

SV

**DETALJERADE
INSTRUKTIONER**
FÖR ANVÄNDNING
AV DEN ELEKTRISKA
UGNEN

gorenje

BY

STARCK®

Tack för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig information



Tips, anmärkning

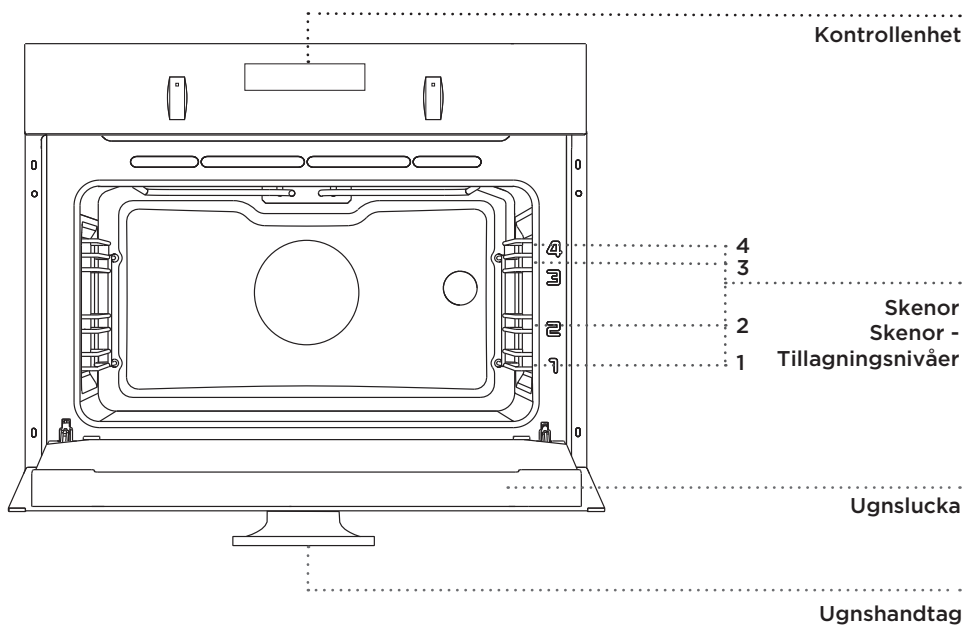
INNEHÅLL

4 DEN ELEKTRISKA UGNEN 7 Tekniska specifikationer 8 Kontrollenhet	INTRODUKTION
10 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER 11 Innan du ansluter ugnen:	
12 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 13 SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 13 Ställa in klockan	FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
14 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6) 14 Steg 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 16 Steg 2: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 17 Steg 3: TIMERFUNKTIONER 19 Steg 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER 21 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 21 Steg 6: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÅNGA AV UGNEN	TILLAGNINGS- STEG
22 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
38 UNDERHÅLL & RENGÖRING 39 Konventionell ugnrensning 40 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 41 Ta bort och rengöra trådskenorna 42 Rengöra taket i ugnsutrymmet 43 Ta bort och sätta in ugnsluckan 45 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 46 Byta glödlampa	UNDERHÅLL & RENGÖRING
47 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
48 KASSERING	
49 TILLAGNINGSTEST	ÖVRIGT

DEN ELEKTRISKA UGNEN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROENDE PÅ MODELL)

Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a och 3:e nivån.

Det finns flera olika utformningar av de utdragbara skenorna (beroende på modell): tre delvis utvidgningsbara skenor, en helt utvidgningsbar och två delvis utvidgningsbara skenor och tre helt utvidgningsbara skenor.

OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplarna avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

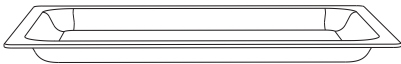
KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen. (Utökad användning av fläkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (Beroende på modell)



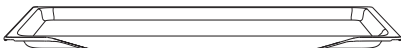
GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



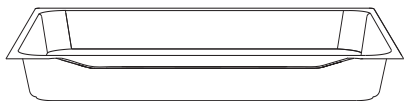
GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.




Det finns en säkerhetspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.

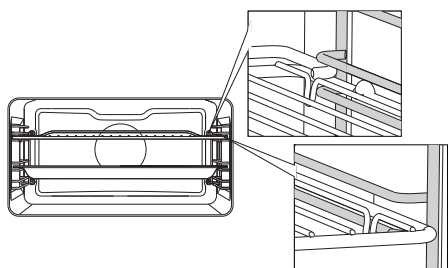


Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.

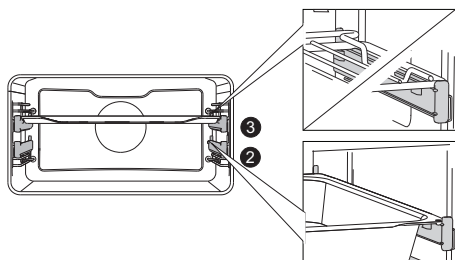


Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.


 Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.



Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprof lerna.



Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

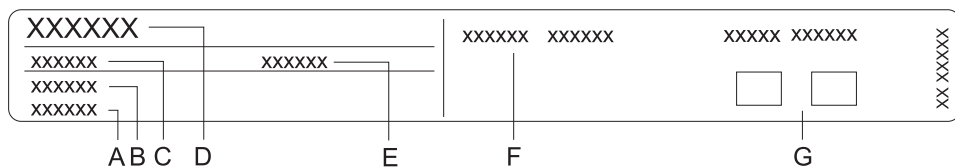
 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

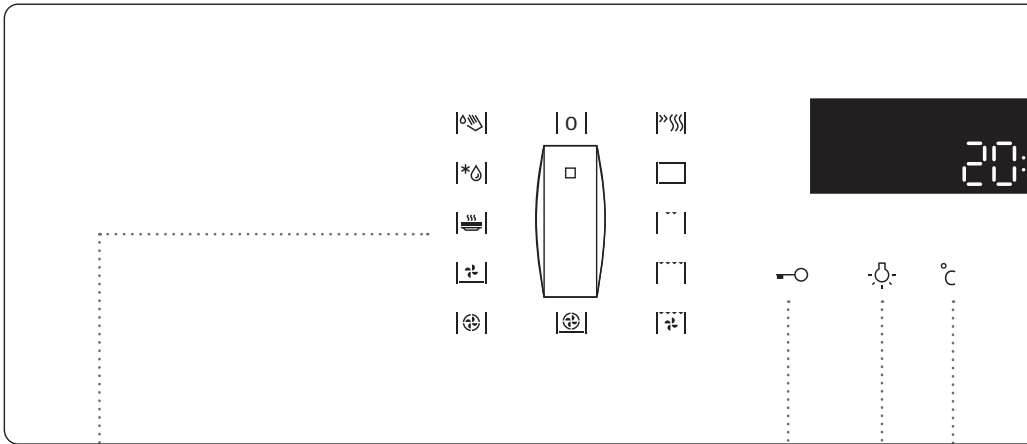


- A Serienummer
- B Kod/ID
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Teknisk information
- G Överensstämmelsesymboler

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

KONTROLLENHET

(BEROENDE PÅ MODELL)



1 GVALJARVRED
FÖR TILLAG-
NINGSSYSTEM

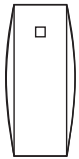
2 BARNLÅS-
KNAPP

3 PÅ/AV-
KNAPP FÖR
UGNSBELYSNING

4 TEMPERATUR-
KNAPP



- +



5 ELEKTRONISK PROGRAMTIDER

- Tillagningstid
- Tillagningens slut
- Larm
- Klocka

6 START/STOPP-KNAPP

Använd denna knapp för att starta eller stoppa ett program.

7 INSTÄLLNINGSVRED (-/+)

Använd detta vred för att ställa in tid och temperatur.

8 DISPLAY FÖR TILLAGNINGSMÄTTNING OCH KLOCKA

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

WARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra värmarna. Barn under 8 år ska övervakas konstant.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

WARNING: Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Barn ska hållas borta från ugnen.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

WARNING: Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstöt.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnen, eftersom de kan skada

ytskiktet eller skyddsemaljbeläggningen. Sådana skador kan leda till att glaset spricker.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstötar.

Apparaten är inte avsedd att regleras med externa timrar eller andra speciella kontrollsystém.

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc., eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.

Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:



Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

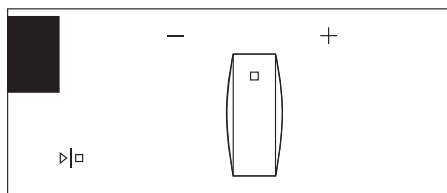
Innan ugnen används första gången, värm den med de övre och nedre värmesystemen till 200 °C i cirka en timme. Eftersom du kommer känna av den karakteristiska lukten av "ny apparat", ska du se till att rummet är välventilerat.

SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN


STÄLLA IN KLOCKAN

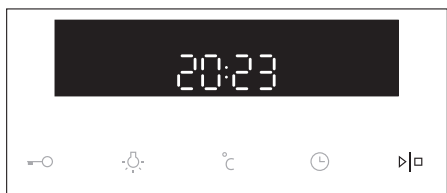
När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen och symbolen tänds.

Ställ in klockslaget.



1 Vrid INSTÄLLNINGSVREDER (-/+) och ställ först in minuterna. Markören växlar sedan till timmar. Inställningarna sparas efter tre sekunder.

 Om du vrider vredet längre till höger eller vänster ändras inställningarna snabbare.




2 Bekräfta genom att trycka på START/STOPP. Om du inte trycker på något inom de nästa tre sekunderna sparas inställningen automatiskt.

 Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionerna är dock inte tillgängliga i detta fall (se kapitlet: STÄLLA IN TIMERFUNKTIONERNA).

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

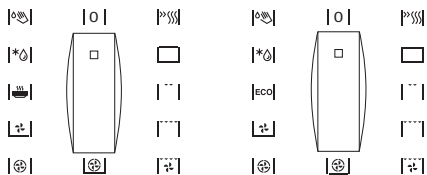
ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad.

Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid. Bekräfta genom att trycka på START/STOPP.


STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)







STEG 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM









Vrid vredet (vänster och höger) för att välja 0 TILLAGNINGSSYSTEM (se programtabell).

Den valda ikonen visas på displayen.

 Inställningarna kan också ändras under drift.

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
TILLAGNINGSSYSTEM		
	SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	160
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200
	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och för bryning till en krispig skorpa.	170
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180
	VÄRMNING AV TALLRIKAR Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60
	ECO-TILLAGNING ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	-
	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	-

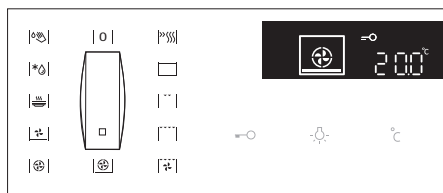
¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

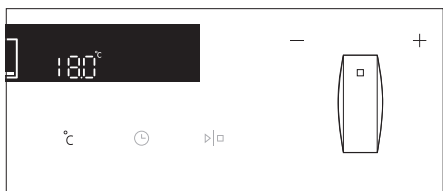
Justera inställningarna genom att trycka på den tillhörande knappen (innan du trycker på knappen START/STOPP). Vissa inställningar är inte tillgängliga med vissa program; en ljudsignal påminner dig om sådana fall.

STEG 2: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

ÄNDRING AV TILLAGNINGSTEMPERATUR



1 Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



2 Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



Maximal temperatur är begränsad med vissa system.

När du slår på apparaten med START-knappen blinkar symbolen °C på displayen tills önskat värde har uppnåtts.

STEG 3: TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen.

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.

Ikonen för den valda timerfunktionen tänds och den justerbara starttiden/sluttiden för tillagningen blinkar på displayen. Andra ikoner lyser svagt.

Tryck på START för att starta tillagningen. TILLAGNINGSTID SOM FÖRFLUTIT visas.



Timerfunktionsdisplay



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid. Ställ först in minuterna, sedan timmarna. Ikon och tillagningstid visas på displayenheten.



Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in tillagningstiden (cooking duration), dvs. 2 timmar.

Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (2 pm).

Vidrör TIMER-knappen igen för att välja symbolen TILLAGNINGSTID och ställ in tiden för när du vill att tillagningen ska avslutas (6 pm).

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).

Ställa in äggklockan

Äggklockan kan användas fristående från ugsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar.

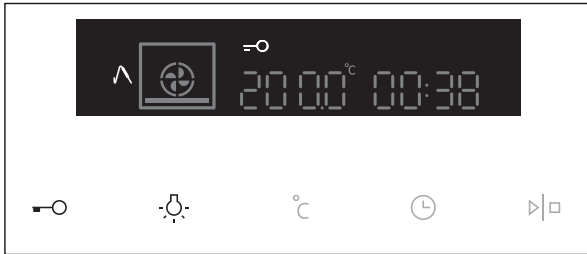
Under den sista minuten visas äggklockan i sekunder.




När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0". Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER



Aktivera/avaktivera funktionerna genom att trycka på önskad knapp eller en kombination av knappar.

 Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system; en ljudsignal indikerar sådana fall.

BARNLÅS

Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. "Nyckelikonen" tänds på displayen. Vidrör knappen igen för att avaktivera barnlåset. Ikonen på displayen försvinner.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen.

Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.

När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra system (tillagningsslägen) eller extrafunktioner. Den enda möjliga ändringen är att avsluta tillagningsprocessen genom att vrida väljarvredet till "0". Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

UGNSBELYSNING

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på.

När tillagningsprocessen är klar är belysningen tänd i ytterligare en minut.

Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).

5sek °C **LJUDSIGNAL**

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).

Tryck på knappen TEMPERATUR/EFFEKT och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen.

Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+) för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.

5sek ☀️ **MINSKA DISPLAYENS KONTRAST**

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

Tryck på knappen LJUS och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET

(-/+) för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.

⏻ + ⌚ **STAND-BY**

Displaybelysningen kan släckas automatiskt efter 10 minuter om den inte används.

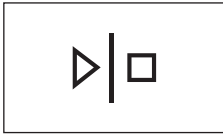
Tryck på knapparna NYCKEL + TIMER för att stänga av displayen. Om en timerfunktion har avaktiverats visas "OFF" (AV) och TIMER-ikonen på displayen för att indikera den aktiverade funktionen.



Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudsignalen och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

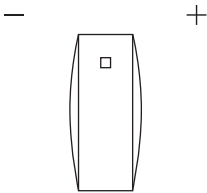
STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla kvar den en stund.



STEG 6: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



 När tillagningsprocessen är klar och när ugnen har stängts av visas sjunkande temperatur ned till 50 °C.

Alla timerinställningar pausas och avbryts också. Klockslaget visas.

Efter en minuts inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglasat.

Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).



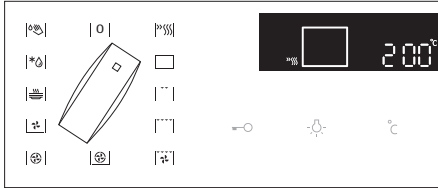
Asterisken (*) i tabellen betyder att ugnen ska förvärmas med det valda systemet.

TILLAGNINGSSYSTEM


SNABBFÖRVÄRMNING



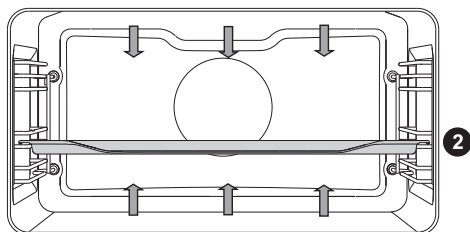
Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till snabbförvärmning. FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR visas. Denna temperaturinställning kan justeras.

 När ugnen slås på börjar den värmas upp. Symbolen °C blinkar på displayen. När den inställda temperaturen har uppnåtts är förvärmningen klar och en ljudsignal hörs. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp; den stängs av automatiskt efter en minut.

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

Pečenje mesa:

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne prismoči. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-190	130-150
Skuldra (gris)	1500	2	190-200	120-140
Fläskstek	1500	2	190-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	180-210	90-120
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	40-60
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjortskank	1500	2	190-200	70-90
Vårullar med kött	1500	2	180-200	15-30
FISK				
Bräserad fisk	1000	1	190-210	60-80

Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

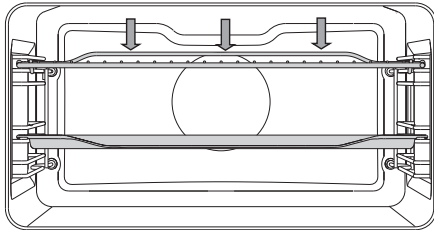
Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
BAKVERK			
Vitt bröd*	2	180-190	40-50
Bovetebröd*	2	180-190	40-50
Fullkornsbröd*	2	180-190	40-50
Rågbröd*	2	180-190	40-50
Speltbröd*	2	180-190	45-55
Söt sufflé	2	170-180	35-45
Sufflé	1	170-180	35-40
Rullar*	2	200-220	30-40
Valnötskaka	2	180	55-60
Sockerkaka*	2	160-170	20-30
Macaroner	2	120-140	15-30
Vegetariska vårrullar	2	190-200	15-20
Vårrullar med frukt	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	170	20-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200	20-25
Kål "pirozinki" (piroger)*	2	200	25-35
Fruktkaka	2	130	85-95
Marängkakor	2	90	120-130
Geléfyllida rullar (Buchtel)	2	170-180	30-35

Tips	Användning
Är kakan klar?	<ul style="list-style-type: none"> • Stick håll på kakan upptill med en tandpetare eller steknål. Om det inte finns några rester på tandpetaren eller steknålen när du drar ut den är kakan klar. • Stäng av ugnen och använd restvärmen.
Föll kakan ihop?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera receptet. • Använd mindre vätska nästa gång. • Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc.
Kakan är för ljus i botten?	<ul style="list-style-type: none"> • Använd en mörk bakplåt. • Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen.
Kaka med fuktig fyllning är undergräddad?	<ul style="list-style-type: none"> • Öka temperaturen och förläng bakningstiden.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

STOR GRILL, GRILL



Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning med normal (inte stor) grill aktiveras endast grillvärmaren, en del av den stora grillplatsen.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a skenan. Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	240	18-21
Fläskkarréfilé	180 g/stycke	4	240	18-22
Fläskkotletter	180 g/stycke	4	240	20-22
Grillkorvar	100 g/stycke	4	240	11-14
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	240	3-4
Öppna sandwichar	/	4	240	5-7

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	240	14-16
Biff, genomstekt	180 g/stycke	4	240	18-21
Fläskkarréfilé	180 g/stycke	4	240	19-23
Fläskkotletter	180 g/stycke	4	240	20-24
Kalvskiva	180 g/skiva	4	240	19-22
Grillkorvar	100 g/stycke	4	240	11-14
Spam (leverkorv)	200 g/stycke	4	240	9-15
FISK				
Laxstekar/filéer	600	3	240	19-22
ROSTAT BRÖD				
6 skivor vitt bröd	/	4	240	1.5-3
4 skivor grövre bröd	/	4	240	2-3
Öppna sandwichar	/	4	240	3.5-7

Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

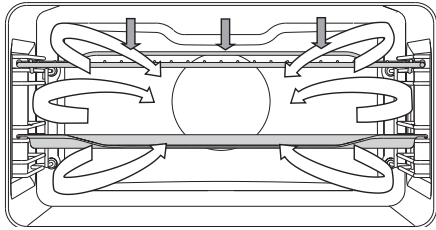
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttänger.

GRILL MED FLÄKT

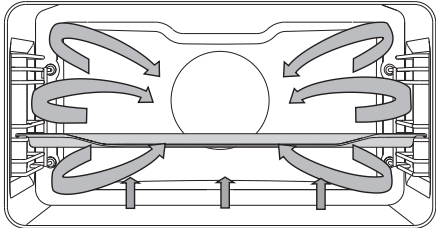


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Anka*	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Skuldra (gris)	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	600	2	180-190	25 (en sida) 20 (andra sidan)
Kyckling	1500	2	210	60-65
FISK				
Forell*	200 g/stycke	2	170-180	45-50

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepajer och fruktkakor.

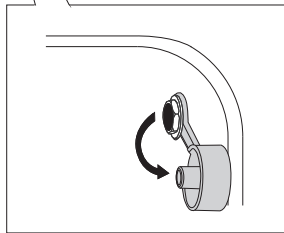
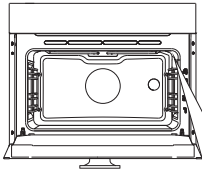
(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

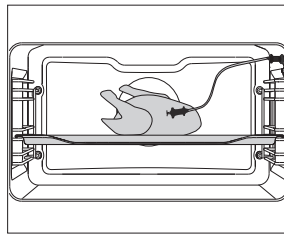
Steka med en köttermometer (odvisno od modela)



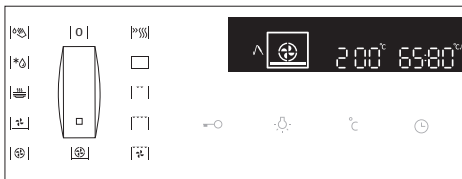
I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



- 1** Ta ut metallocket (uttaget befinner sig i det övre hörnet på ugnens högra vägg).



- 2** Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket. (Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.)



- 3** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM (varmluft och nedre värmare). Symbol, förinställd temperatur, stektermometerns temperatur och inställd temperatur visas på displayen. Tryck på START-knappen.



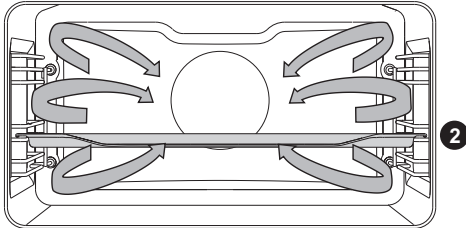
Under tillagningen växlar displayen mellan aktuell och inställd temperatur i ugnen. Temperaturen kan justeras under användning. När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka skyddslocket på uttaget för stektermometern.



**Använd endast kotttermometern som är avsedd för användning med din ugn.
Se till att kotttermometern inte vidrör värmaren under tillagning.
Efter tillagningsprocessen är kotttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.**

VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	170-180	140-160
Grismage	1500	2	170-180	120-150
Kyckling, hel	1200	2	180-190	60-80
Anka	1700	2	160-170	120-150
Kycklingbröst	1000	2	180-190	70-85
Fyllt kyckling	1500	2	170-180	100-120

Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.

Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

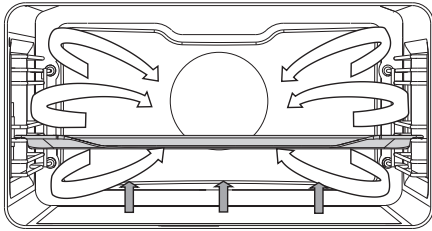
För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
BAKVERK			
Kaka	2	150-160	45-60
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Fruktkaka, jäst	2	150-160	45-65
Plommonkaka	2	150-160	35-60
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Äpplestrudel	2	160-170	35-50
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Kex, pajdeg*	2	150-160	15-25
Kex, pressade	2	150-160	13-18
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
Krämfyllda bakverk	2	180-190	25-45
BAKVERK - FRYSTA			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar*	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35
Yoghurt	2	40	240



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur	Tillagningstid (minuter)
FRUKT			
Jordgubbar	2	180	20-30
Stenfrukter	2	180	25-40
Fruktmos	2	180	25-40
GRÖNSAKER			
Inlagd gurka	2	180	25-40
Bönor/morötter	2	180	25-40

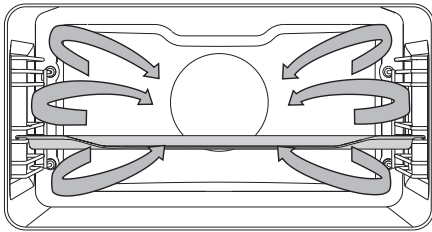
KONSERVERING

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda - när bubblor syns i den första burken.

Livsmedel	Mängd (l)	T = 170 °C - 180 °C tills bubblor syns i burkarna/ tills vätskan i burkarna börjar sjuda	Temperatur när vätskan började sjuda - när bubblor syntes	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT				
Jordgubbar	6×1 l	40-55	stäng av	25
Stenfrukter	6×1 l	40-55	stäng av	30
Fruktmos	6×1 l	40-55	stäng av	35
GRÖNSAKER				
Inlagd gurka	6×1 l	40-55	stäng av	30
Böner, morötter	6×1 l	40-55	120 °C, 60min	30



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190	150-170
Fläskstek, 2 kg	2	190	160-190
Nötkött, 1 kg	2	210	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	2	200	40-50
Fiskfilé, 100 g/stycke	2	210	25-35
BAKVERK			
Pressade kakor *	2	180	25-30
Små muffins	2	190	30-35
Rulltårta	2	190	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	190	55-65
GRÖNSAKER			
Potatisgratäng	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
FRYSTA LIVSMEDEL			
Pommes frites, 1 kg	2	220	25-40
Kycklingmedaljonger, 0,7 kg	2	220	25-35
Fiskpinnar, 0,6 kg	2	220	20-30



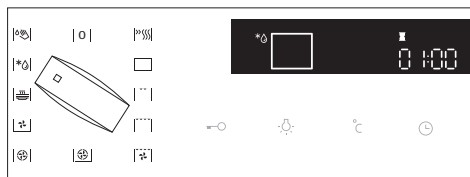
För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



UPPTINING

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfrost frukt.



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till upptining. TID visas. Denna tidsinställning kan justeras. Tryck på START-knappen.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor).

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

UNDERHÅLL & RENGÖRING



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan. Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol.

Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

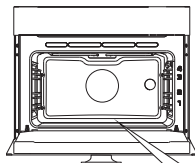
Använd konventionella ugnsgöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

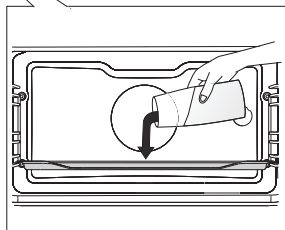
Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

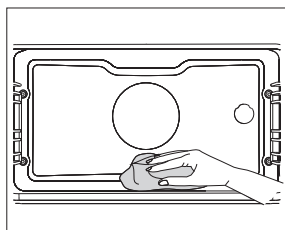


1 Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. En ikon visas tillsammans med den FÖRINSTÄLLDA TEMPERATUREN och tiden på 30 minuter.

 Tidslängden kan inte ändras.



2 Häll 0,6 l vatten i ett glaskärl eller en grund bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan.



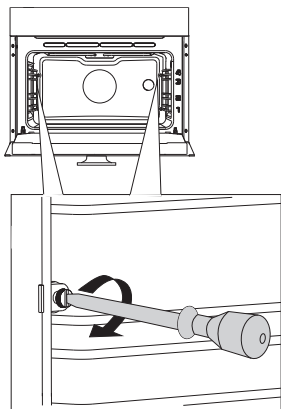
3 Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



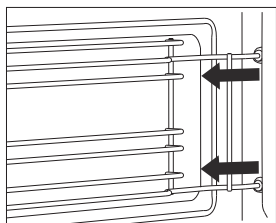
Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



1 Lossa skruven.



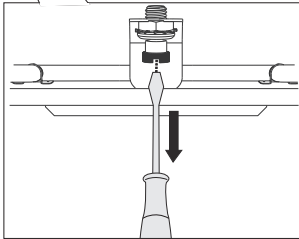
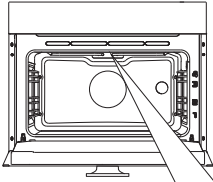
2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



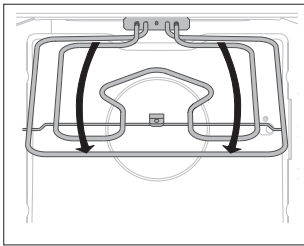
Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



1 Lossa skruven som sitter fram till vid ugnsutrymmets tak.



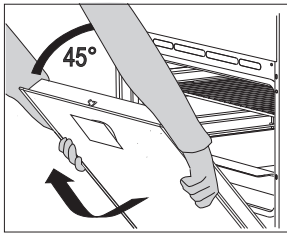
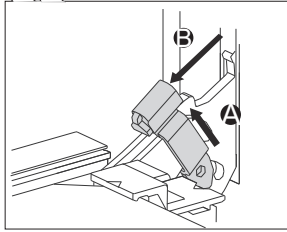
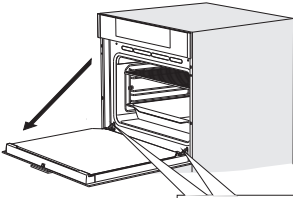
 Använd aldrig värmaren när den är nedfälld.



Koppla bort apparaten från vägguttaget.

Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.


TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



1 Öppna först luckan helt (så långt det går).

2 Lyft gångjärnshållarna lite och dra luckan mot dig.

3 Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.

 Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.



När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjäders går i lås är det risk för personskada.

MJUK ÖPPNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans öppningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

MEKANISKT LUCKLÅS (beroende på modell)

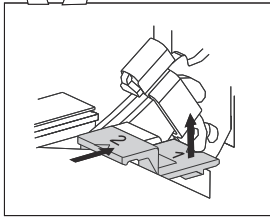
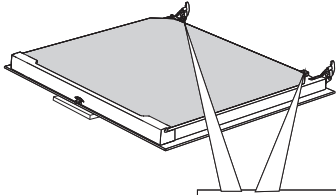
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



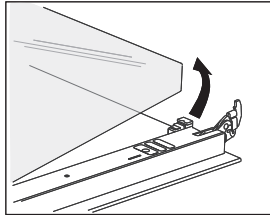
När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

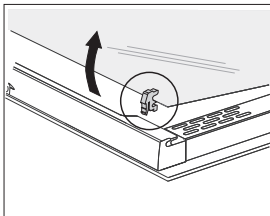
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").




1 Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).



2 Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.



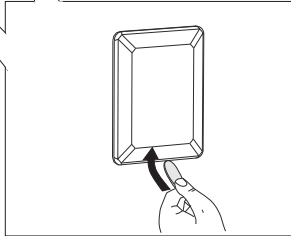
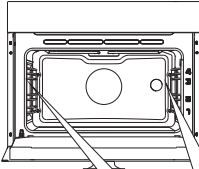
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

 Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

BYTA GLÖDLAMPAN

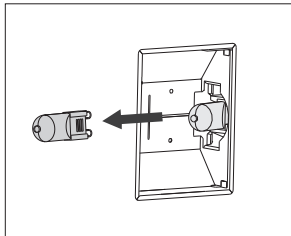
Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

Använd en stjärnskruvmejsel.
(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W)



1 Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.

OBS! Se till att inte skada emaljen.



2 Ta ut halogenglödlampan.

 Använd skydd för att undvika brännskador.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Orsak
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
En felkod visas (E1, E2, E3 etc.).	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.



Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.







Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta relevanta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

TILLAGNINGSTEST



Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

Konventionell ugnsbakning

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor/kex - en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	2		140	20-35
Småkakor/kex - två nivåer*	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3		140	20-35
Muffins - en nivå	Grund emaljbelagd bakplåt	2		140	40-55
Muffins - två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3		140	30-45
Kaka	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		160	20-35
Äpplepaj	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		180	40-55

*Förvärm i 10 minuter.

Grill

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagning- stid (minuter)
Rostat bröd*	Trådhylla/galler	3		240	0:30-2:30
Färsbiff (pljeskavica)*	Trådhylla (stöd-galler) + djup bakplåt som droppbricka	3		240	15-25

*Förvärm i 10 minuter.

MULTI_IL_45



sv (07-16)