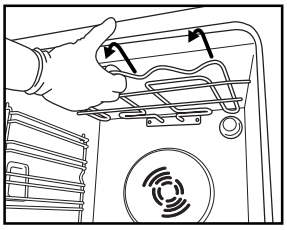


Fig. 4

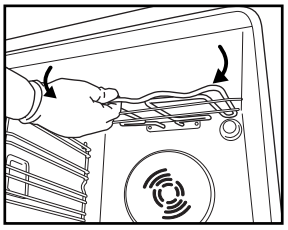


Fig. 5

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.

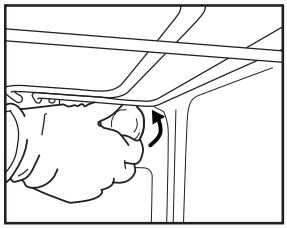


Fig. 6

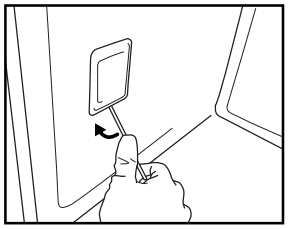


Fig. 7

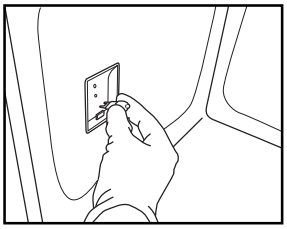


Fig. 8

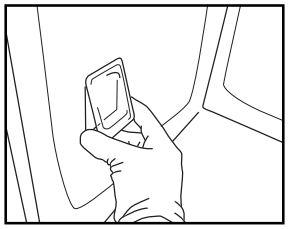


Fig. 9

OBS:

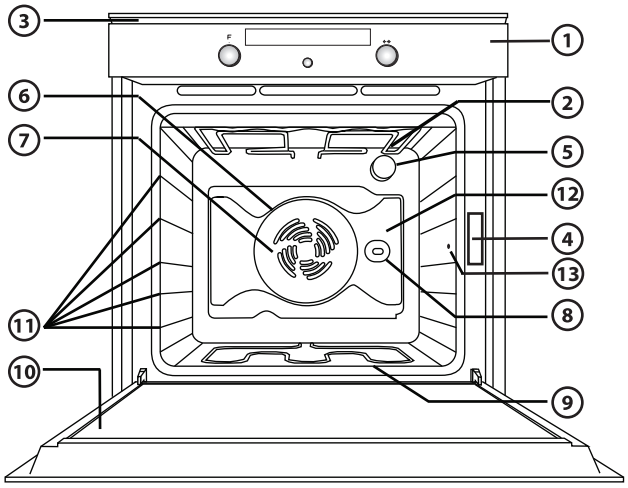
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.
- Lampan i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för hushållsbelysning (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna finns hos vår Kundtjänst.

VIKTIGT!

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

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ELEKTRISK KOPPLING, SE KAPITLET OM INSTALLATION



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

OBSERVERA:

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

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

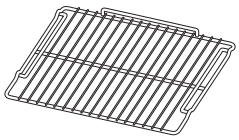


Bild A

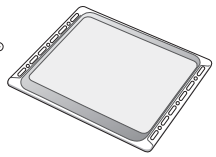


Bild B

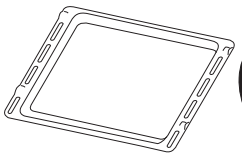


Bild C

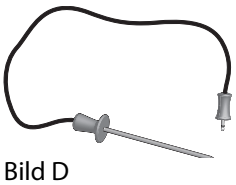


Bild D

A. **GALLER (1):** kan användas för att tillaga mat eller som underlägg för bakplåtar, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl.

B. **BAKPLÅT (2):** för bakning av bröd och konditorivaror, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

C. **LÅNGPANNA (1):** kan placeras under gallret för att samla upp fett, eller som långpanna för att tilllaga kött, fisk, grönsaker, foccaccia etc.

D. **KÖTTERMOMETER:** för att mäta maträttens innertemperatur.

EJ MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

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.

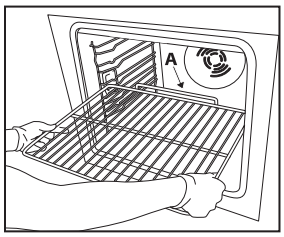


Bild 1

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).

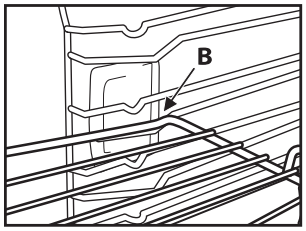


Bild 2

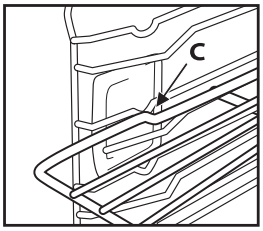


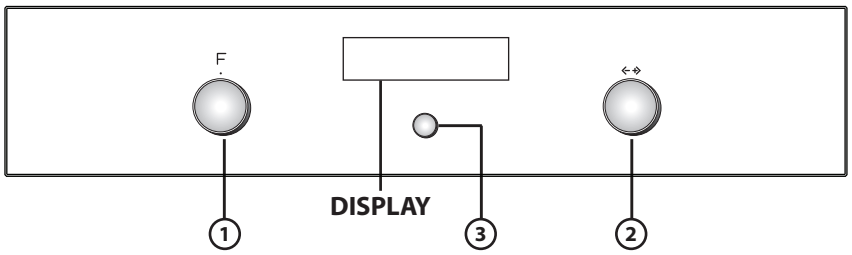
Bild 3

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 val av funktioner
2. **NAVIGATIONSRATT:** för att navigera i menyn och reglera inställda värden

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

3. KNAPP FÖR ATT VÄLJA/BEKRÄFTA

OBSERVERA: på displayen visas ✓ för indikationer angående denna knapp.

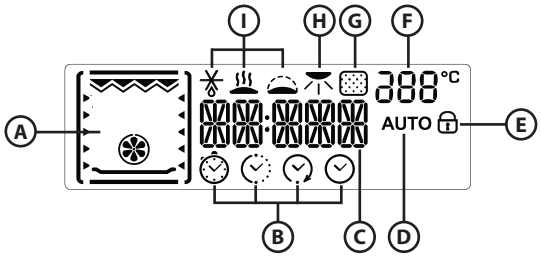
LISTA PÅ FUNKTIONER

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

Undermenyerna visas och kan väljas när ratten ställs på någon av funktionerna GRILL, SPECIAL, INSTÄLLNINGAR, BRÖD/PIZZA eller AUTOMATISK RENGÖRING.

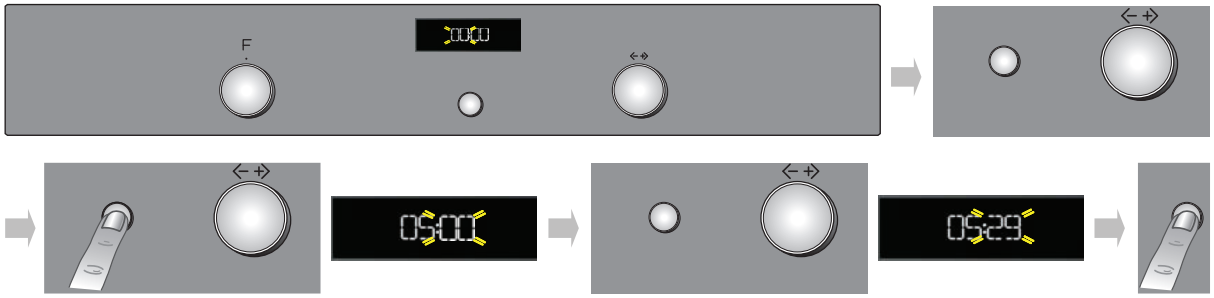
OBSERVERA: för en lista med beskrivningar över funktionerna, se tabellen på sidan 16.

BESKRIVNING AV DISPLAY



A. Visualisering av de värmeelement som är aktiva för de olika funktionerna
B. Symboler för hantering av tid: äggklocka, tillagningstid, koksluttid, klockslag
C. Information om vald funktion
D. Automatisk BRÖD/PIZZA-funktion vald
E. Indikation om ugnslucka stängd under automatisk rengöring (pyrolys)
F. Temperatur i ugnen
G. Pyrolys-funktion
H. BRYNA
I. Specialfunktioner: upptining, varmhållning, jäsning

START AV UGNEN - INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG

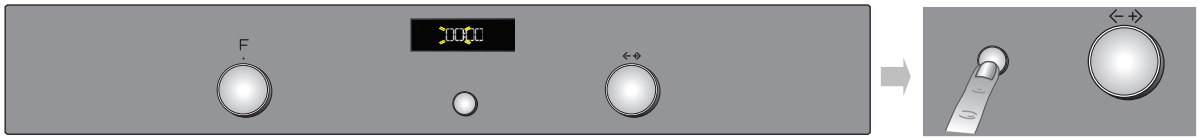


Efter att ugnen har anslutits till elnätet måste klockslag ställas in. På displayen blinkar de två siffrorna för timmar.

1. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser korrekt timma.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta. På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
3. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser korrekt minut.
4. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

För att ändra klockslag, till exempel efter ett strömavbrott, se påföljande avsnitt (INSTÄLLNINGAR).

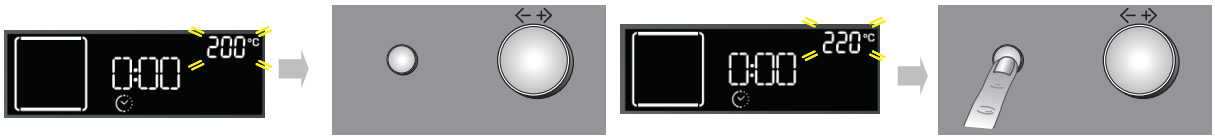
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTIONER



1. Vrid “Funktionsratten” till önskad funktion: tillagningsinställningarna visas på displayen.
2. Om de förinställda värdena är lika med de värden du vill ha, tryck på knappen (3). För att ändra dem gör så som följer.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILLEN

Reglera temperatur eller effekt på grillen genom att göra följande:



1. Ändra genom att vrida på “Navigationsratten” tills du ser önskat värde.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från det sista ingreppet.

SNABBUPPVÄRMNING

1. Välj funktionen Snabbuppvärmning genom att vrida på “Funktionsratten” till symbolen.
2. Bekräfta med knappen (3): Inställningarna visas på displayen.
3. Om inställd temperatur är lika med den temperatur du vill ha, tryck på knappen (3). För att ändra gör du så som beskrivits i föregående avsnitt. På displayen visas texten **PRE**. När den inställda temperaturen har uppnåtts byts texten ut mot temperaturvärdet (t.ex. 200°) och det hörs en ljudsignal. Efter förvärmingsfasen går ugnen automatiskt över till funktion med över-/undervärme.
   Då kan du ställa in din maträtt och starta tillagningen.
4. Om du vill ställa in en annan tillagningsfunktion, vrid på “Navigationsratten” och välj önskad funktion.

INSTÄLLNING AV 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. Efter att du bekräftat temperaturen blinkar symbolen.
2. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser önskad tillagningtid.
3. Bekräfta genom att trycka på knappen (3).

Ugnen bekräftar automatiskt valet efter 10 sekunder från det sista ingreppet.

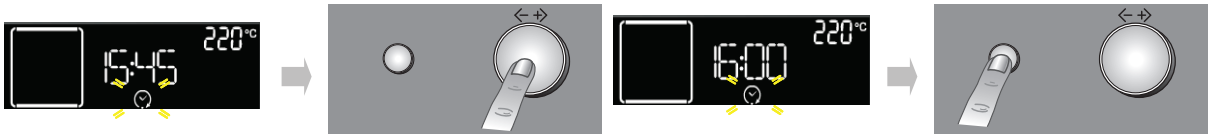
INSTÄLLNING AV TID NÄR TILLAGNING SKALL AVSLUTAS/FÖRDRÖJD START

VIKTIGT: Denna inställning kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner: SNABBUPPVÄRMNING, BRÖD/PIZZA, ÖVER/UNDERV. & FLÄKT.

OBSERVERA: Med denna inställning uppnås inställd temperatur gradvis, och därför kommer tillagningstiderna att förlängas en aning i jämforelse med de som står i tabellen.

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.

Efter att ha ställt in tillagningstid visas på displayen koksluttid (t ex 15:45) och symbolen blinkar.



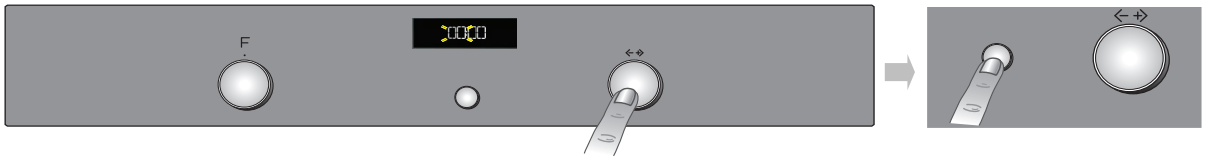
För att fördröja koksluttid, och därmed fördröja start av ugnen, gör så som följer:

1. Vrid på “Navigationsratten” tills den tid då du vill att maten skall vara klar visas (t ex 16:00).
2. Bekräfta värdet genom att trycka på knappen (3): de två prickarna på timman för koksluttid blinkar, för att visa att inställningen är korrekt.
3. Ugnen kommer att fördröja start av programmet så att maten är klar på den förinställda tiden.

INDIKATION FÖR EFTERVÄRME I UGNEN

Då tillagningen är avslutad, eller då ugnen stängs av, och temperaturen i ugnen är över 50 °C, visas på displayen texten HOT som visar att temperaturen i ugnen är hög just nu. Då värmen når 50 °C, visas nuvarande klockslag på displayen.

ÄGGKLOCKA

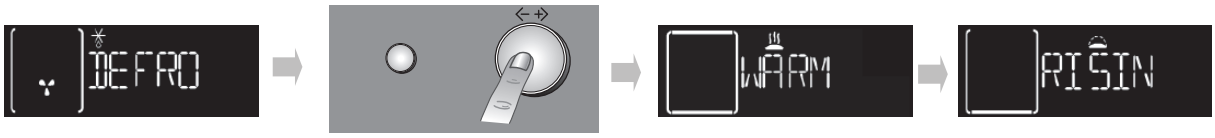


Denna funktion kan endast användas då ugnen är avstängd, och är utmärkt för att kontrollera koktid för t ex pasta. Maximal inställbar tid på äggklockan är 23 timmar och 59 minuter.

1. Vrid på "Navigationsratten" tills du ser önskad tid.
2. Tryck på knappen (3) för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har gått ut visas "0:00" i displayen och en ljudsignal hörs. För att stänga av den, tryck på knappen (3) (på displayen visas nuvarande klockslag).

VAL AV SPECIALFUNKTIONER

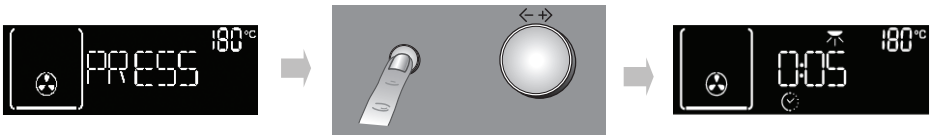
Om du placerar "Funktionsrattens" markör i höjd med symbolen kommer du åt en undermeny som innehåller fem specialfunktioner.
För att leta upp, välja och starta en av dessa funktioner, gör så här:



1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : i displayen visas texten "DEFROST" och den symbol som markerar denna funktion.
2. Vrid på "Navigationsratten" för att rulla listan med funktioner; de visas på engelska: DEFROST (upptining), KEEP WARM (varmhållning), RISING (jäsning).
3. Tryck på knappen (3) för att bekräfta.

BRYNA

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



Då tillagningstiden är slut, visas följande på displayen: "PRESS ✓ TO BROWN" (tryck ✓ för bryning). Om du trycker på knappen (3), startar ugnen funktionen bryning, som tar 5 minuter. Denna funktion kan endast aktiveras två gånger.

VAL AV FUNKTIONEN BRÖD/PIZZA

Om du placerar "Funktionsratten" i höjd med symbolen kommer du åt en undermeny som innehåller två automatiska funktioner för "bröd" och "pizza".

Bröd

1. Vrid "Funktionsratten" till symbolen : på displayen visas "BREAD" (bröd) tillsammans med texten AUTO.
2. Tryck på knappen (3) för att välja funktionen.
3. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad temperatur (mellan 180 °C och 220 °C) och bekräfta med knappen (3).
4. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen (3) för att starta tillagningen.

Pizza

1. Vrid Funktionsratten till symbolen : på displayen visas "BREAD" (bröd). För att välja funktionen "PIZZA", gör så här:
2. Vrid på "Navigationsratten": på displayen visas "PIZZA".
3. Tryck på knappen (3) för att välja funktionen.
4. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad temperatur (mellan 220 °C och 250 °C) och bekräfta med knappen (3).
5. Vrid "Navigationsratten" för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på knappen (3) för att starta tillagningen.

KÖTTERMOMETER (PROBE)

Den medföljande köttermometern gör det möjligt att under tillagningen veta exakt innertemperatur på din maträtt, upp till 100 °C, för att garantera perfekt tillagningsresultat.
Det går att ställa in önskad innertemperatur beroende på den maträtt som skall tillagas.
Korrektplacering av köttermometern är av yttersta vikt för att få önskat resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (Bild 1). För kyckling skall 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 skall du kontrollera tillagningen innan du tar ut maträtten ur ugnen. Koppla köttermometerns andra ände till dess kopplingspunkt som sitter på ugnens högra insida.

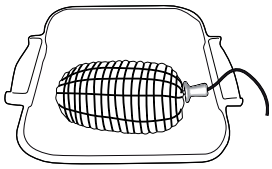


Bild 1

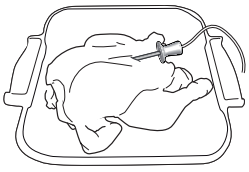


Bild 2

Tillagningsfunktion med köttermometer

Då köttermometern förs in styrs ugnens temperatur beroende på vald funktion. Hella tillagningsprocessen avslutas dock då den temperatur som användaren ställt in uppnåtts.
Det finns inte någon specifik meny för tillagningsfunktioner med köttermometer, men det går att gå från traditionell funktion till funktion “med köttermometer”. Detta sker då du för in köttermometern.
En signal hörs då köttermometern känns av, och i displayen visas "PROBE" under 3 sekunder. Sedan visas nuvarande indikationer på nytt i displayen.

Om Funktionsvredet är i ett annat läge än Stand-by eller Lampa, kommer displayen att visa allmän information om tillagningen och den temperatur som ställts in på köttermometern.

Om köttemometern är införd och den registreras i början av en funktion utan köttermometermöjlighet (snabb förvärmning, grill, specialfunktioner, bryning), kommer tillagningen inte att starta förrän köttermometern tagits ut. En larmsignal hörs, och följande meddelande visas:

Eftersom tillagningens sluttid beror på köttermometerns inställda temperatur, är det inte möjligt att ställa in timer med nedräkning för funktionen. Det går heller inte att ställa in fördröjt start.
Efter att ha valt en tillagningsfunktion, kan du ändra temperaturvärdet i ugnen (uppe till höger på displayen) genom att vrida på vredet +/-, och sedan bekräfta med ett tryck på knapp (3). Nu kan du även ändra inställningsvärdet på köttermometern (nere till höger på displayen): vrid vredet +/- och bekräfta med knappen (3) för att starta tillagningen. Under tillagningen kan du alltid ändra temperaturinställningen, både i ugnen och för köttermometern. För ugnen, vrid helt enkelt vredet +7_, och för termometern trycker du två gången på knappen (3) och vrider sedan på vredet +/-. För bägge gäller bekräftelse med knappen (3). Förinställt värde för köttemometern är 70 °C och detta kan ändras i intervall om 1 °C.
Då köttermometern läses av vid start eller under ett program, hoppar programmet över alla förvärmningsfaser och den valda funktionens tillagningsprogram startar direkt. Lampan förblir TÄND tills köttermometern tagits ut och inte längre kan läsas av.
Om köttermometern tas ut under tillagningen visas i displayen tillagningsminuterna. Räknaren ökar dessa tills användaren antingen stänger av programmet eller sätter tillbaka köttermometern.
Då tillagningen är avslutad visas i displayen texten “END”.

INSTÄLLNINGAR

Om du placerar “Funktionsrattens” markör i höjd med symbolen kommer du åt en undermeny som innehåller fyra displayinställningar som du kan ändra.

Klocka

Vrid “Funktionsratten” till symbolen : texten CLOCK (klocka) visas på displayen. För att ändra klockslag, se föregående avsnitt (INSTÄLLNING AV KLOCKSLAG).

Eko

Med EKOLÄGE aktiverat (ON) stängs displayen av då ugnen är i stand-by, eller om det gått 5 minuter sedan tillagningen avslutades. Dessutom avaktiveras ugnsutrymmets lampa under tillagning. För att visualisera informationen på displayen och tända lampan, tryck på knappen (3) eller vrid på en av rattarna.

1. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser “ECO”.
2. Tryck på knappen (3) för att komma åt inställningarna (ON/OFF).
3. Vrid “Navigationsratten” för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen (3).

Ljudsignal

För att aktivera eller avaktivera ljudsignalen:

1. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser “SOUND”.
2. Tryck på knappen (3) för att komma åt inställningarna (ON/OFF).
3. Vrid “Navigationsratten” för att välja önskad inställning och bekräfta med knappen (3).

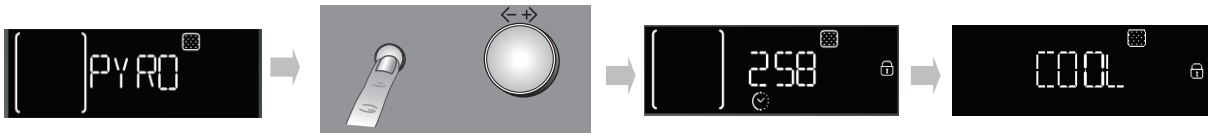
Ljusstyrka

För att ändra ljusstyrkan på displayen:

1. Vrid på “Navigationsratten” tills du ser “BRIGHTENESS”.
2. Tryck på knappen (3); siffran 1 visas på displayen.
3. Vrid “Navigationsratten” för att öka eller minska ljusstyrkan, och bekräfta med knappen (3).

AUTOMATISK RENGÖRING AV UGNEN

För beskrivning av denna funktion, se avsnittet RENGÖRING och Funktionstabellen på sidan 16.



För att starta en automatisk rengöring (pyrolys) gör så här:

1. Vrid “Funktionsratten” till symbolen : texten PYRO visas på displayen.
2. Tryck på knappen (3) för att bekräfta och starta pyrolysen.

För att välja EKO-pyrolys, vrid på “Navigationsratten”: på displayen visas texten ECO nere till höger. Tryck på knappen (3) för att starta det reducerade programmet.

Under pyrolysen låses luckan automatiskt och symbolen visas på displayen. Luckan förblir spärrad även efter rengöringen: texten “COOL” visas på displayen för att indikera att ugnen håller på att kylas ned. Då temperaturen når en säkerhetsnivå, försvinner symbolen och på displayen visas “END”.

OBSERVERA: Om den automatiska kontrollproceduren för lucklåset inte görs på korrekt sätt visas symbolen på displayen. Om luckan förblir låst p.g.a. ett fel i låssystemet visas symbolen tillsammans med texten “DOOR LATCHED” (lucka låst). Vänd dig till Kundservice i detta fall.

LUCKANS SÄKERHETSANORDNING

Denna ugn är utrustad med en säkerhetsanordning för att förhindra att barn öppnar luckan.
För att öppna luckan med säkerhetsanordningen, se Bild 1.

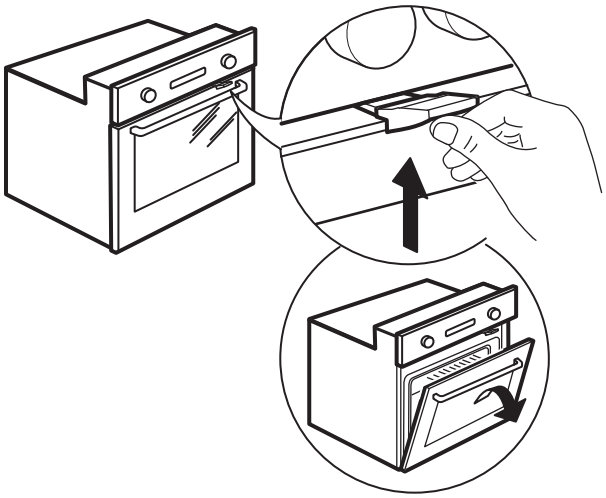


Bild 1

Luckans säkerhetsanordning kan avlägsnas genom att följa dessa bilder (se Bild 2).

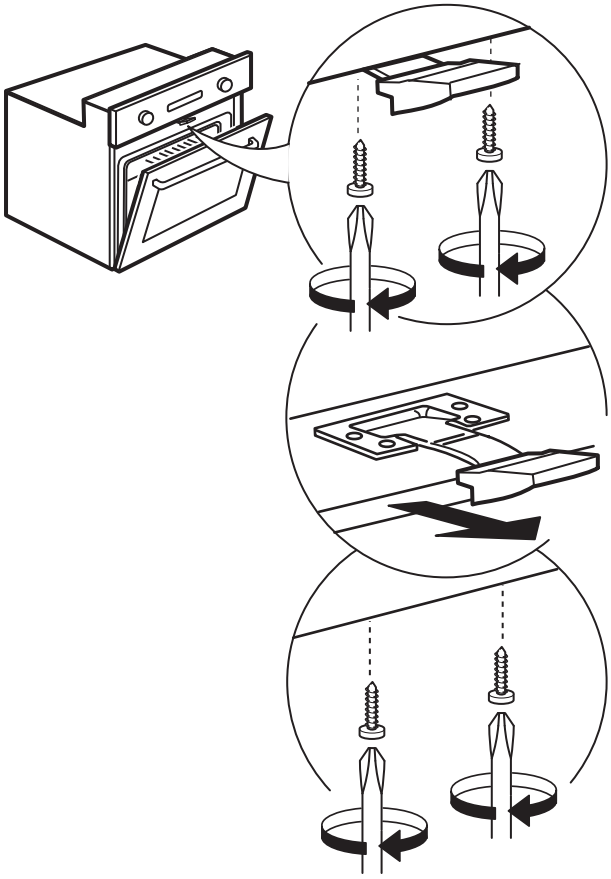


Bild 2

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT			
0	OFF		För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	LAMPA		För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	SPECIALFUNKTIONER	UPPTINING	För att snabba på upptining av livsmedel. Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
		VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t ex: kött, friterade saker, pajer). Vi rekommenderar att du använder mitten av ugnen till detta. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
		JÄSNING	För att få optimal jäsning av söt eller salt deg. För att bibehålla jäsningens kvalitet kan funktionen inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Placera degen på 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte förvärma ugnen.
	ÖVER/UNDERVÄRME		Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en Nivå. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du ställer in maten.
	ÖVER/UNDERV. & FLÄKT		Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	VARMLUFT		Används när man vill laga flera olika maträtter, på två nivåer, rätter som kräver samma temperatur (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 tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugnsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 4:e falsen, efter att du förvärmt ugnen.
	GRILL		För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att du placerar maträtterna på 4:e eller 5:e ugnsfalsen. Då du grillar köttbitar rekommenderar vi att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 3:a eller 4:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen.
	TURBOGRILL		Används för att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att du använder en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	INSTÄLLNINGAR		För att ställa in displayen (klockslag, ljusstyrka på displayen, volym på ljudsignal, energibesparing).
	BRÖD/PIZZA		Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med redan färdiga inställningar. Det räcker att du bestämmer temperatur och tid, och ugnen tar sedan automatiskt hand om optimal tillagning. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du förvärmt ugnen.
	AUTOMATISK RENGÖRING		För att avlägsna den smuts som uppstått under matlagning med hjälp av mycket hög temperatur (circa 500 °C). Det går att välja mellan två olika självrengöringsprogram: en komplett rengöringscykel (PYRO), och en reducerad rengöringscykel (ECO). Vi rekommenderar att du använder den kompletta cykeln endast då ugnen är mycket smutsig, och den reducerade om du kör den regelbundet.
	SNABBUPPVÄRMNING		Används för att snabbvärma ugnen.

TABELL FÖR TILLAGNING

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Sockerkakor		Ja	2	160-180	30-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	160-180	30-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	2	160-200	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	160-200	35-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	170-180	15-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160-170	20-45	Nivå 3: galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	180-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	35-45	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110-150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Nivå 2: långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Kött- och grönsakspajer (quiche)		Ja	2	180-190	35-45	Tårtform på galler
		Ja	1-3	180-190	45-60	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
Vol-au-vent/Smördegsbröd		Ja	2	190-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	180-190	20-40	Nivå 3: ugnsfast form på galler Nivå 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/Gratänger		Ja	2	190-200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		Ja	2	190-200	70-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	2	200-230	50-100	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Kalkon/Gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	80-130	Ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180-200	40-60	Ugnsfast form eller långpanna på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	180-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
Fisk i skivor, filéer		-	4	2 (mellan)	20-35	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 3: långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/hamburgare		-	4	2-3 (mellan-hög)	15-40	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 Kg		-	2	2 (mellan)	50-65	Nivå 2: galler (vänd maten efter halva tiden)
						Nivå 1: långpanna med vatten
				3 (hög)	60-80	Nivå 2: roterande grillspett
						Nivå 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	2 (mellan)	35-45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	2 (mellan)	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (mellan)	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	3 (hög)	10-15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	180	30-50	Nivå 3: ugnsfast form på galler
						Nivå 1: långpanna eller ugnsfast form på galler

RECEPT TESTADE i enlighet med regelverket IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 och DIN 3360-12:07:07

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Smördegskakor (Shortbread)		Ja	2	170	15-25	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	20-30	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Småkakor (Small cakes)		Ja	2	170	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	30-40	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	35-45	Tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 äppelpajer (Two apple pies)		Ja	2	185	60-75	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175	70-90	Nivå 3: tårtform på galler Nivå 1: tårtform på galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Rostat bröd (toast)		-	4	3 (hög)	3-5	Galler
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgare (Burgers)		-	4	3 (hög)	30-40	Nivå 4: galler (vänd maten efter halva tiden) Nivå 3: långpanna med vatten
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Äppelpaj, tårta i form (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	2	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	160	55-65	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Fläskstek (Roast pork)		-	3	190	150-170	Nivå 3: galler Nivå 2: långpanna med vatten (fyll på vid behov)
DIN 3360-12:07 annex C						
Tårta (Flat cake)		Ja	2	170	35-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170	40-50	Nivå 3: bakplåt Nivå 1: långpanna

Tillagningstabellen föreslår optimal funktion och temperatur för att få bästa resultat för varje typ av recept. Om du vill tillaga något på en enda fals i ventilationsläge rekommenderar vi att du använder den 3:e ugnsfalsen och samma temperatur som föreslås för "VARMLUFT" på flera nivåer.
För att grilla rekommenderar vi att du lämnar 3-4 cm fritt från den främre kanten av gallret för att det skall vara lättare att dra ut det.

RÅD OCH FÖRSLAG

Hur du skall läsa tillagningstabellen

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

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

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

Bakverk

- Baka fina bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om en kaka är klar, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är kakan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om kakan "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten, och blanda smeten mera försiktigt.
- Kakor med våta toppningar (ostkakor eller frukttkakor/pajer) kräver funktionen "ÖVER/UNDERV. & FLÄKT". Om kakbottnen blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på bottnen av formen innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla typer av formar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen under 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- Då du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet efter 2/3 av tiden gått.

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

Roterande grillspett (endast på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det handlar om kyckling och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in spettets ena ände på sin plats i ugnens främre panel och sätter den andra änden i stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften, rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halv liter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som skall tas bort innan du börjar tillagningen, och detta skall användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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

Jäsningsfunktion

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