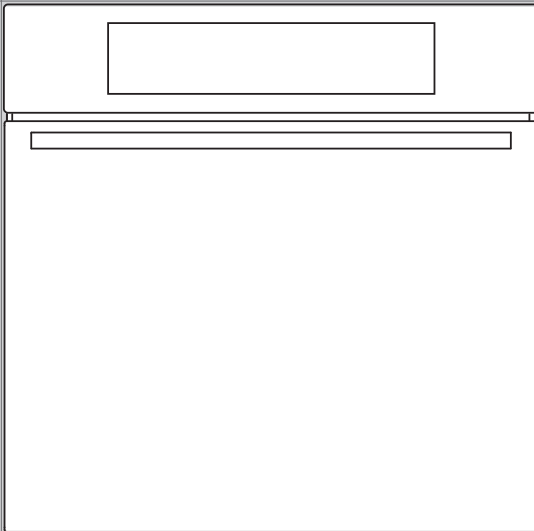


SV

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN

gorenje



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 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER 5 Innan du ansluter ugnen	INTRODUKTION
6 DEN ELEKTRISKA UGNEN 9 Tekniska specifikationer 10 Kontrollenhet	
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 (1-7) 14 Steg 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 18 Steg 2: TIMERFUNKTIONER - TID 19 Steg 3: SPARA PROGRAMMET 20 Steg 4: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 20 Steg 5: TILLAGNINGENS SLUT OCH AVSTÄNGNING AV UGNEN 21 Steg 6: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/EXTRAS 22 Steg 7: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA	TILLAGNINGS- STEG
24 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
41 RENGÖRING & UNDERHÅLL 42 Konventionell ugnrensning 42 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 43 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 44 Installera de katalytiska insatserna 45 Ta bort och sätta in ugnsluckan 48 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 49 Byta glödlampan	UNDERHÅLL & RENGÖRING
50 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
51 KASSERING	ÖVRIGT

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

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

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

WARNING: De tillgängliga delarna blir varma vid användning. För att undvika brännskador och skållning bör barn hållas borta.

Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inuti ugnen.

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för användning i ugnen.

WARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

Använd inte hårda slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/glaset med gångjärnskåpan (beroende på vad som är lämpligt), eftersom dessa kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmedel eller högtrycksrengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan leda till elektrisk stöt.

Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara (endast för apparater som levereras med anslutningssladd).

Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte det för något annat ändamål, till exempel rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyg, växter etc. Det kan leda till skada eller brandfara.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller expert. Ingrepp i apparaten eller oprofessionell reparation kan medföra risk för allvarlig personskada eller skada på produkten.

Om **nätsladdar** till andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de skadas, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Håll därför strömkabeln på andra apparater på ett säkert avstånd.

Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra köksredskap på ugnsbotten. Aluminiumfolie förhindrar luftcirkulationen i ugnen,

hindrar tillagningsprocessen och förstör emaljbeläggningen.

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

Ugnsluckans gångjärn kan skadas vid för hög belastning. Placera inte tunga kokkärl på öppen ugnslucka och luta dig inte mot öppen ugnslucka när du rengör ugnen. Stå aldrig på den öppna ugnsluckan och låt inte barn sitta på den.

Lyft inte apparaten med hjälp av ugnsluckans handtag.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

Se till att öppningarna aldrig är täckta eller hindras på något annat sätt.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

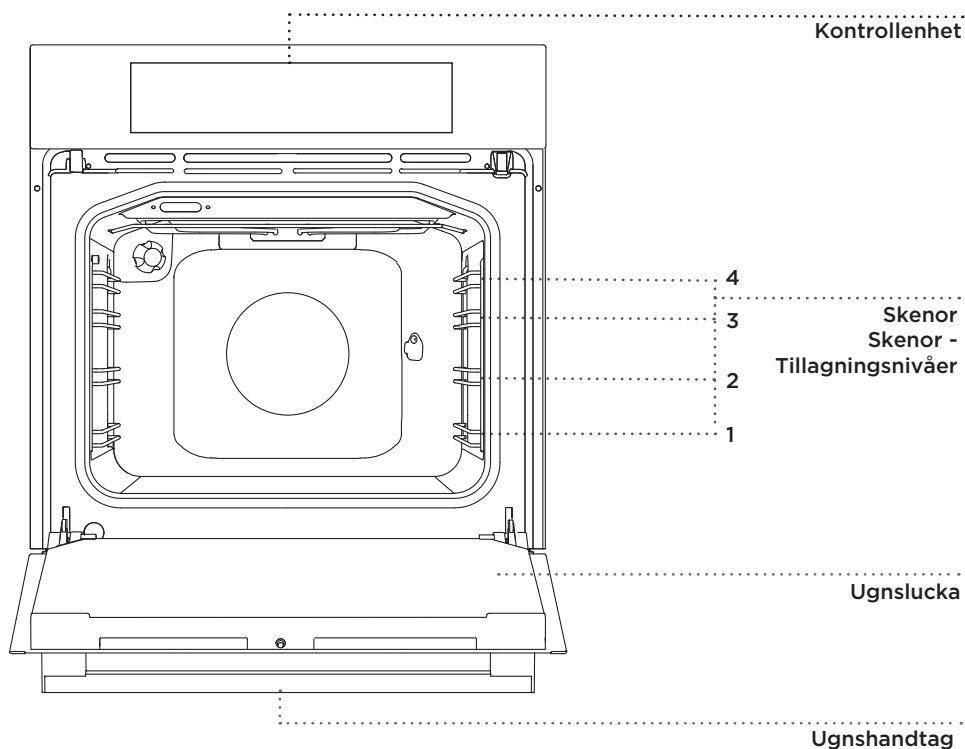


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

DEN ELEKTRISKA UGNEN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROENDE PÅ MODELL)

Figuren representerar en av de inbyggda apparatmodellerna. Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



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.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

OMKOPPLARE FÖR UGNLUCKA

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

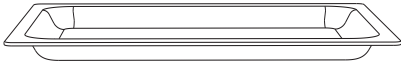
KYLFLÄKT

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

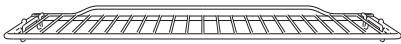
UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)



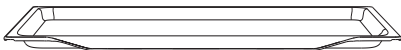
GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



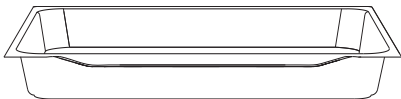
GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskaål med maten.



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



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



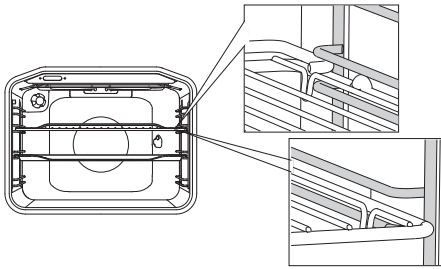
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.



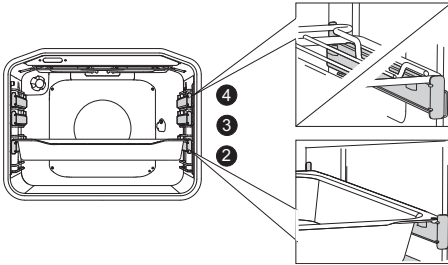
Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.




När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

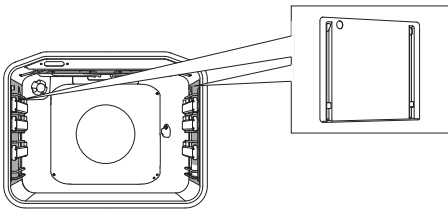


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprof lerna.



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.

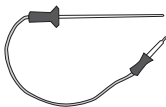
 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



KATALYTISKA INSATSER förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.



Det **ROTTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



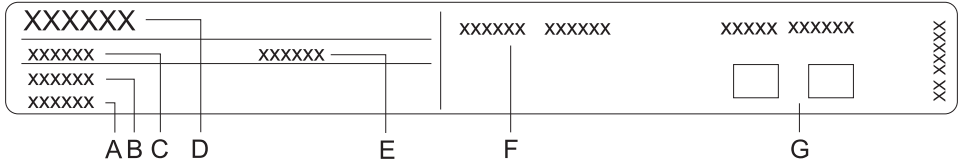
STEKTERMOMETER för stekning av större köttstycken.



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

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

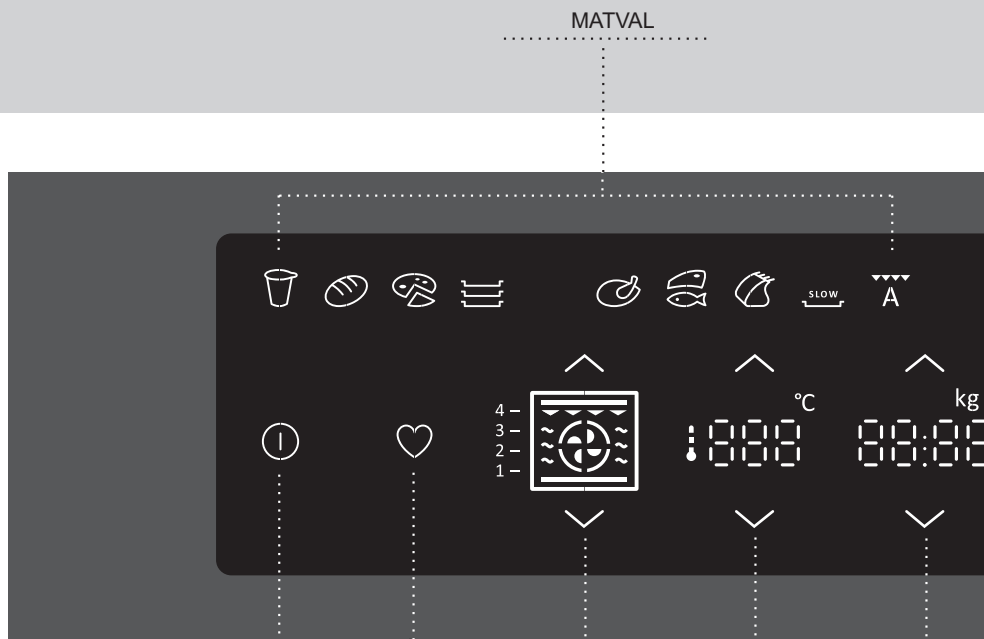
(BEROENDE PÅ MODELL)



- 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



PÅ/AV

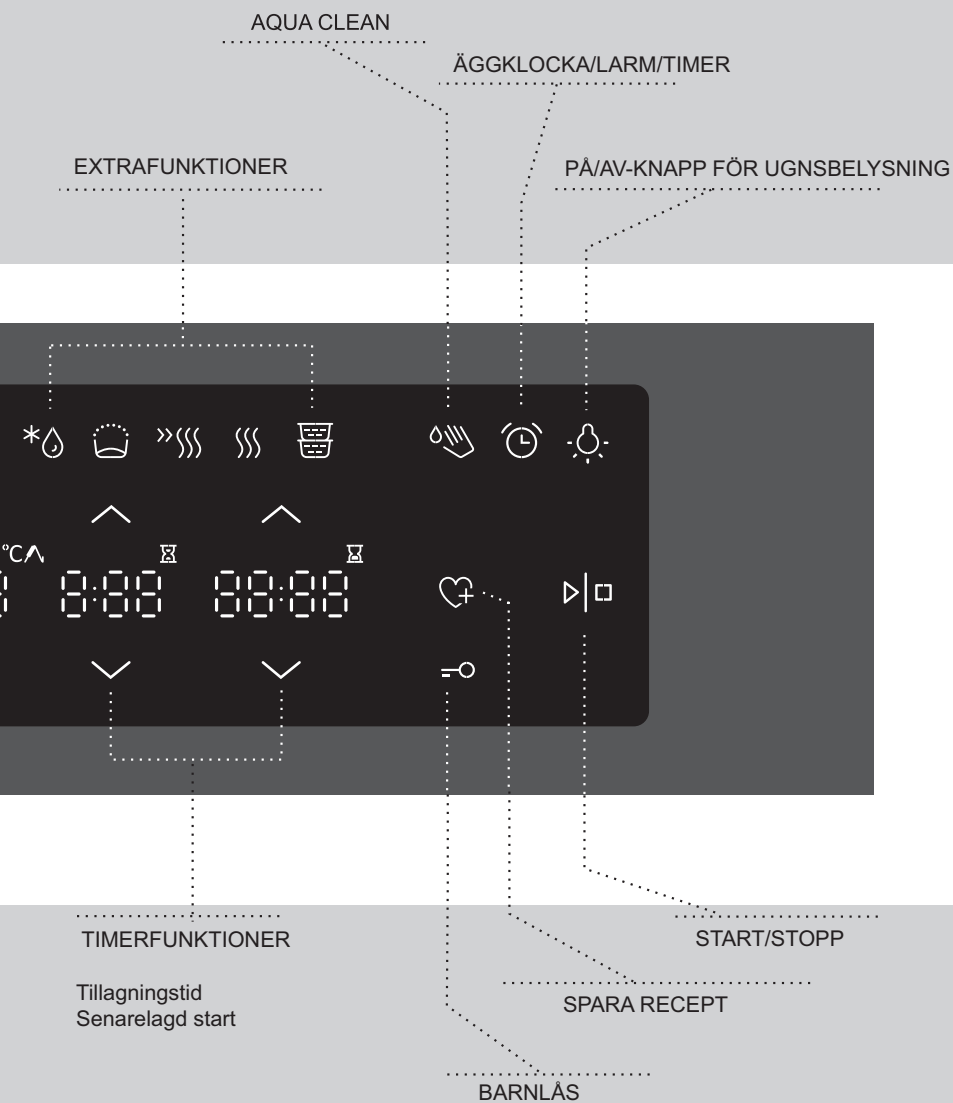
MINA RECEPT

TILLAGNINGSSYSTEM

TEMPERATUR

KLOCKA, VIKT, STEKTER-
MOMETER

- ∧ Öka värdet
- ∨ Minska värdet



OBS!

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas detta av en kort ljudsignal.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

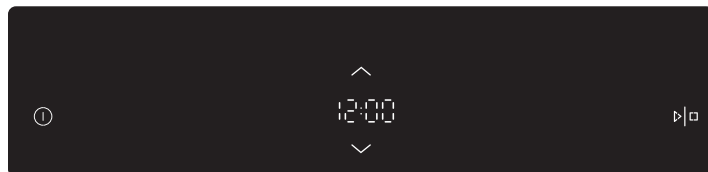
Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

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.



Tryck på knapparna (^) och (v) för att ställa in klockslag. Bekräfta inställningen med knappen START/STOP.

 Om du håller värdejusteringsknappen intryckt kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.

 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

Klockinställningarna kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad (se kapitlet VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA).

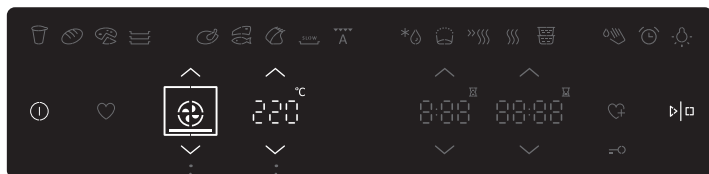
STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-7)

STEG 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

Tillagningsprocessen för mat i ugnen kan regleras på flera sätt:

A) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA ANVÄNDNINGSLÄGE (professionellt läge)

Använd detta läge när du ska tillaga olika typer och mängder av mat. Användaren väljer alla inställningar.



Tryck på knapparna (\wedge) och (\vee) för att välja tillagningsläge/-system och ugnstemperatur.

TILLAGNINGSSYSTEM UGNSTEMPERATUR

Du kan även välja dessa extrafunktioner:

 förvärmning

 tillagningstid


 senarelagd start

Tryck på START-knappen.


 Ökande temperatur anges på displayen tills den valda temperaturen  har uppnåtts. Tillagningsläge/-system kan inte ändras under drift. Men temperaturen kan justeras.

FÖRVÄRMNING

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt.

Använd symbolen  för att aktivera förvärmningsfunktionen. Symbolen kommer att blinka. Vänta innan du sätter in mat.











En akustisk signal ljuder när den valda temperaturen har uppnåtts.

Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på START/STOP-knappen. Symbolen  försvinner.

Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

 När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

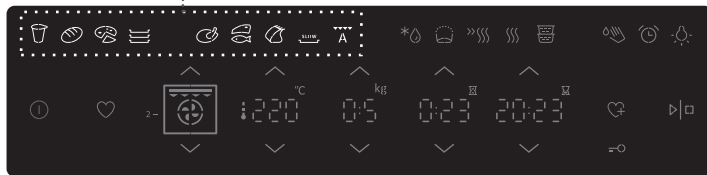
TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE		
	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
	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).	150
	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	160
	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
	360° 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.	160
 <small>ECO</small>	ECO-TILLAGNING ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	160
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporabljia se za peko nizko vzhajanege peciva ter vkuhavanje sadja in zelenjave.	180

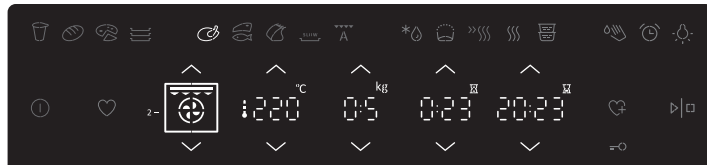
¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1. I detta läge visas inte den faktiska temperaturen i ugnen på grund av en särskild algoritm för apparatdrift och användning av restvärme.

Numret på den rekommenderade falsen visas för det valda systemet.

B) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA TYP AV MAT (automatiskt läge)





















Tryck på knappen för att välja typen av mat. Den valda symbolen tänds.



Förinställda värden visas, och du kan ändra dessa:

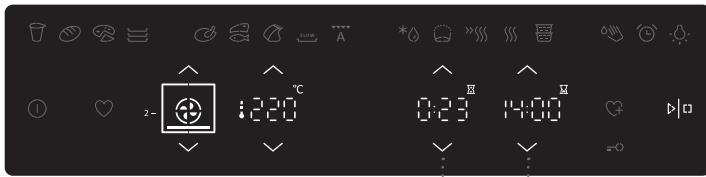
- mängd
- tillagningstemperatur
- senarelagd start
- tillagningstid

Tryck på START-knappen. Valda värden visas på displayen.

SYMBOL	TYP AV MAT/FUNKTION	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MAX. MÖJLIG TEMPERATURINSTÄLLNING	FÖRINSTÄLLD TILLAGNINGSTID	MÄNGD (KG)	FALS (NERIFRÅN RÄKNAT)	VARNING	FÖRINSTÄLLT SYSTEM
	Yoghurt	40	40	3:00	-	2,3	Placera yoghurtkopparna på gallret. (Funktionen är endast effektiv med lämplig utrustning).	
	Bröd	190	275	0:50	1	2	Tillagning med en grund plåt.	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Tillagning/ugnsbakning med en grund plåt	
	Småkakor*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Tillagning/ugnsbakning på grunda plåtar på två hyllor samtidigt	
	Kyckling	200	275	0:50	0,5	2	Tillagning av kyckling på gallret på andra falsen. Droppbricksen är på den lägsta falsen.	
	Kotletter, fisk*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Tillagning på gallret på andra falsen. Droppbricksen är på den lägsta falsen. Vänd köttet långsamt efter halva tillagningstiden.	
	Lammkrona	180	275	1:25	0,50	2	Tillagning/ugnsbakning på mindre plåt på gallret.	
	Långsam tillagning	100	130	4:00	-	2	Tillagning/stekning av kött (fläskkött, nötkött, kalvkött). Lägg köttet i en övertäckt baksål och tillsätt örter, kryddor och grönsaker.	
	Automatisk kötttillagning - Läge för automatisk stekning	180	275	1:00	-	2	Tillagning av olika sorters kött (stek, kotletter, fisk)	

En asterisk (*) intill mattypen anger att förvärmning krävs. Den förinställda tillagningstiden inkluderar inte den tid som krävs för förvärmning.

STEG 2: TIMERFUNKTIONER - TID



Tryck på knapparna (∧) och (∨) för att ställa in tillagningstiden.

TILLAGNINGSTID

FÖRDRÖJD START



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen. Sluttiden för tillagning justeras därefter.

Tryck på START för att starta tillagningen. Alla valda inställningar indikeras på displayen.

Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".



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).

Ställ nu in COOKING END TIME (tillagningens sluttid) (6 PM).

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern inväntar start för tillagningsprocessen.



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 trycka på knappen ALARM (LARM). Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge. Klockslaget visas.

STEG 3: SPARA PROGRAMMET

A) SPARA ANVÄNDARDEFINIERADE PROGRAM (MINA RECEPT)



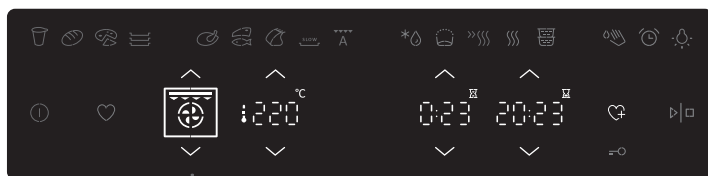
Tryck på knappen för att välja mattyp och dina egna inställningar:

- temperatur
- (mängd)
- tillagningstid
- senarelagd start

Vidrör knappen  och håll kvar den i tre sekunder för att spara dina inställningar. Symbolen för den valda typen av mat blinkar två gånger.

 Du kan när som helst hämta och använda dina favoritrecept som du tidigare har sparat i minnet. Tryck på knappen . Alla sparade program visas.

B) SPARA DE FÖRINSTÄLLDA VÄRDENA I UGNSYSTEMET



Välj ugnsystemet. Förinställda värden visas, och du kan ändra dessa:

- temperatur
- Tillagningstid
- Senarelagd start

Tryck på knappen  och håll inne den i 3 sekunder för att spara inställningarna (de blinkar två gånger).

STEG 4: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

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

Om ingen timerfunktion har valts visas tillagningstiden samt funktions- och temperatursymbolerna på displayen.



STEG 5: TILLAGNINGENS SLUT OCH AVSTÄNGNING AV UGNEN

Efter tillagningsprocessen pausas och avbryts alla timerinställningar. Klockslaget visas. Efter fem minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

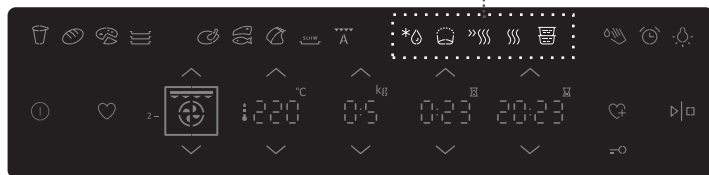


Efter tillagningsprocessen pausas och avbryts alla timerinställningar förutom äggklockan. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.



Efter användning av ugnen kan lite vatten finnas kvar i kondenskanalen (under luckan). Torka av kanalen med en svamp eller en trasa.

STEG 6: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/ EXTRAS



Tryck på knappen för att välja tillagningsfunktionen.



Upptining

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång. Endast fläkten är på. Använd denna funktion för att långsamt tina upp frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, rullar och djupfryst frukt).

Genom att välja relevant symbol kan du ange typen av mat, vikt eller upptiningens start- och sluttid.

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



Deg - jäsning och efterjäsning

Använd den här funktionen för att jäsa eller efterjäsa mjuk deg. En optimal temperatur upprätthålls, vilket stimulerar jästen och skyndar på jäsningen.



Snabb förvärmning

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning. När ugnen värms upp till den valda temperaturen är förvärmningsprocessen slutförd och ugnen är klar för tillagning med det valda tillagningsläget.



Återuppvärmning:

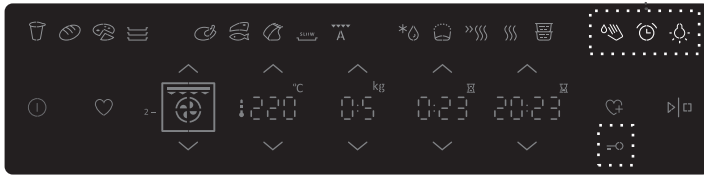
Återuppvärmning kan användas för att varmhålla redan tillagad mat. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och uppvärmningens start- och sluttid.



Ångpelare

Använd den här funktionen för att tillaga olika typer av mat placerade i en pelare samtidigt. Maten tillagas med hjälp av ånga som stiger från maten längst ner. Placera rätter med högre matinnehåll (såser, soppor) i den första formen, placera kött, grönsaker och tillbehör i den andra formen och placera efterrätter i den tredje formen. (Funktionen är endast effektiv med lämplig utrustning).

STEG 7: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA



Tryck på knappen för att välja inställning.



Aqua Clean (våtrensning)

Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Häll 0,6 l vatten i ett glaskärl eller en grund bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.

Använd denna funktion när ugnen har svalnat helt! (Se kapitlet Rengöring och underhåll.)



Ställa in timern

Timern kan användas fristående från ugnsanvändningen. Aktivera den genom att trycka på knappen. Den längsta möjliga inställningen är 10 timmar. När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal, och du kan stänga av den genom att vidröra CLOCK-knappen. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.



Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på. När tillagningsprocessen är klar eller när dörren är stängd, är belysningen tänd i ytterligare en minut. Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).



BARNLÅS

Vaktivera det genom att trycka på LÅS-knappen (nyckelsymbol) och hålla inne den en stund. Tryck på knappen igen för att avaktivera barnlåset.



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 (tillagningslägen) eller extrafunktioner.

Endast processen för tillagning/ugnsbakning/stekning kan stoppas eller stängas av. Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

Tid

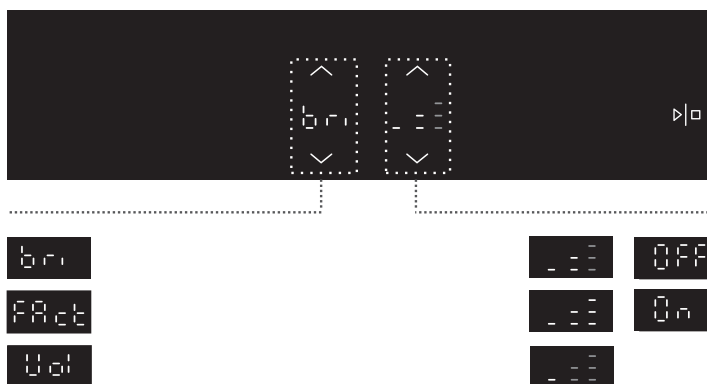
Ställ in klockslaget när apparaten har anslutits till elnätet för första gången eller om den har varit frånkopplad från elnätet en längre tidsperiod (mer än en vecka). Ställ in KLOCKAN – klockslag. Klockan kan ställas in när apparaten är avstängd med knappen ON/OFF. Välj inställningen med pilarna (∧) och (∨).

8sek 

Inställning av kontrast och ljud och återställning till fabriksinställningar

Inställningarna kan göras när symbolen  visas.

Tryck på "ljussymbolen" och håll kvar den i 8 sekunder. "bri" visas på displayen, tillsammans med två helt tända staplar.



Välj inställningen med pilarna (∧) och (∨).
Vidrör knappen ▷|◻ för att bekräfta..



Efter ett strömavbrott eller när apparaten stängts av återställs alla extra användarinställningar.

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.

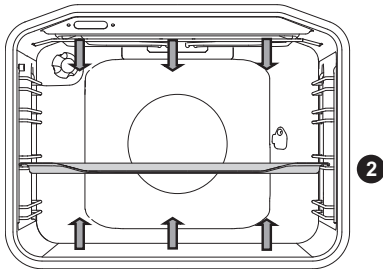
Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglasat.

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

Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött

Typ av livsmedel	Matens kärntemperatur (°C)	Köttets och köttsaftens färg vid genomskärning
NÖTKÖTT		
Blodig	40-45	Rött kött, nästan rått, lite köttsaft
Medium/rare	55-60	Ljust röd, mycket köttsaft som är lätt röd
Medium	65-70	Rosa, lite köttsaft
Genomstekt	75-80	Jämnt, gråaktigt brun, lite, färglös köttsaft
KALV		
Genomstekt	75-85	Rödbrun
FLÄSK		
Medium	65-70	Ljusrosa
Genomstekt	75-85	Gyllene
LAMM		
Genomstekt	79	Grå, lätt rosa saft
FÅR		
Blodig	45	Rött kött
Medium/rare	55-60	Ljust röd
Medium	65-70	Rosa i mitten
Genomstekt	80	Grått
GETKÖTT		
Medium	70	Ljust rosa, rosa köttsaft
Genomstekt	82	Grått, lätt rosa köttsaft
KYCKLING		
Genomstekt	82	Ljusgrå
FISK		
Genomstekt	65-70	Vit till gråbrun

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE





Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen.

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 tillagning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-110
Grisbrog	1500	2	180-200	100-120
Fläskrullad	1500	2	180-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	170-190	120-140
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	180-200	80-100
Kaninstek	1500	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kyckling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Bräserad fisk	1 000g/stycke	2	210	50-60

Använd detta system till stekt kyckling, om apparaten inte har  funktionen. Använd detta system för att baka pizza, om apparaten inte har  funktionen.

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

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.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Småfranskor (Semmel)*	2	190-210	20-30
Vitt bröd *	2	180-190	50-60
Bovetebröd *	2	180-190	50-60
Fullkornsbröd *	2	180-190	50-60
Rågbröd *	2	180-190	50-60
Speltbröd *	2	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Socketkaka *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200-210	20-30
Kål "pirozhi" (piroger)	2	185-195	25-35
Fruktkaka	2	150-160	40-50
Marängkakor	2	80-90	120-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-40

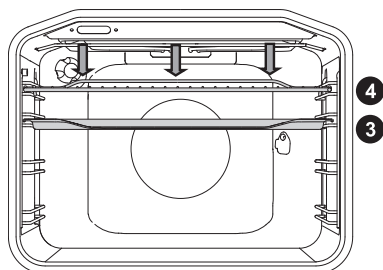
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Tips	Användning
Är kakan klar?	<ul style="list-style-type: none"> • Stick håll på kakan upp till 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.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

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 grillsatsen.

Max tillåten temperatur: 240 °C.

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 (min)
KÖTT				
Nötkött, medium/rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	18-22
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	3-6
Smörgåsar	/	4	230	3-6

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Biff, genomstekt	180 g/stycke	3	230	18-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	20-25
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	3	230	10-15
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	3	230	15-25
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	1-3
Smörgåsar	/	4	230	2-5

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte 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.

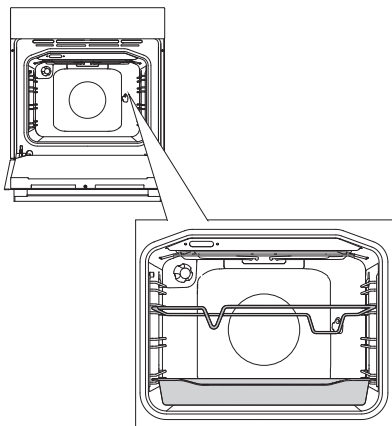


Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

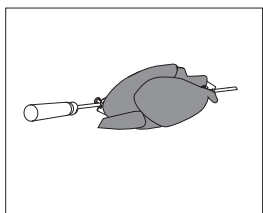
Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttängar.

Tillgning med roterande grillspett (beroende på modell)

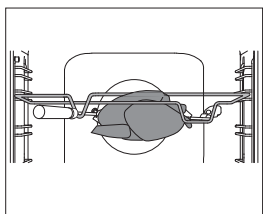
Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 240 °C.



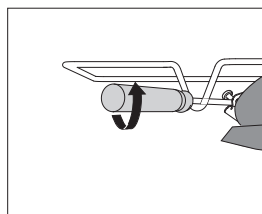
- 1** Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.



- 2** Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.



- 3** Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).



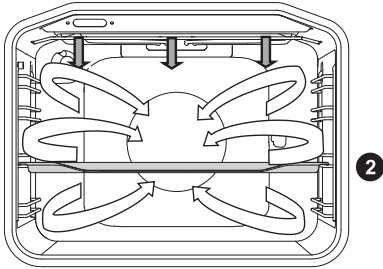
- 4** Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.



Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.

GRILL MED FLÄKT

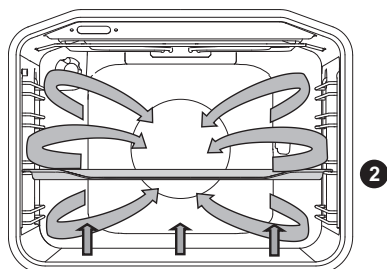


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Grisbog	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



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

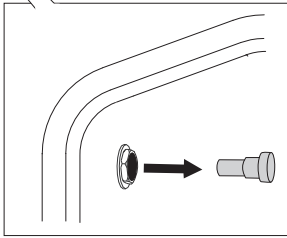
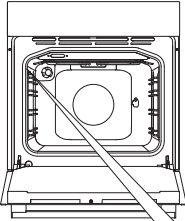
(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
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

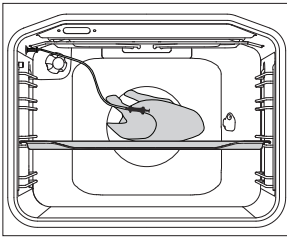
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Stekning med köttermometern (beroende på modell)

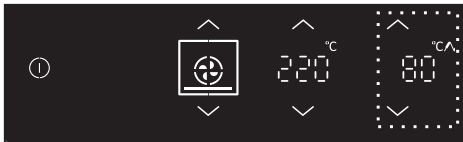
I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



- 1** Ta ut metallocket (uttaget finns 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.)



När termometern är ansluten visas "Prob" på displayen. Ställ in önskad temperatur. Tryck på START-knappen.

Den förinställda temperaturen och köttermometerns temperatur visas.



Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras från 30 till 99 °C under tillagningsprocessen). När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för köttermometern.

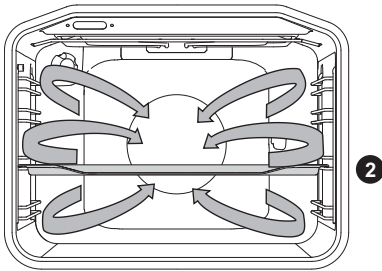
Typ av livsmedel	Vikt (kg)	Skena (nerifrån räknat)	Matens kärntemperatur
KÖTT			
Nötfilé	1000	2	55-75*
Kyckling, hel	1500	2	85-90
Kalkon	4000	2	85-90
Fläskstek	1500	2	70-85
Köttfärslimpa	1000	2	80-85
Kalv	1000	2	75-85
Lamm	1000	2	75-85
Viltkött	1000	2	75-85
Fisk	1000	2	75-85

* rare = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; well done = 70-75 °C



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

360° 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.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek, med svål	1500	2	170-180	140-160
Anka	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-220
Kycklingbröst	1000	3	180-200	60-70
Fylld kyckling	1500	2	170-180	90-110

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.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Sockerkaka med frukt	2	150-160	45-65
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Äppelstrudel	2	170-180	40-60
Kex, pajdeg*	2	150-160	15-25
Kex, pressade*	2	140-150	15-25
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
FRYST MAT			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

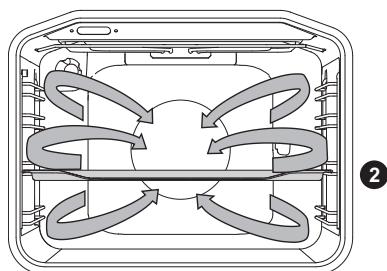


För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



Eco

ECO-TILLAGNING



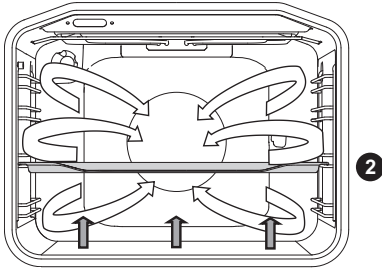
Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	180	140-160
Fläskstek, 2 kg	2	180	150-180
Nötkött, 1 kg	2	190	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	2	180	40-50
Fiskfilé, 100 g/stycke	2	190	25-35
BAKVERK			
Spritsade kakor	2	160	20-25
Små muffins	2	170	25-35
Rulltårta	2	170	25-30
Fruktkaka, pajdeg	2	170	55-65
GRATÄNGER			
Potatisgratäng	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
FRYST MAT			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Chicken nuggets, 0,7 kg	2	200	25-35
Fiskpinnar, 0,6 kg	2	200	20-30



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.

KONSERVERING

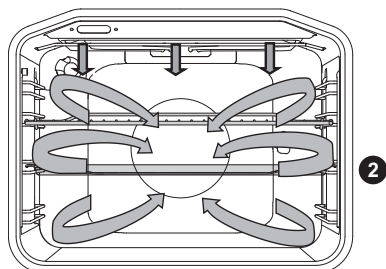
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Sjudningstid (min)	Temperatur och tid efter att sjudningen har påbörjats	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT					
Jordgubbar	2	160-180	30-45	/	20-30
Stenfrukter	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRÖNSAKER					
Inlagd gurka	2	160-180	30-45	/	20-30
Bönor/morötter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT - LÄGE FÖR AUTO ROAST



I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 3:e skenan. Sätt in en droppbricka på den 2:a skenan. Vid stekning av kött i en bakplåt, sätt in den på den 2:a skenan.

Typ av livsmedel	Vikt (kg)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)	Matens kärntemperatur
KÖTT					
Nötfilé	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Kyckling, hel	1500	2	170-190	60-70	85-90
Kalkon	4000	2	160-180	150-180	85-90
Fläskstek	1500	2	150-170	100-120	70-85
Köttfärslimpa	1000	2	160-180	70-80	80-85
Kalv	1000	2	170-190	100-120	75-85
Lamm	1000	2	170-190	50-60	75-85
Viltkött	1000	2	170-190	55-65	75-85
Fisk	1000	2	160-180	35-55	75-85

* rare = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; well done = 70-75 °C

RENGÖRING & UNDERHÅLL



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 aluminiumbeläggningsytan 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 aluminiumbeläggningsytan.

Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, 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 beläggningsytan. 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 tillverkarens instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, 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 ugnspray). 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.

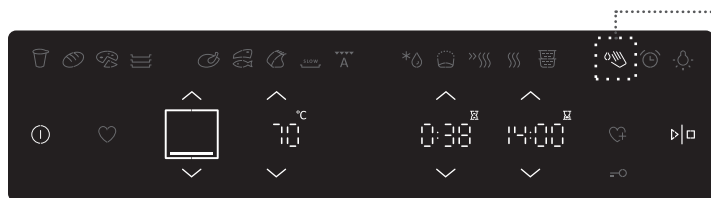
Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

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

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



Tryck på knappen Aqua Clean och ställ in temperaturen på 70 °C.

Tryck på START-knappen. En ljudsignal hörs när rengöringen är klar.

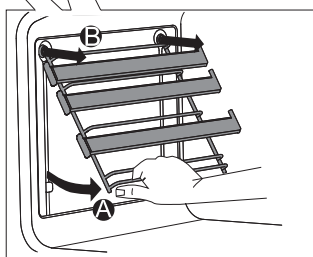
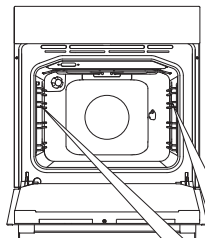
⚡ Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

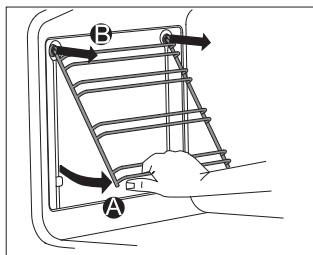
BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



A Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

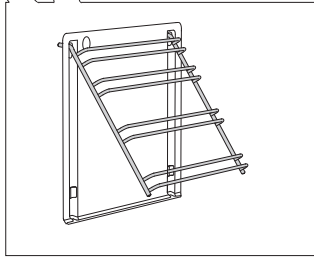
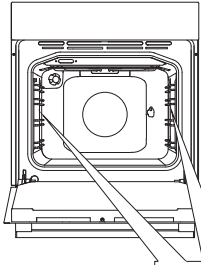
B Ta bort dem från öppningarna upptill.



Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

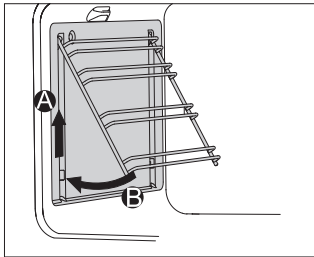
INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

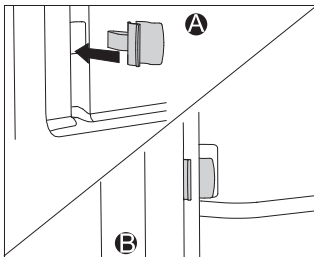


Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.

1 Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



2 Häng insatserna med skenorna på i hålen och dra uppåt.



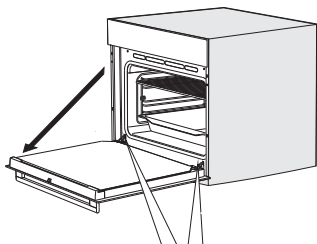
När du installerar helt utdragbara skenor med katalytiska insatser, sätt in ena änden av medföljande snäpplås i öppningarna i botten av ugnstrymmet och den andra änden i skenorna.

Snäpplåsens funktion är att hålla skenorna på plats.

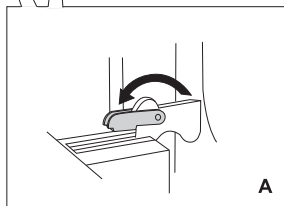


Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

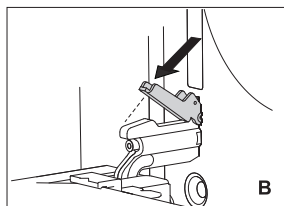
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



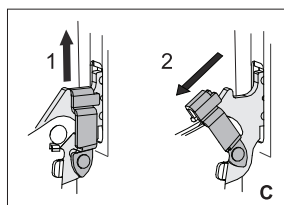
1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



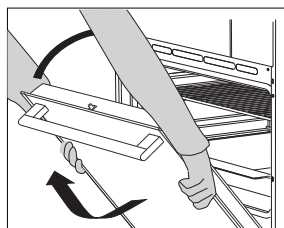
2 **A** Rotera stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).



B Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, fäll tillbaka dörrlåsen till 90° vinkel (fig. 2).



C Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, lyft dörrlåsen något och dra dem mot dig.

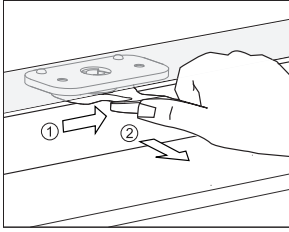


3 Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten. Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




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 huvudfjädersnåren går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



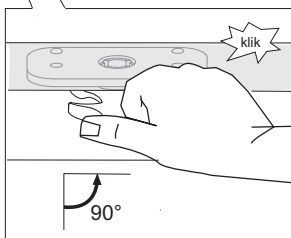
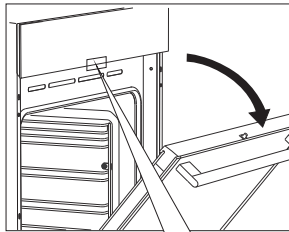
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

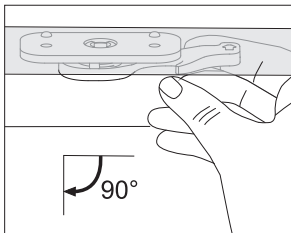
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

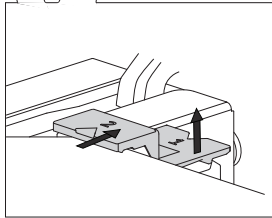
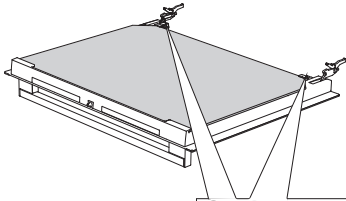
Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas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



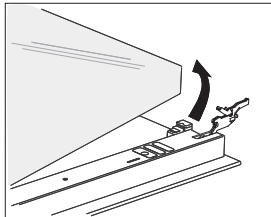
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

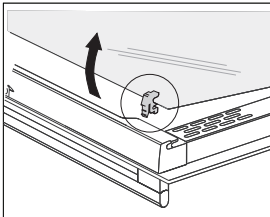
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").



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.

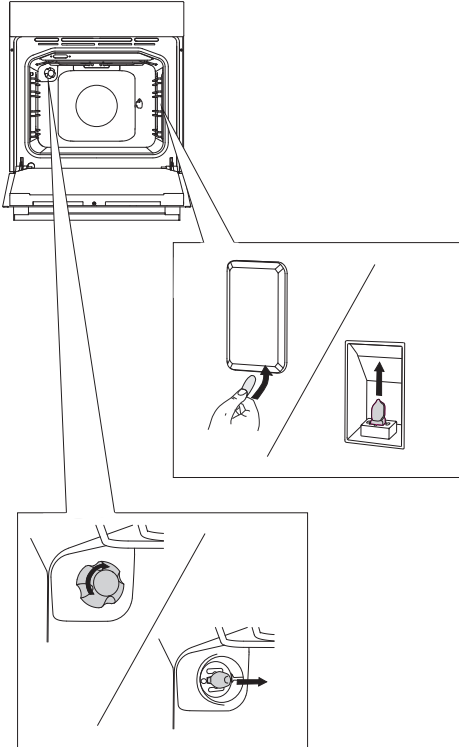


Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

BYTA GLÖDLAMPAN

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

(Halogenlampa: G9, 25 W, 230 V ; vanlig glödlampa E14, 230 V, 25 W)



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

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....

Lossa locket och ta bort glödlampor.

⚠ Använd skydd för att undvika att den går sönder.

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).



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.

EVP_EPM1.2



sv (08-20)