
gorenje⁺

**DETALJERADE
INSTRUKTIONER**
FÖR ANVÄNDNING AV EN
KOMBINERAD ÅNGUGN



Vi tackar för att du valt att köpa vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer så att du så snabbt som möjligt kan lära dig om din nya apparat.

Se till att du har fått en oskadad apparat.

Om du märker av några transportskador, meddela din återförsäljare eller det varuhus varifrån din apparat levererades. Telefonnummer finns på fakturan eller på leveransedeln.

Anvisningar för installation och anslutning levereras 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 SÄKERHETSANVISNINGAR 6 Innan du ansluter ugnen:	VARNINGAR
7 KOMBINERAD ÅNGUGN 11 Information om apparaten - datablad 12 Kontrollenhet	INLEDNING
14 FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN 14 Ångkokning 15 Fyllning av vattentanken	FÖRBEREDEL- SER AV APPA- RATEN
16 FÖRSTA ANVÄNDNINGEN 17 Test av vattenhårdhet	
18 VÄLJA HUVUDMENYER FÖR TILLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR 19 A) Tillagning efter val av typen mat 21 B) Tillagning genom att välja driftläge 28 C) Ångkokning (ånga - snabb tillgång till ångprogram) 31 D) Lagra ditt eget program (my mode)	INSTÄLL- NINGAR OCH TILLAGNING
32 START TILLAGNING	
32 SLUT PÅ TILLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV UGNEN	
33 VAL AV YTTERLIGARE FUNKTIONER	
35 VÄLJ ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR	
37 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
57 UNDERHÅLL & RENGÖRING 58 Konventionell ugnsrengöring 59 Ångrengöringsprogram (ångrengöring) 60 Rengöra vattentanken 61 Rengöra filterskummet 62 Borttagning och rengöring av tråd och teleskopstöd 63 Ta bort och sätta in ugnsluckan 66 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta (beroende på modell) 67 Byta glödlampan	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
68 FELSÖKNINGSTABELL	PROBLEMLÖS- NING
69 KASSERING	

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



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 kan bli varma vid användning. Små barn bör 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 gångjärnsåpan (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.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

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.

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.

Säker och korrekt användning av ångugnen

Låt apparaten stå i rumstemperatur under en tid innan den ansluts till elnätet, så att alla komponenter kan anpassa sig till rumstemperatur. Om ugnen förvaras vid en temperatur nära eller under fryspunkten finns det en risk för vissa komponenter, särskilt pumparna.

Apparaten får inte användas i en miljö med en temperatur under 5 °C. Under denna temperatur kan det hända att apparaten inte fungerar korrekt. Om apparaten är påslagen under sådana förhållanden kan pumpen skadas.

Om apparaten inte fungerar korrekt, koppla bort den från elnätet.

Förvara inte föremål i ugnen, det kan orsaka fara när ugnen är påslagen.

Använd inte destillerat vatten som inte är lämpligt för förtäring (t.ex. destillerat vatten för batterier, till vilket syra tillsätts).

När du öppnar ugnsluckan (med ångsystem) efter eller under ångtillagning, se till att öppna luckan helt, annars kan ångan från ugnen påverka kontrollpanelens funktion.

När ångkokningen är klar, finns det lite kvarstående ånga i ugnen. Öppna ugnsluckan försiktigt, eftersom det finns risk för skållning med ånga. Rengör ugnen när den har svalnat till rumstemperatur.

Efter kokningsprocessen pumpas återstående vatten i ångsystemet tillbaka till vattentanken. Därför kan vattnet vara varmt. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

För att förhindra uppbyggnad av kalk, lämna ugnsluckan öppen efter tillagning för att låta ugnsutrymmet svalna till rumstemperatur.

Öppna inte dörren under ångcykeln eftersom detta ökar strömförbrukningen och bildandet av vattenkondens.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

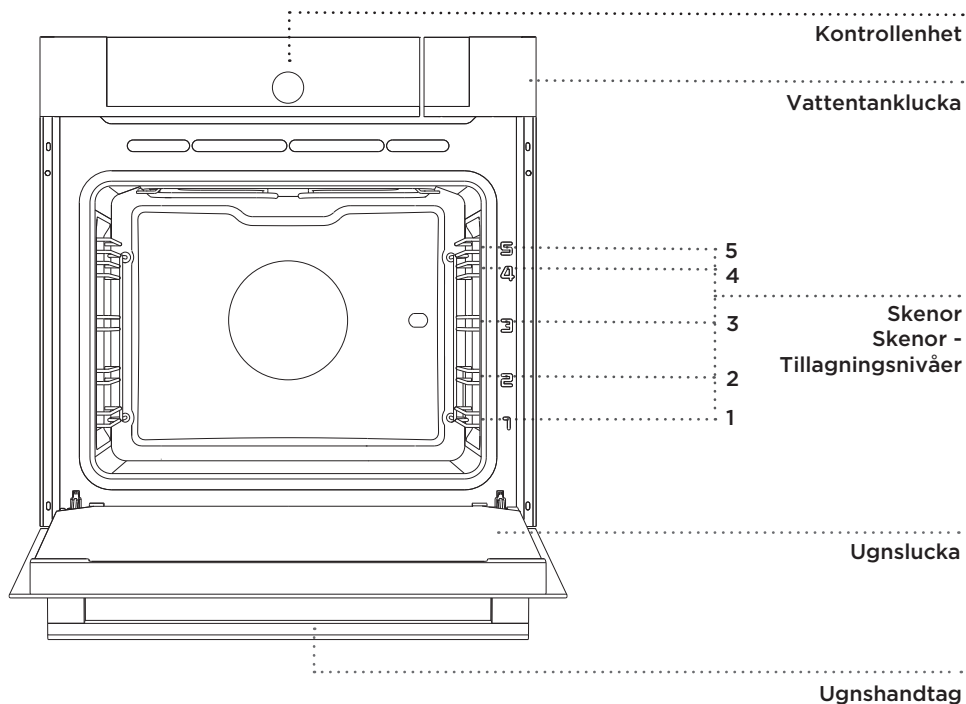


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

KOMBINERAD ÅNGUGN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROR 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 5 nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 4 och 5 är avsedda för grillning.

TELESKOPSKENOR

Teleskoputdragningsfästen kan installeras på 2:a, 3:e och 4:e nivån. Utdragningsfästen kan dras ut delvis eller helt.

UGNSLUCKBRYTARE

Om du öppnar ugnsluckan under drift kommer ugnsvärmare, fläkt och ånggenerator att stängas av. När luckan är stängd igen slår brytarna på värmarna och ånginjektionen igen.

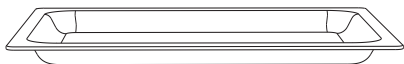
KYLFLÄKT

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)

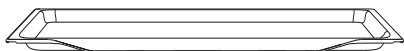


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller baksål 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.

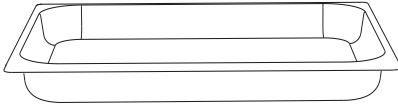
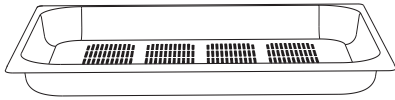


Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

 Placera aldrig den djupa långpannan i det första fästet under tillagningsprocessen, föutom vid grillning om du använder den djupa långpannan som droppbricka.

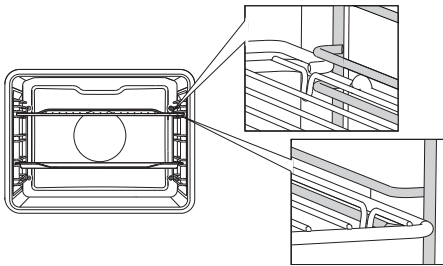


När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

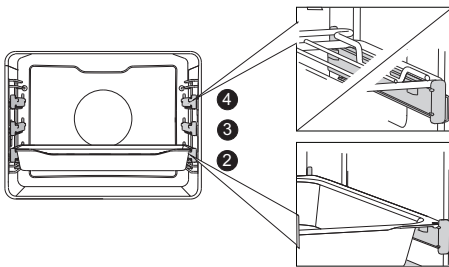



ÅNGSET (INOX) används för ångkokning. Placera den perforerade plåten i mitten och droppbrickan en nivå nedanför.

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



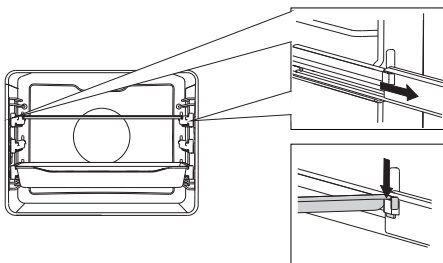
Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

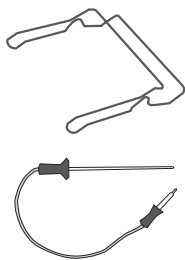


 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.

SYNKRONISERINGSSTÅNG

Stången kan installeras på de utdragbara fästena (full förlängning) eller tas bort från dem. Ta först bort båda fästena på en nivå. Placera stången på de två flikarna på fästena och tryck in fästena med handen tills de stannar.





BAKPLÅTSHÅLLARE gör det lättare att ta bort heta bakplåtar från ugnen efter tillagning.

Kötttermometer

AVKALKNINGSMEDEL eller ångsystemrengöring.

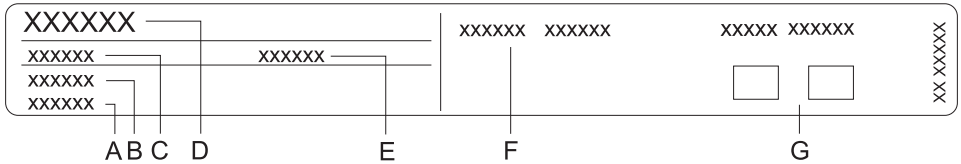
TESTPAPPERSREMSA för testning av vattenhårdhet



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

INFORMATION OM APPARATEN - DATABLAD

(BEROENDE PÅ MODELL)

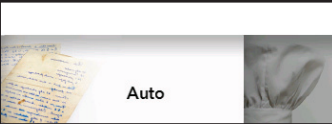


- A Serienummer
- B Kod
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Tekniska data
- G Överensstämmelsesymboler

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

KONTROLLENHET

(Beroende på modell)



1 PÅ/AV-KNAPP

2 PÅ/AV-KNAPP FÖR UGNSBELYSNING

3 KNAPP FÖR BAKÅT

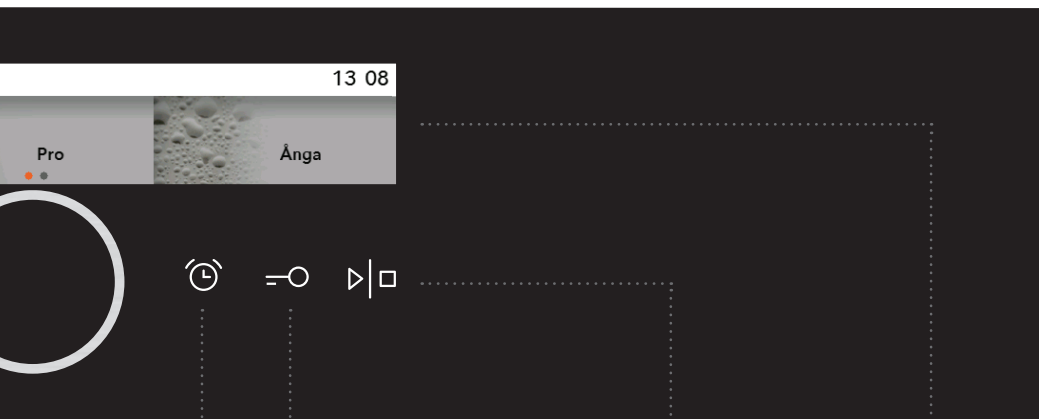
4 VRED för val och BEKRÄFTELSE

Vidrör kort för att återgå till föregående meny.

Vidrör och håll knappen för att återgå till huvudmenyn.

Välj inställning genom att vrida vredet.

Bekräfta valet genom att trycka på vredet.



5 ÄGGKLOCKA/
LARM

6 KNAPP FÖR
BARNLÅS

7 KNAPP FÖR
START/STOPP

8 DISPLAY - visar
alla inställningar

Lång vidröring:
START

**Lång vidröring under
drift:** STOPP

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.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Före första användningen, ta bort alla delar, inklusive transportutrustning, från ugnen. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inga aggressiva rengöringsmedel.

Innan du använder ugnen första gången, värm upp den utan mat, i systemet "övre och nedre värmaren" vid en temperatur på 200 °C i ungefär en timme. Den karakteristiska lukten av en "ny apparat" kommer att avges. Ventilera rummet noggrant under första användningen.

ÅNGKOKNING

Den är hälsosam och naturlig, ångkokning bevarar matens smakämnen. Denna matlagningsmetod ger ingen lukt.

Följande är fördelarna med ångkokning:

Tillagningen (stekning, grillning) startar innan temperaturen i ugnen når 100 °C. Långsam tillagning (stekning, grillning) är även möjlig vid lägre temperaturer.

Det är hälsosamt: vitaminer och mineraler är välbevarade eftersom endast en liten del av dem löses i kondensvattnet som vidrör maten.

Inget fett behöver tillsättas under tillagningsprocessen. Ångan bibehåller smaken på maten. Den lägger inte till lukt eller grillsmak eller pannans smak. Dessutom tas ingenting bort, eftersom maten inte späds ut i vattnet.

Ånga sprider inte smak eller lukt. Därför kan kött eller fisk kokas tillsammans med grönsaker.

Ånga är också lämplig för blanchering, upptining och uppvärmning eller att hålla maten varm.

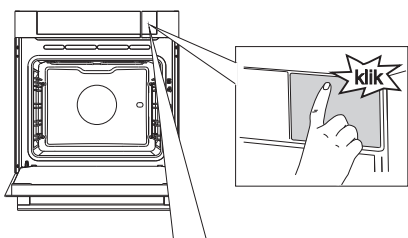
FYLLNING AV VATTENTANKEN

VATTENTANKEN möjliggör självständig vattenförsörjning till ångugnen. Tankvolymen uppgår till ca 1,3 liter (maximal vattennivå – se märkning). Denna mängd vatten räcker i ca 3 timmar vid tillagningstiden med den längsta ångcykeln (varmluft med ånga på "hög" system).

 Rengör vattentanken före första användningen.

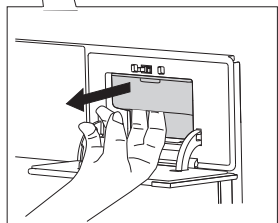


Fyll alltid vattentanken med rent och kallt vatten från kranen, flaskvatten utan tillsatser eller destillerat vatten lämpligt för matlagning. Vatten som hålls i vattentanken bör ligga vid en temperatur mellan 20 °C (+/- 10 °C).

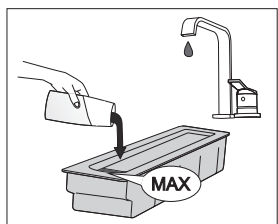


1 Tryck på (på platsen med klistermärken) för att öppna tankluckan.

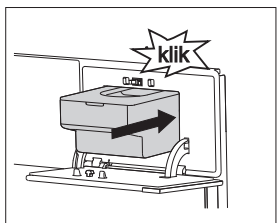
 Klistermärket kan senare tas bort.




2 Ta bort vattentanken från huset genom att dra av den försänkta delen.



3 Öppna locket. Tvätta tanken med vatten. Montera tanken igen. Före användning, tillsätt färskvatten upp till MAX-märkningen på tanken.



4 Skjut vattentanken tillbaka i huset till ändläget (tills du hör ett kort klick). Tryck sedan på tankluckan för att stänga den.

 Efter tillagningsprocessen pumpas återstående vatten i ångsystemet tillbaka till vattentanken. Locket och vattentanken kan tvättas med vanliga rengöringsmedel utan slipmedel eller i diskmaskin.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

SPRÅKVAL

Vid den första anslutningen av apparaten till strömförsörjningen eller efter en längre tids frånkoppling, ange önskat språk. Standardspråket är engelska.

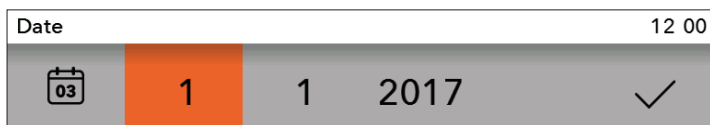


Bekräfta varje inställning genom att trycka på RATT.



Vrid RATTEN och välj önskat språk. Bekräfta ditt val.

STÄLLA IN DATUM



Genom att trycka på RATT ställer du in DAG, MÅNAD och ÅR. Vrid på ratten och bekräfta ditt val med en markering.

STÄLLA IN KLOCKAN



Vrid på RATTEN för att ställa in KLOCKAN. Bekräfta ditt val med en markering.



Ugnen fungerar också om du inte ställer in tid på dagen, men det är inte möjligt att ställa in timerfunktionerna (se kapitel VÄLJ TIMERFUNKTIONER).

Efter några minuters inaktivitet går apparaten in i viloläge.

ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGAR

Du kan ändra tid på dagen när ingen timerfunktion är aktiverad (se kapitel VÄLJA ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR)..

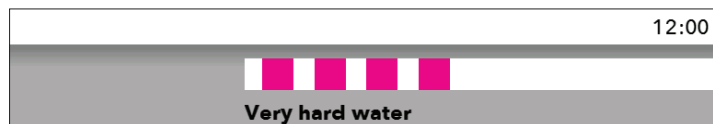
TEST AV VATTENHÅRDHET

Vattenhårdhetstest ska utföras före första användningen.

En remsa visas på teckenfönstret med tecknet **"Mycket hårt vatten"**.



Maximal vattenhårdhet är inställd som standard.



Låt testpappersremsan (medföljer apparaten) suga upp vatten i en (1) sekund. Vänta en minut och observera antalet ränder på pappret. Ange informationen om antalet ränder i apparaten. Vrid RATTEN-

	4 gröna staplar	Mycket mjukt vatten
	1 röd stapel	Mjukt vatten
	2 röda staplar	Medelhårt vatten
	3 röda staplar	Hårt vatten
	4 röda staplar	Mycket hårt vatten

ÄNDRING AV VATTENHÅRDHETSINSTÄLLNINGEN

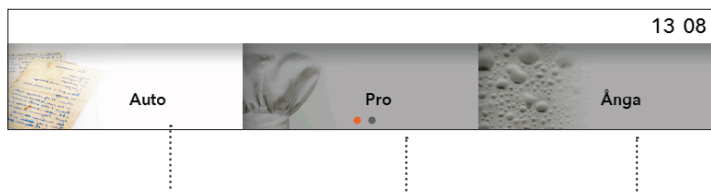
Vattenhårdhet kan också ställas in i menyn VÄLJA ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR.



Felaktig inställning av vattenhårdhet kan påverka apparatens drift och livslängd.

VÄLJA HUVUDMENYER FÖR TILLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR

Du kan kontrollera tillagningen på flera olika sätt:



Vrid RATTEN och välj menyens namn. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT. NAMNET på den valda menyn visas ovan.



Bekräfta varje inställning genom att trycka på RATT.

A) Auto

I det här läget väljer du först typ av maträtt och sedan den valda maten med automatisk inställning av mängden, nivån på tillagningsgrad och slut på drift.

Programmet erbjuder en mängd olika förinställda recept, testat av kockar och näringsexperter.

B) Pro

Detta läge erbjuder ett urval av rätter med fabriksinställda värden som du kan ändra.

C) Ånga


Detta är ett naturligt sätt att laga mat som bibehåller matens alla smaker.

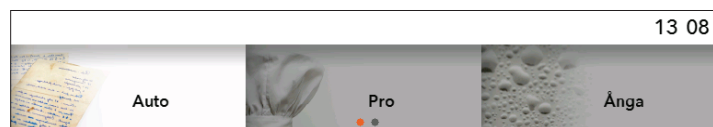
D) Mymode

Med det här läget kan du laga mat enligt dina önskemål, och hela tiden använda samma steg och inställningar. Du kan spara dina inställningar i ugnsmminnet och öppna dem igen nästa gång du vill använda dem.

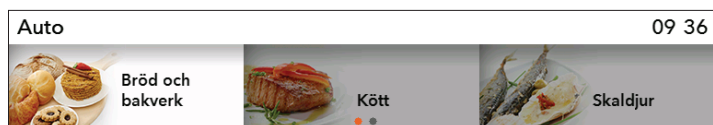
A) TILLAGNING EFTER VAL AV TYPEN MAT

(Automatiskt läge - Auto)

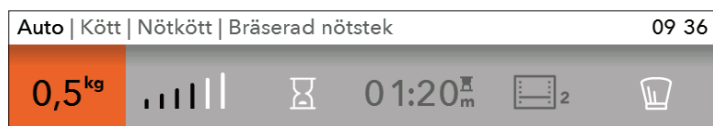
 Bekräfta varje inställning genom att trycka på RATT.



Vrid RATTEN och välj **Auto**. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT.



Välj typ av maträtt och vald mat. Bekräfta ditt val.



De förinställda värdena visas. Du kan ändra mängden, nivån på tillagningsgrad och fördröjd start (slut på tillagningen).

- 1 mängd
- 2 nivå på tillagningsgrad
- 3 fördröjd start
- 4 längd på tillagning
- 5 tillagningssystem och rekommenderad nivå
- 6 professionellt (Pro) läge

 Om symbolen  väljs i automatisk läge växlar programmet till **Professionellt (Pro) läge** (se kapitel TILLAGNING EFTER VAL AV LÄGE).

Tryck på **START/STOP**-knappen för att starta tillagningsprocessen. Displayen visar alla valda inställningar.

FÖRVÄRMNING

Vissa rätter i det **automatiska** läget inkluderar även förvärmningsfunktionen .

När du väljer maten visas följande meddelande: **"Selected program includes preheating."** (Valt program inkluderar förvärmning." Förvärmning startad. Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.

När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs. Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete"**. (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.



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

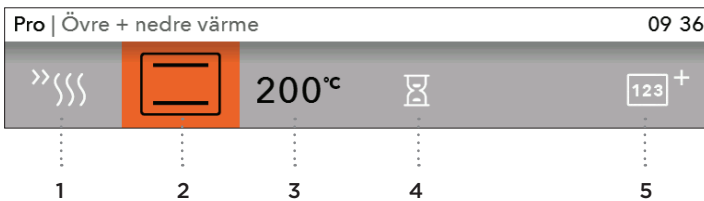
B) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA DRIFTLÄGE (Professionellt läge och ångläge)



Bekräfta varje inställning genom att trycka på RATT.



Vrid RATTEN och välj **Pro**. Bekräfta ditt val.



Välj dina egna grundläggande inställningar.


GRUNDLÄGGANDE INSTÄLLNINGAR

- 1 förvärmning
- 2 system (se tabell UGNSYSTEM)
- 3 temperatur i ugnen

YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

- 4 varaktighet bakning (se kapitel TIMERFUNKTIONER - VARAKTIGHET)
- 5 Tillagning i flera faser (se kapitel Tillagning i flera faser)
- 6 (ånginsprutning) (se kapitlet ÅNGINSPRUTNING)

FÖRVÄRMNING

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. När denna symbol  väljs aktiveras förvärmningsfunktionen och ett varningsmeddelande visas. **"Preheating started."** (Förvärmning startad).

Vänta innan du sätter in mat. Symbolen °C blinkar på displayen.











När den valda temperaturen nås stoppar förvärmningsprocessen och en ljudsignal hörs.


Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete"**. (Förvärmning klar). Sätt in mat. Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.








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

UGNSSYSTEM (beroende på modell)


SYS-TEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX-TEMPERATUR (°C)
UGNSSYSTEM			
	ÖVRE + NEDRE VÄRME Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200	30-230
	ÖVRE VÄRME Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens övre del.	150	30-230
	NEDRE VÄRME Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	160	30-230
	LITEN GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Använd denna värmare för att grilla några få öppna sandwichar eller ölkorvar, eller för att rosta bröd.	230	30-230
	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. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	230	30-230
	STOR GRILL + 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	30-230
	VARMLUFT + NEDRE VÄRME Den nedre värmaren, runda värmaren och fläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200	30-230
	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 ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180	30-230
	ECO VARMLUFT ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180	120- 230
	NEDRE VÄRME + FLÄKT Detta använd för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180	30-230

SYS-TEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX-TEMPERATUR (°C)
UGNSSYSTEM			
	UGNSSTEKNING I läget/systemet för Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.	180	30-230

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.

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN-MAXTEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT MED ÅNGA Detta system används för tillagning och upptining. Det tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras. Tre alternativ är tillgängliga:	160	
	HÖG: tillagning av tunna köttskivor, stekar och mindre köttstycken.		30-230
	MEDIUM: uppvärmning av kalla/djupfrysta maträtter, tillaga fiskfiléer och gratinerade grönsaker		30-230
	LÅG: ptillaga stora köttstycken (stek, hel kyckling), baka jäsdegår (bröd och bullar), tillaga lasagne etc.		30-230
	ÅNGA Använd detta läge för alla typer av kött, grytor, grönsaker, pajer, kakor, bröd och gratängrätter (dvs. mat som kräver längre tillagningstid).	100	-
	SOUS VIDE är ett långsamt matlagningsförfarande med matvakuum som är förseglat och tillagas vid en speciell temperatur som noggrant hålls. Sous vide-metoden är lämplig för tillagning av fisk och alla typer av frukt och grönsaker. Mat som tillagas på detta sätt blir saftig och utvecklar en fylligare smak.	50	30-95

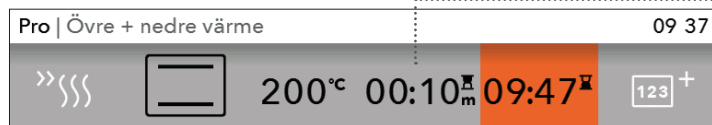
Tryck på **START/STOP**-knappen för att starta tillagningsprocessen. Displayen visar alla valda inställningar.

 Symbolen °C blinkar på displayen tills den inställda temperaturen är uppnådd. En ljudsignal piper. Under processen kan du inte ändra tillagningssystem.

TIMERFUNKTIONER - TID



I det grundläggande professionella läget kan du välja **Timerfunktionen**. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT.



Ugnsdriftens varaktighet

Fördröjd start



Inställning av tillagningstid

I det här läget kan du ange varaktigheten av ugnsdriften. Välj önskad tillagningstid och bekräfta valet (max tillagningstid är 10 timmar). Den visade sluttiden justeras i enlighet med detta. Tryck på START för att starta tillagningen. Displayen visar alla valda inställningar. Stäng av alla timerfunktioner genom att ställa in den valda tiden till 0.



Inställning av fördröjd start

 Fördröjd påslagning är inte möjlig på systemen liten grill, stor grill och grill med fläkt.

I det här läget kan du ange längden på matlagningsprocessen (tillagningstid) och den tid då du vill att matlagningsprocessen ska upphöra (sluttid) (fördröjningen kan ställas in upp till 24 timmar). Kontrollera att klockan är korrekt inställd på aktuell tid.

Exempel:

Aktuell tid: 12:00

Tillagningstid: 2 timmar

Slut på tillagningen: 18:00

Först ställer du in TILLAGNINGSTIDEN (2 timmar).

Summan av aktuell tid och tillagningstid visas automatiskt (14:00).

Välj sedan SLUTTID och ställ in timern (18:00).

Tryck på START för att starta tillagningen.

Timern väntar på tiden för att starta tillagningsprocessen.

Displayen visar meddelandet: **"Fördröjd start. Tillagningen startar 16:00."** När den inställda tiden går ut, stängs ugnen av automatiskt.

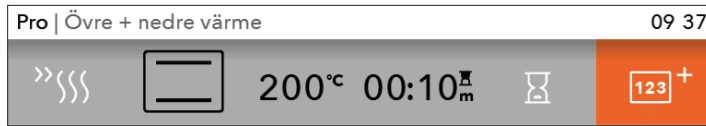


När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En kort ljudsignal hörs och Finish visas på meny.

Efter några minuters inaktivitet går apparaten in i viloläge.

TILLAGNING I FLERA FASER

Detta läge låter dig kombinera tre konsekvent olika sätt att laga mat i en tillagning. Genom att välja olika inställningar kan du laga mat exakt som du önskar.

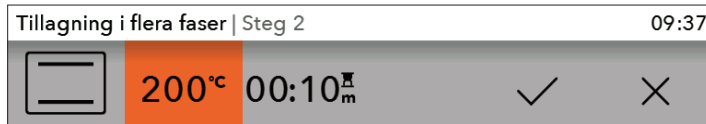


I det grundläggande professionella läget, kan programmet Tillagning i steg och Ånga väljas. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.

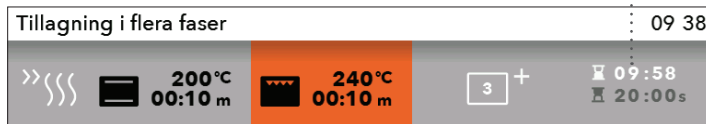


Välj: steg 1, steg 2, steg 3
Bekräfta dina inställningar genom att trycka på RATT.

💡 Steg 1 är redan valt om du har ställt Timerfunktionerna i förväg.



Välj system, temperatur och tid. Bekräfta valet med en MARKERING genom att trycka på RATT.

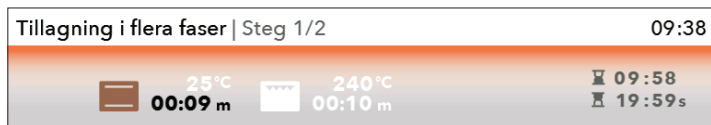



Hela tillagningstiden - slut

Process i det nuvarande steget

Temperatur och varaktighet för det valda steget

Genom att trycka på START-knappen startar ugnen först enligt steg 1. (Progressionsfältet längst ner på displayen indikerar det aktuella steget i tillagningsprocessen). När en viss tid löper ut aktiveras steg 2 och sedan steg 3 om det valts.



 Om du vill avbryta något av stegen under drift, vrid på RATTEN, välj steg och avbryt det genom att bekräfta med en KRYSSMARKERING. Du kan bara göra det med de steg som inte har initierats än.

ÅNGINJEKTION

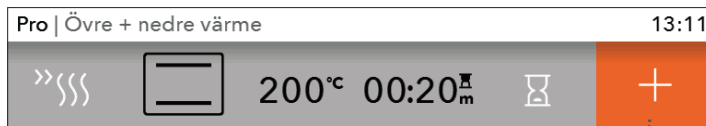
Ånginsprutning rekommenderas vid tillagning av:

- **kött** (mot slutet av tillagningsprocessen): köttet blir saftigare och mjukare och behöver inte möras. Kött: nötkött, kalvkött, fläsk, vilt, fågel, lamm, fisk, korv;
- **bröd och frallor**: använd ånga under de första 5-10 minuterna. Skorpan blir knaprig och brungräddad;
- **grönsaks- och fruktsuffléer**, lasagne, stärkelsrika rätter, puddingar;
- **grönsaker**, särskilt potatis, blomkål, broccoli, morötter, zucchini och aubergine.

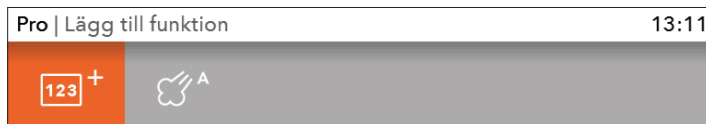
Ånginjektion är möjlig i **professionellt läge** när du väljer matlagningstid. Tillagningstiden måste vara tillräckligt lång för att tillåta ånginsprutning.



Den totala tillagningstiden får inte vara kortare än 10 minuter.



För ånginjektion, välj **symbolen +**. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT.




Vrid RATTEN och välj symbolen.
- **Tillagning i flera faser** (se kapitel TILLAGNING I FLERA FASER.)
- Ånginsprutningsintensitet i tre nivåer

A) ÅNGISNPRUTNING STEGVIS

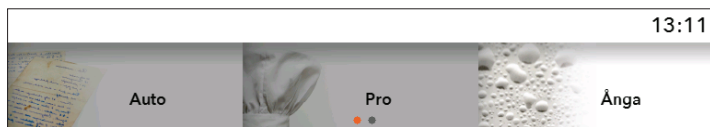
Ställ in stegen (se kapitel TILLAGNING I FLERA FASER). Välj symbolen + för ånginjektion. Systemet beräknar automatiskt individuella ånginsprutningar enligt den totala tillagningstiden. Tryck på START/STOP-knappen för att starta ugnen.

B) DIREKT ÅNGINSJEKTION

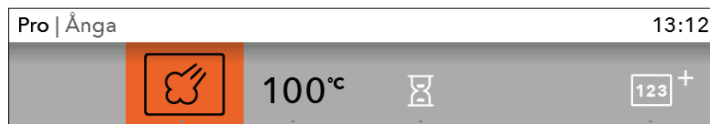
Direkt ånginjektion sker under tillagningsprocessen. Välj symbolen . En varning visas: **"Vill du tillsätta ånga?"** Symbolen blinkar tills processen är klar. Direkt ånginjektion kan upprepas i tre steg, därefter försvinner ångsymbolen.

C) ÅNGKOKNING (Ånga - snabb tillgång till ångprogram)

💡 Bekräfta varje inställning genom att trycka på RATT.



Vrid RATTEN och välj Ångläge. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT.



Välj dina egna grundläggande inställningar.

1

2

3

4

- 1 System
- 2 Ugnstemperatur
- 3 Tillagningstid
- 4 Tillagning i flera faser (se kapitel TILLAGNING I FLERA FASER)

💡 Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma ugnen till önskad temperatur så fort som möjligt.

Fyll **vattentanken** med färskvatten upp till MAX-markeringen. Använd ÅNGSET för att laga grönsaker, fisk, kött och potatis - när du inte lagar mat i en sås. Placera ångsatsen i det andra fästet.

SOUS VIDE (ÅNGKOKNING)

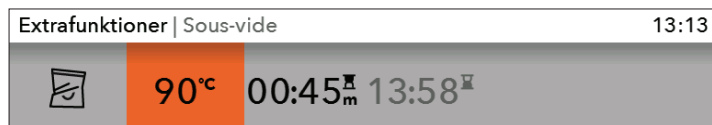
Krydda maten och förslut den i en plastpåse som är lämplig för vakuumbakning och sous vide-tillagning. Placera den förseglade påsen som innehåller maten på den perforerade plåten och placera den i den mittersta ugnshyllan.



Vrid RATTEN och välj **Extra** i huvudmenyn. Bekräfta ditt val. Menyn EXTRA visas.



Vrid RATTEN och välj **Sous vide**.




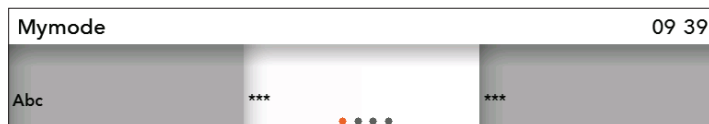
Välj matlagningstemperatur och tid. Tillaga maten under lång tid vid låg temperatur (se matlagningstabellen).

Ta ut maten ur påsen efter tillagningsprocessen. För en mer intensiv smak kan maten snabbt brynas i het olja.

Maträtt	Tjocklek (cm)	Temperaturikon (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT			
Biffstek, medium	3	60	150-180
Biffstek, well done	3	70	140-170
Fläskstek, medium	3	65	70-100
Fläskstek, well done	3	70	70-100
Lammstek, medium	2	60	90-120
Lammstek, well done	2	70	70-100
Kalvstek, medium	3	60	90-120
Kalvstek, well done	3	70	70-100
Benfritt kycklingbröst	3	65	90-120
Benfritt ankbröst	3	65	120-150
Benfritt kalkonbröst	3	65	180-210
Fiskfilé	1	55	40-60
Fiskbit	2	55	40-60
Räkor	/	60	30-40
Bläckfisk, tentaklar	/	85	180-240
Kammusslor	/	60	40-60
Morötter, hackade/skivade	1	85	90-120
Potatis, tärnad	2	85	100-130
Sparris	/	85	50-70
Aubergine	1	85	50-70
Frukt, bitar	/	70	90-120

D) LAGRA DITT EGET PROGRAM (MY MODE)

När tillagningsprocessen är klar visas menyn "Slut". Välj symbolen  för att lagra dina inställningar i ugnsmminnet.

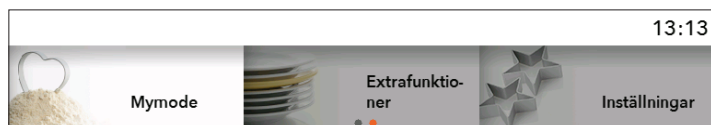


Vrid RATTEN och välj Mymode i huvudmenyn.

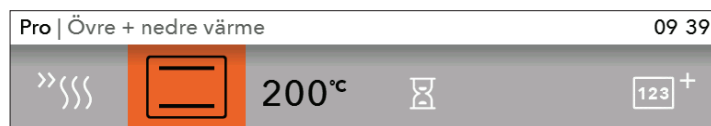
 Du kan lagra upp till 12 recept i minnet.




Vrid på VREDET och bekräfta respektive bokstäver för att skriva in namnet. Vid behov, radera ett tecken med pilen; spara namnet med boken.



Du kan hämta dina favoritrecept genom att välja Mina recept i huvudmenyn. Bekräfta valet med VREDET.



De förinställda värdena visas och du kan ändra dem om det behövs.

När programmet är klart visas menyn **Avsluta**. Om du har gjort ändringar kan du spara dem genom att välja symbolen . Välj ett recept med samma namn. Texten **"Programmet kommer att skrivas över"** visas på skärmen.


- Bekräfta att du vill spara receptet med samma namn eller ett nytt namn.
- Du kan också avbryta ditt val. Ett fönster där du kan välja ett nytt fält och spara det nya receptet visas.

START TILLAGNING

START/STOP-knappen blinkar innan tillagningsprocessen startar.

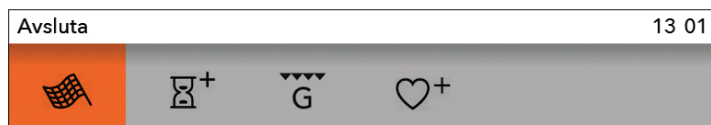
Starta matlagningsprocessen genom att trycka på START/STOP-knappen. Tryck och vrid RATTEN för att ändra aktuella inställningar under tillagningen.



 Om du öppnar luckan under tiden avbryts tillagningen. Den återupptas när du stänger luckan igen. Detta måste göras inom högst tre minuter, annars kommer processen att avbrytas och "Finish" visas på displayen.

SLUT PÅ TILLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV UGNEN

För en paus i matlagningsprocessen, tryck på START/STOP-knappen och håll den intryckt.



Vrid på RATTEN och menyn **Avsluta** visas tillsammans med symbolerna.



Avsluta

Välj ikonen och avsluta tillagningsprocessen. Displayen visar huvudmenyn.



Add duration

Du kan förlänga längden på tillagningen genom att välja ikonen. Du kan bestämma en ny tid på baksidan (se kapitel TIMERFUNKTIONER - VARAKTIGHET).



Au gratin

Välj den här symbolen för att få färg på det övre lagret av rätten efter tillagning.



Add to favourites

Du kan lagra de valda inställningarna i ugnsmi-netet och använda dem igen nästa gång.

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

VAL AV YTTERLIGARE FUNKTIONER



Vrid RATTEN och välj **Extra** i huvudmenyn. Bekräfta ditt val. Menyn tilläggfunktioner visas.



Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system, en ljudsignal hörs i sådana fall.

Ångrengöring (steam-clean)

Detta program gör det lättare att ta bort eventuella fläckar inuti ugnen.

(Se kapitel RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.)

Upptining

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

Den används för långsam avfrostning av frusen mat (kakor, bakverk, bröd och bullar och djupfryst frukt).

Välj typ av mat, vikt och tidpunkten för start och slut på avfrostningsprocessen genom att välja symbolen.

Halvvägs genom avfrostningstiden bör bitarna vändas, röras om och separeras om de fryst ihop.

Värmning

Värmning kan användas för att hålla maten som redan är tillagad varm. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och start- och sluttid för uppvärmning.

Tallriksvärmning

Använd den här funktionen för att förvärma din servis (tallrikar, koppar) innan du serverar mat i den för att hålla maten varmare längre. Genom att välja symbolen kan du ställa in temperaturen och tiden för start och slut på uppvärmningen.

Återuppvärmning

Detta tillagningsläge kan användas för att värma den mat som redan har tillagats. Eftersom maten värms upp med ånga förlorar den inte sin kvalitet.

Smaken och konsistensen behålls på samma sätt som om maten precis hade lagats. Flera rätter kan regenereras samtidigt.

- Med den här funktionen kan du välja start och slut på regenereringsprocessen.

Snabb förvärmning

Använd denna funktion om du vill värma ugnen till önskad temperatur så fort som möjligt. Ej lämpligt för matlagning. När ugnen värmer upp till den inställda temperaturen är uppvärmningen avslutad och ugnen är klar för användning i det valda programmet.

Shabbat

I det här läget ställer du in temperaturen mellan 85 och 180 °C och ställer in tiden (upp till 74 timmar) för sabbatens varaktighet. Tryck på START för att starta nedräkningen. En lampa tänds i ugnen. Alla ljud och funktioner kommer inaktiveras, förutom PÅ/AV-knappen. När processen är klar kan inställningarna lagras.



I händelse av strömavbrott avbryts Shabbat-funktionen och ugnen återgår till startpositionen.



Varning: tillverkaren ansvarar inte för felaktig användning av Shabbat-funktionen.

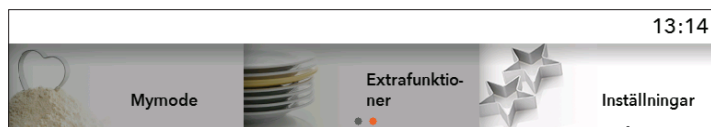
Sous vide

Används för långsam tillagning i vakuum, med hjälp av ånga. Tillagar långsamt den vakuumbörseglade maten vid låg temperatur. Maten kommer att utveckla en fullare smak och mer vitaminer och mineraler kommer att behållas.

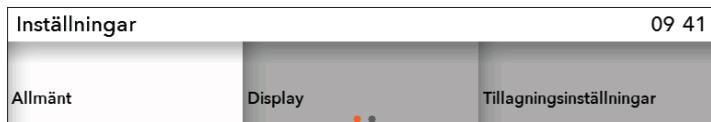
Avsluta	09:40
	

Vrid på RATTEN för att visa meny
Avsluta med symbolvisning.

VÄLJ ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR



Vrid RATTEN och välj **Inställningar** i huvudmenyn. Bekräfta ditt val.



Genom att vrida RATTEN kan du flytta runt menyn. Bekräfta varje val genom att trycka på RATT.

Allmänt

Språk - välj det språk som du vill att texten ska visas på.

Datum - ställ in datumet när du kopplar in apparaten till elnätet för första gången eller om apparaten har kopplats från elnätet under längre tid (mer än en vecka). Ställ in dag, månad och år.

Tid - tiden på dagen måste ställas in när du kopplar apparaten till elnätet för första gången eller om apparaten har kopplats från elnätet under längre tid (mer än en vecka). Ställ in KLOCK-tiden. I fältet Tid kan du också välja digital eller analog klockvisning.

Ljud - ljudsignalens volym kan bara ställas in när ingen tidsfunktion är aktiverad (endast tiden på dagen visas).

Volym - du kan välja tre olika volymer.

Ljud på knappar - du kan aktivera eller inaktivera det.

Ljud på start/stop - du kan aktivera eller inaktivera det.

Display

I den här menyn kan du ställa in:

Ljusstyrka - du kan ställa in tre olika nivåer.

Nattläge - ställ in tidsramen när du vill att displayen ska dämpas.

Apparaten till standby-läge - displayen stängs automatiskt av efter 1 timme.

Tillagningsinställningar

Avkalkningsförfarande

Vattenhårdhet

System

Apparatinformation

Fabriksinställningar

Ugnsbelysning under användning - belysningen stängs av när du öppnar luckan under tillagningsprocessen.

Ugnsbelysning - ugnsbelysning aktiveras automatiskt när du öppnar luckan eller slår på ugnen. När tillagningsprocessen är klar lyser lampan i ca 1 minut. Du kan sätta på eller stänga av lampan genom att trycka på lampknappen.



BARNLÅS

det aktiveras genom att trycka på knappen BARNLÅS. Meddelandet "Child lock ON" visas. Tryck på knappen igen för att stänga av barnlåset.



Om barnlåset är aktiverat när ingen timerfunktion är inkopplad (endast klockan visas), kommer ugnen inte att fungera. Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in kommer ugnen att fungera normalt. Det är dock inte möjligt att ändra inställningarna. När barnlåset är aktiverat kan system eller extrafunktioner inte ändras. Den enda möjliga förändringen är att avsluta tillagningsprocessen. Barnlåset kommer att förbli aktivt när ugnen är avstängd. För att välja ett nytt system måste barnlåset först avaktiveras.



INSTÄLLNING AV ÄGGKLOCKA

Äggklockan kan ställas in separat, oberoende av ugnoperationen. Den aktiveras genom att trycka på knappen. Den maximala inställningen är 10 timmar. När den inställda tiden löper ut, hörs en ljudsignal som kan stängas av genom att trycka på ALARM-knappen eller så stängs den av automatiskt efter en minut.



Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten är avstängd, sparas alla ytterligare inställningar.

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.

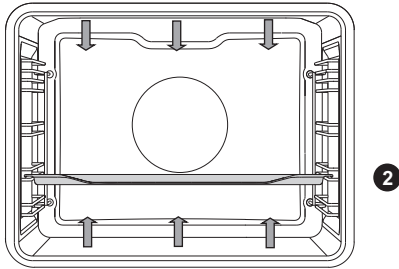
Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

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).

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

ÖVRE + NEDRE VÄRME



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

Grilla kött

Använd emaljbelagt, härdat glas, lera eller gjutjärnspannor eller plåtar. Plåtar i rostfritt stål är inte lämpliga eftersom de starkt återspeglar värmen.

Under grillningen, tillsätt tillräckligt med fukt för att hindra köttet att brännas. Vänd köttet under grillningen. Om du täcker steken kommer den att bli saftigare.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180 - 200	90 - 120
Grisbrog	1500	2	180 - 200	110 - 140
Fläskrullad	1500	2	180 - 200	90 - 110
Rostbiff	1500	2	170 - 190	120 - 150
Kalvrullad	1500	2	180 - 200	80 - 100
Lammrostbiff	1500	2	180 - 200	60 - 80
Kaninlår	1000	2	180 - 200	50 - 70
Hjortlägg	1500	2	180 - 200	90 - 120
FISK				
Bräserad fisk, 1 kg	1000g/bit	2	190 - 210	40 - 50

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.

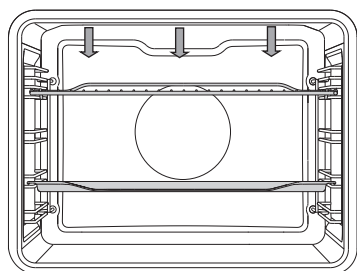
Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190 - 210	35 - 45
Söt sufflé	2	170 - 190	40 - 50
Småfranskor *	3	190 - 210	20 - 30
Vitt bröd, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Bovetebröd, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Fullkornsbröd, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Rågbröd, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Speltbröd, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Valnötskaka	2	170 - 180	50 - 60
Sockerkaka *	2	160 - 170	30 - 40
Små bakverk av jäsdeg	3	200 - 210	20 - 30
Kålpiroger *	3	190 - 200	25 - 35
Fruktkaka	2	130 - 150	80 - 100
Maräng	3	80 - 90	110 - 130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	3	170 - 180	30 - 40

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, LITEN 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: 230 °C.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

Övervaka tillagningen hela tiden.

Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur!

Grillning med grillvärmaren passar för krispig och fettsnål tillagning av korv, bitar av kött och fisk (biffar, kotletter, laxfjärilar etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj det med olja för att förhindra att köttet fastnar på det och sätt in den i det 4:e fästet. Sätt i droppbrickan i första eller andra fästet.

Vid grillning i en långpanna, tillsätt tillräckligt med fukt för att hindra köttet att brännas. Vänd köttet under grillningen.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje grillning.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/bit	4	230	20 - 25
Fläskkarréfilé	150 g/bit	4	230	25 - 30
Kotletter	280 g/bit	4	230	30 - 35
Grillkorvar	70 g/bit	4	230	20 - 25
RÖSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	5 - 10
Smörgåsar	/	4	230	5 - 10

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/piece	4	230	10 - 15
Biff, well done	180 g/piece	4	230	15 - 20
Fläskkarréfilé	150 g/piece	4	230	15 - 20
Kotletter	280 g/piece	4	230	20 - 25
Kalvskiva	140 g/piece	4	230	15 - 20
Grillkorvar	70 g/piece	4	230	10 - 20
Spam (leverkorv)	150 g/piece	4	230	15 - 20
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/piece	4	230	15 - 20
ROSTAT BRÖD				
6 brödskivor	/	4	230	1 - 4
Smörgåsar	/	4	230	2 - 5

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.

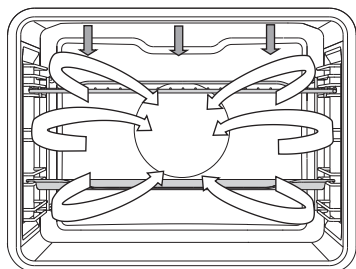
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

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

STOR GRILL + FLÄKT

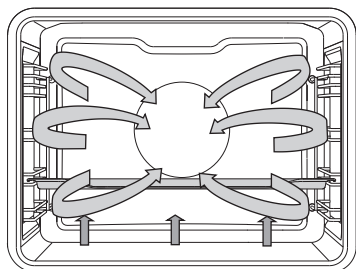


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	180 - 200	90 - 110
Fläskstek	1500	2	170 - 190	90 - 120
Grisbrog	1500	2	160 - 180	100 - 130
Halv kyckling	700	2	190 - 210	50 - 60
Kyckling 1,5 kg	1500	2	200 - 220	60 - 80
Köttfärslimpa	1500	2	160 - 180	70 - 90
FISK				
Forell	200 g/bit	2	200 - 220	20 - 30

VARMLUFT + NEDRE VÄRME



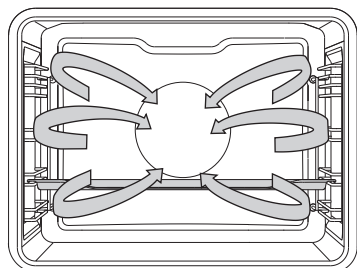
2

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.)

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Cheesecake, pajdeg	2	150 - 160	60 - 70
Pizza *	3	210 - 220	10 - 15
Quiche Lorraine, pajdeg	2	190 - 200	50 - 60
Äppelstrudel, filodeg	2	170 - 180	50 - 60

VARMLUFT



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

Grilla kött:

Använd emaljbelagt, härdat glas, lera eller gjutjärnspannor eller plåtar.

Plåtar i rostfritt stål är inte lämpliga eftersom de starkt återspeglar värmen.

Under grillningen, tillsätt tillräckligt med fukt för att hindra köttet att brännas. Vänd köttet under grillningen. Om du täcker steken kommer den att bli saftigare.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek inkl. svål	1500	2	160 - 180	90 - 120
Kyckling, hel	1500	2	170 - 190	70 - 90
Anka	2000	2	160 - 180	120 - 150
Gås	4000	2	150 - 170	170 - 200
Kalkon	5000	2	150 - 170	180 - 210
Kycklingbröst	1000	3	180 - 200	50 - 60
Fylld kyckling	1500	2	180 - 200	110 - 130

Bakning

Förvärmning av ugnen rekommenderas..

Små bakverk kan bakas på låga plåtar i flera nivåer (2:a och 3:e).

Tänk på att bakningstiden kan variera med olika bakplåtar.

Det kan hända att du måste ta bort den övre plåten tidigare än den nedre.

Placera alltid bakformar på gallret. Om du använder medföljande bakplåt, ta bort gallret.

Små bakverk bör vara av samma tjocklek för att uppnå jämn gräddning.

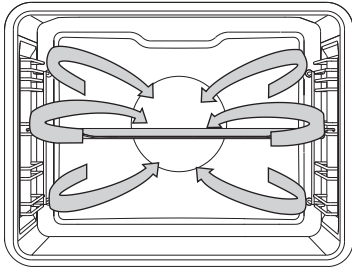
Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150 - 160	30 - 40
Smulkaka	3	160 - 170	25 - 35
Plommonkaka	2	150 - 160	30 - 40
Rulltårta *	3	160 - 170	15 - 25
Fruktkaka, pajdeg	2	160 - 170	50 - 70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160 - 170	35 - 50
Äppelstrudel	3	170 - 180	50 - 60
Pizza *	3	200 - 210	15 - 20
Kex, pajdeg *	3	150 - 160	15 - 25
Kex, pressade *	3	140 - 150	20 - 30
Småkakor *	3	140 - 150	20 - 30
Kakor, jäst deg	3	170 - 180	20 - 35
Kakor, filodeg	3	170 - 180	20 - 30
Krämfyllda bakverk	3	180 - 190	25 - 45
FRYSTA PRODUKTER			
Äpple- och kesostrudel	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Stekt potatis, ugnsklar	3	200 - 210	25 - 40
Kroketter, ugnsbakade	3	200 - 210	20 - 35



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

ECO VARMLUFT

eco



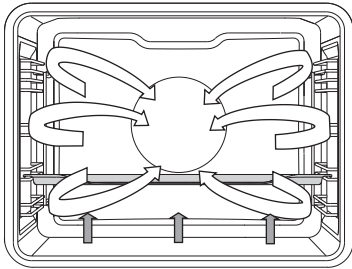
Rund värmare och fläkt kommer att vara igång.
Fläkten som är monterad i ugnsutrymmet tillser att varmluften ständigt cirkulerar runt köttet, grönsakerna eller bakverket.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Fläskstek, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Nötstek, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
FISK			
Hel fisk, 200 g/bit	3	190 - 200	40 - 50
Fiskfilé, 100 g/bit	3	200 - 210	25 - 35
BAKVERK			
Pressade kakor	3	170 - 180	15 - 25
Små muffins	3	180 - 190	30 - 35
Rulltårta	3	190 - 200	15 - 25
Fruktkaka, pajdeg	2	180 - 190	55 - 65
GRÖNSAKER			
Potatisgratäng	2	180 - 190	40 - 50
Lasagne	2	190 - 200	45 - 55
FRYSTA PRODUKTER			
Pommes frites, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Kycklingmedaljonger 0,7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Fiskpinnar 0,6 kg	3	210 - 220	30 - 40



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRME + 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

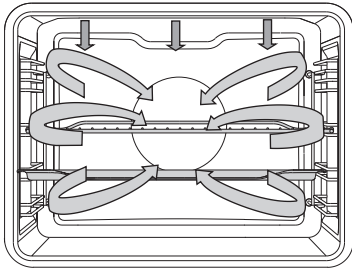
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	Temperatur vid början av sjudning	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT					
Jordgubbar (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
Stenfrukter (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
Fruktmos (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
GRÖNSAKER					
Inlagda gurkor (6×1 l)	2	180	40 - 60	switch off	20 - 30
Bönor/morötter (6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

UGNSSTEKNING



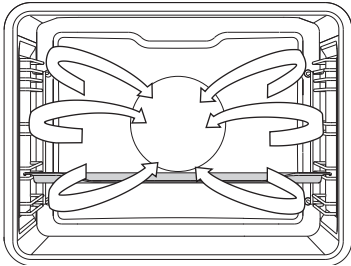
I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.

Vid grillning direkt på gallret, smörj det med olja för att förhindra att köttet fastnar på det och sätt in den i det 3:e fästet. Sätt i dropplåten i 2.a fästet. När du grillar kött på dropplåten, sätt in den i det 2:a fästet.


Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)	Kärntemperatur (°C)
KÖTT					
Nötfilé	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Kyckling, hel	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Kalkon	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Fläskstek	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Köttfärslimpa	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Kalv	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Lamm	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Vilt	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Hel fisk	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

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

VARMLUFT MED ÅNGA

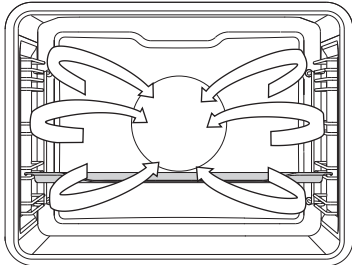


Vatten från ånggeneratoren kommer in i ugnsutrymmet i form av ånga. Dessutom aktiveras den runda värmaren med fläkt för att ge kontinuerlig cirkulation av varmluften och ångan.

 Fyll på vattentanken med färskt vatten

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Ångintensitet	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Nötlägg	1000	2	1	160-180	80-110
Nötfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Kalvlägg	1000	2	1	170-190	80-110
Lamm	1000	2	1	170-190	60-90
Fågel, hel	1500	2	1	170-190	65-85
Fågel/bröst	1000	3	3	170-190	50-60
Fläskfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Fisk	200 g/stycke	3	2	180-200	25-35
Potatis	1000	3	1	180-200	45-60
Potatis med broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

ÅNGA



Vatten från ånggeneratoren kommer in i ugnstrymmet i form av ånga.

 Fyll på vattentanken med färskt vatten.

Kött

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Surkål och korv	700	3	100	35-45
Biffstek	1000	3	100	45-55
Kycklingbröst	1000	3	100	25-35
Räkor	1000	3	100	25-35
Fiskfilé	500	3	80	20-25
Fiskkotlett	500	3	80	25-30
Hel fisk	400	3	100	25-35
Musslor	1000	3	100	20-25
Frankfurter	1000	3	85	15-20

Grönsaker

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Haricot verts	500	/	3	100	50-60
Bönor - frön	500	1 : 2	3	100	80-90
Ärtor	500	/	3	100	20-25
Blomkål - hel	500	/	3	100	20-30
Blomkål - bitar	500	/	3	100	15-20
Broccoli - hel	500	/	3	100	15-25
Broccoli - bitar	500	/	3	100	15-20
Morot - hel	500	/	3	100	20-30
Morot - tärningar	500	/	3	100	15-25
Majs	500	/	3	100	20-30
Kikärtor	500	1 : 2	3	100	70-80
Fänkål	500	/	3	100	15-25
Kålrot	500	/	3	100	20-30
Rödbetor - hela	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Rädisor	500	/	3	100	15-20
Brysselkål	500	/	3	100	15-25
Sparris	500	/	3	100	15-25
Spenat	500	/	3	100	5-10
Mangold	500	/	3	100	15-20
Blandade grönsaker	1000	/	3	100	20-30
Kål	500	/	3	100	30-40
Kinakål	500	/	3	100	25-35
Aubergine	500	/	3	100	15-20
Squash	500	/	3	100	10-15
Potatis, hel	500	/	3	100	30-40
Potatis, skivad	500	/	3	100	25-35

Pasta/ris/flingor

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Vitt ris	200	1 : 2	3	100	25-35
Brunt ris	200	1 : 2	3	100	60-70
Risotto	Recept	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1 : 2	3	100	15-25
Fullkornspasta	200	1 : 2	3	100	15-25
Hirs	250	1 : 1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Dumplings	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1 : 1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desserter

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Smältande choklad *	200	/	3	50	20-30
Upplösande gelatin *	1 paket	/	3	50	15-20
Rispudding	Recept	1 : 4	3	100	30-40
Jäst deg	Recept	/	3	40	25-35
Crème caramel	Recept	/	3	100	40-50

* Täck över behållaren med ett lock eller folie

Äggrätter



Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Löskokta ägg	200	3	100	10-15
Hårdkokta ägg	200	3	100	15-20
Pocherade ägg	200	3	100	13-17
Ägggröra	200	3	100	10-15
Omelett med bacon	Recept	3	100	15-20

Frukt

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Äppelskivor	500	3	100	5-15
Aprikosskivor	500	3	100	5-15
Körsbär	500	3	100	10-15
Krusbär	500	3	100	5-15
Päron - stora bitar	500	3	100	5-15
Plommon	500	3	100	5-15
Rabarber	500	3	100	5-15
Nektariner	500	3	100	5-10

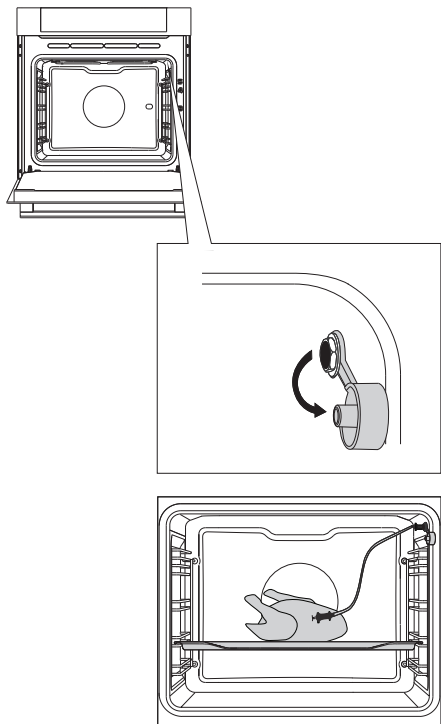
Upptining

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Upptinings-tid (min)
Frost kött	1000	2	50	45-55
Frost fågel	1500	2	50	55-65
Frost fisk, 200 g/stycke	1000	3	50	40-50
Frost frukt	500	3	50	15-25
Frysta färdigrätter	1000	3	60	50-65

 Torka ugnens insida genom att ställa in varmluft och nedre värmare  på 170 °C i 15 minuter. När programmet är klart, låt ugnsluckan vara öppen i minst två minuter för att släppa ut ångan och låta apparatens insida torka.

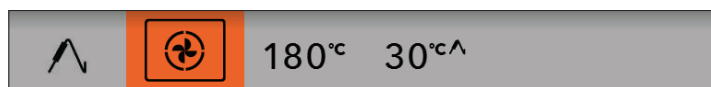
Steka med en köttermometer (beroende på modell)

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 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.)



Välj system
(exempel: varmluft).

Förinställd temperatur och termometertemperatur kommer att visas. Ställ in tillagningssystem och temperatur samt rättens slutliga temperatur. Tryck på START-knappen.

 Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen). 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 metallocket på uttaget för köttermometern.

Tillagningsnivåer för kött

TYP AV KÖTT	Kärntemperatur (°C)
BIFF	
Raw	40 – 45
Rare	55 – 60
Medium	65 – 70
Well done	75 – 80
KALV	
Well done	75 – 85
GRIS	
Medium	65 – 70
Well done	75 – 85
LAMM	
Well done	79
FÅR	
Raw	45
Rare	55 – 60
Medium	65 – 70
Well done	80
GET	
Medium	70
Well done	82
FÅGEL	
Well done	82
FISK	
Well done	65 – 70



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

UNDERHÅLL & RENGÖRING



Innan du börjar rengöra apparaten ska du koppla bort den från elnätet och låta den svalna.

Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan lämplig tillsyn!

Aluminiumytor

Aluminiumytor ska rengöras med icke-slipande flytande rengöringsmedel avsedda för sådana material.

Applicera rengöringsmedlet på en fuktig trasa, rengör ytan och skölj med vatten.

Använd inte rengöringsmedlet direkt på ytan.

Använd inte frätande rengöringsmedel eller slipande svampar.

Obs! Ytan får inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel; detta kan orsaka synlig och permanent skada.

Rostfria stålpaneler

(beroende på modell)

Rengör ytan med en mild rengörare (tvål) och en mjuk, icke-slipande svamp.

Använd inte slipmedel eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel för att undvika skador på ytan.

Lackbelagda och plastytor

(beroende på modell)

Använd aldrig slipande rengöringsmedel och svampar, alkoholbaserade rengöringsmedel eller ren alkohol för att rengöra rattar, dörrhandtag, etiketter och märkskylten.

Ta bort fläckarna omedelbart med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel. Du kan också använda rengöringsmedel som är gjorda speciellt för denna typ av ytor. I så fall följ tillverkarens instruktioner.



Aluminiumytorna får inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel; detta kan orsaka synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standard-rengöringsproceduren för att rengöra envis smuts i ugnen (med rengöringsmedel eller en ugnsspray). Skölj bort rengöringsmedelsrester noga efter rengöring.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användning för att förhindra att smutsen bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att avlägsna fett är att använda varma tvättsvampar när ugnen fortfarande är varm.

Vid envis smuts och rester, använd konventionella ugnsgrensare. Skölj ugnen noggrant med rent vatten för att ta bort rester från rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagare etc.

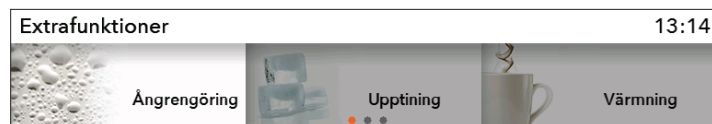
Rengör tillbehören (bakplåtar och långpannor, galler etc.) med varmt vatten och rengöringsmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är belagda med en speciell emaljbeläggning för en jämn och motståndskraftig yta. Denna speciella beläggning gör det enklare att rengöra vid rumstemperatur.

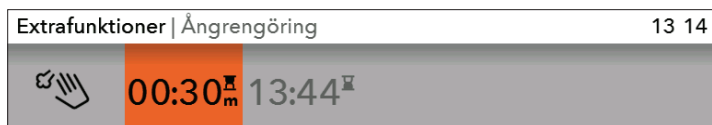
ÅNGRENGÖRINGSPROGRAM (ÅNGRENGÖRING)

Innan du kör rengöringsprogrammet, ta bort alla stora bitar smuts och matrester inuti ugnen

Fyll vattentanken med vatten och sätt på ångrengöringsprogrammet.



I huvudmenyn väljer du Extra och **Ångrengöring**. Bekräfta inställningen genom att trycka på RATT.



Tryck på START-knappen.

När programmet är klart, vänta på att ugnen svalnar tillräckligt så att du kan torka in ugnen på ett säkert sätt.

När programmet är klart kommer fläckarna på ugnsemaljen att ha mjukats upp, vilket möjliggör enklare rengöring.

Torka bort fläckarna med en mjuk fuktad trasa.



Om rengöringsprocessen inte lyckas (vid särskilt envis smuts), upprepa den.



Använd rengöringsprogrammet när ugnen har svalnat helt.

RENGÖRA VATTENTANKEN

Rengöring beror på vattnets hårdhetsnivå.

Vattnets hårdhet	°N	Antal färgade staplar på testremsan
Mjuk	0-3dH	4 gröna staplar
Lite hård	3-7dH	1 röd stapel
Medelhård	7-14dH	2 röda staplar
Hård	14-21dH	3 röda staplar
Mycket hård	>21dH	4 röda staplar

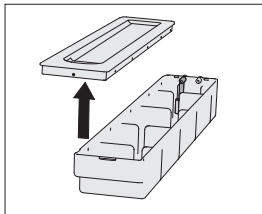
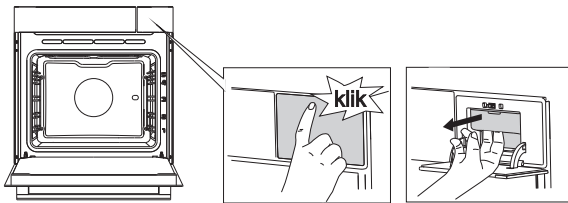
Vi rekommenderar att du använder avkalkningsmedlet eftersom det förbättrar rengöringen av ångsystemet.

Följande meddelande visas på displayen: **"Please run the descaling procedure."** (Kör avkalkningsproceduren.) Meddelandena på displayen leder dig genom avkalkningsproceduren.

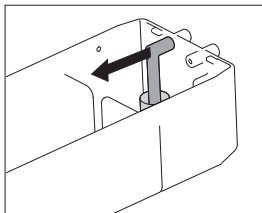
1. Tillsätt avkalkningsmedlet i vattentanken.
2. Avkalkningsproceduren pågår.
3. Avkalkningsproceduren är klar. Ta bort vätskan, skölj vattentanken och tillsätt färskt vatten för sköljningsproceduren.
4. Sköljningsproceduren är klar. Rengör tanken och torka av ugnen.
Rengör också filterskummet (se kapitlet RENGÖRA FILTERSKUMMET)

RENGÖRA FILTERSKUMMET

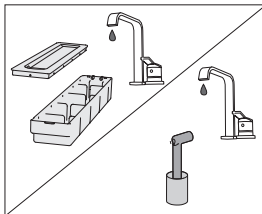
💡 När du rengör vattentanken eller kalkar av apparaten, rengör också filterskummet.



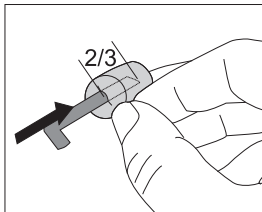
1 Öppna vattentankens lock.



2 Ta bort inloppsörret från rörfästet.



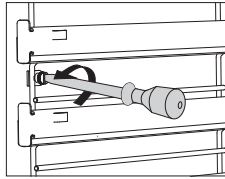
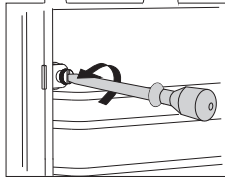
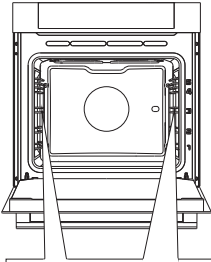
3 Rengör inloppsörret med filterskummet under rinnande vatten. Skölj skummet rent så att inga synliga orenheter finns på det. På så sätt säkerställer du att apparaten fungerar korrekt och bevarar den färska smaken och lukten på maten.



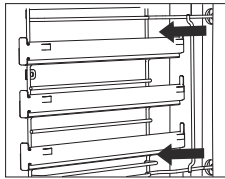
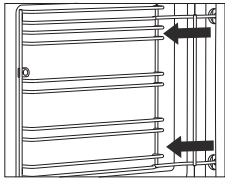
💡 Om filterskummet tas av från inloppsörret, sätt tillbaka det genom att föra in röret till två tredjedelars djup av hela skumlängden.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV TRÅD OCH TELESKOPSTÖD

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



1 Lossa skruven.

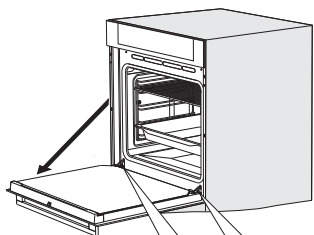


2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.

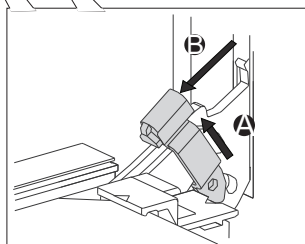


Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

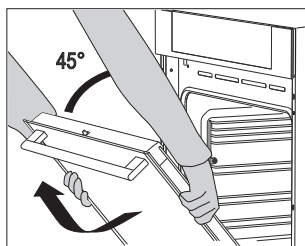
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN




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



2 Lyft de två hållarna en aning och dra dem mot dig.



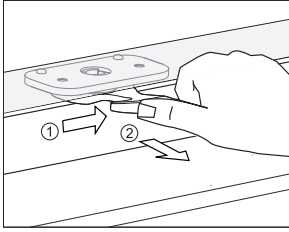
3 Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.

 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 huvudfjädersnåren går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



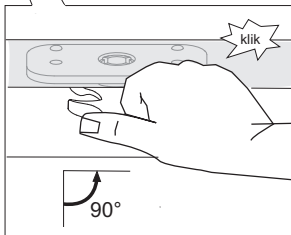
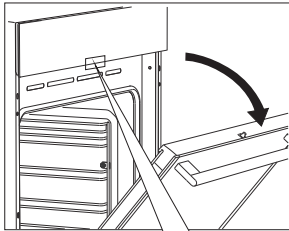
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

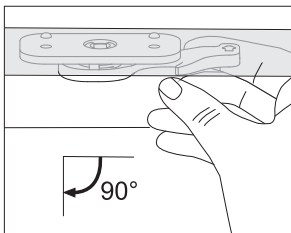
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 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 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.

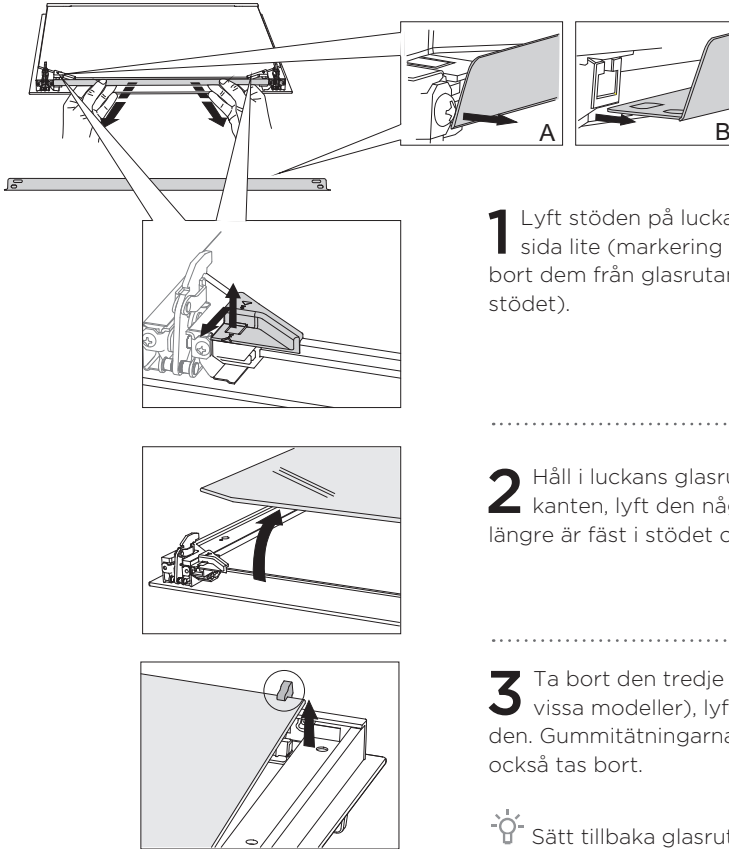
En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



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

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA (beroende på modell)

Glasdörren på ugnsluckan kan rengöras från insidan, men luckan måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitel BORTTAGNING OCH BYTE AV UGNSLUCKA).



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.

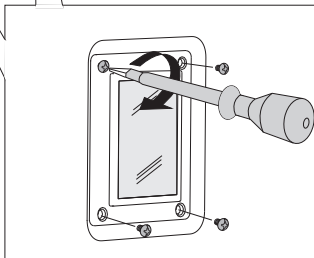
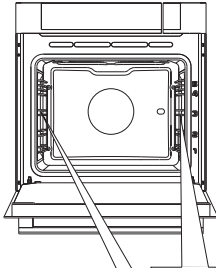
3 Ta bort den tredje glasrutan (endast vissa modeller), lyft upp den och ta bort den. Gummitätningarna på glasrutan måste också tas bort.

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

BYTA GLÖDLAMPAN

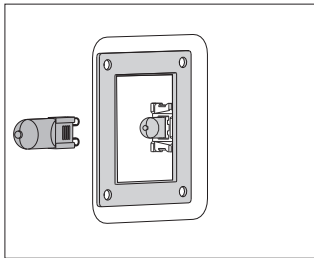
Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

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




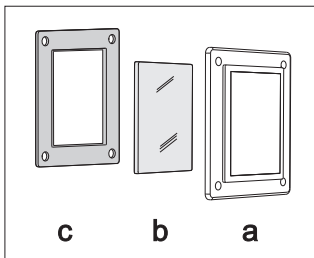
1 Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.


OBS! Se till att inte skada emaljen.



2 Ta ut halogenglödlampan.

 Använd skydd för att undvika brännskador.



 Det sitter en packning på locket, och den ska inte tas bort. Låt inte packningen lossna från locket. Packningen ska sitta korrekt på ugnstrymmets vägg.

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?
Felkod visas: ERRXX ... * XX indikerar numret/koden för felet.	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.
Vatten pumpas inte in i ångsystemet.	Kontrollera vattennivån i vattentanken. Inte tillräckligt med vatten i vattentanken. Kontrollera att rören på vattentankens baksida och hålen inte är tilltäppta..

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.

gorenje+



721706