

SV

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



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 SÄKERHETSANVISNINGAR

5 Innan du ansluter ugnen:

.....

6 DEN ELEKTRISKA UGNEN

9 Kontrollenhet
10 Tekniska specifikationer

INTRODUKTION

11 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

FÖRBEREDA
APPARATEN
FÖR FÖRSTA
ANVÄNDNINGEN

12 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1 - 4)

12 Steg 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM
14 Steg 3: VÄLJA INSTÄLLNINGARNA
16 Steg 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN
16 Steg 4: STÄNGA AV UGNEN

.....

TILLAGNINGS-
STEG

17 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

32 RENGÖRING & UNDERHÅLL

33 Konventionell ugnrensning
34 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen
35 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor
36 Rengöra taket i ugnsutrymmet
37 Ta bort och sätta in ugnsluckan
40 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta
41 Byta glödlampan

UNDERHÅLL &
RENGÖRING

42 FELSÖKNINGSTABELL

.....

FELSÖKNING

43 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 gångjärnskaпан (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 kokkäril 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:

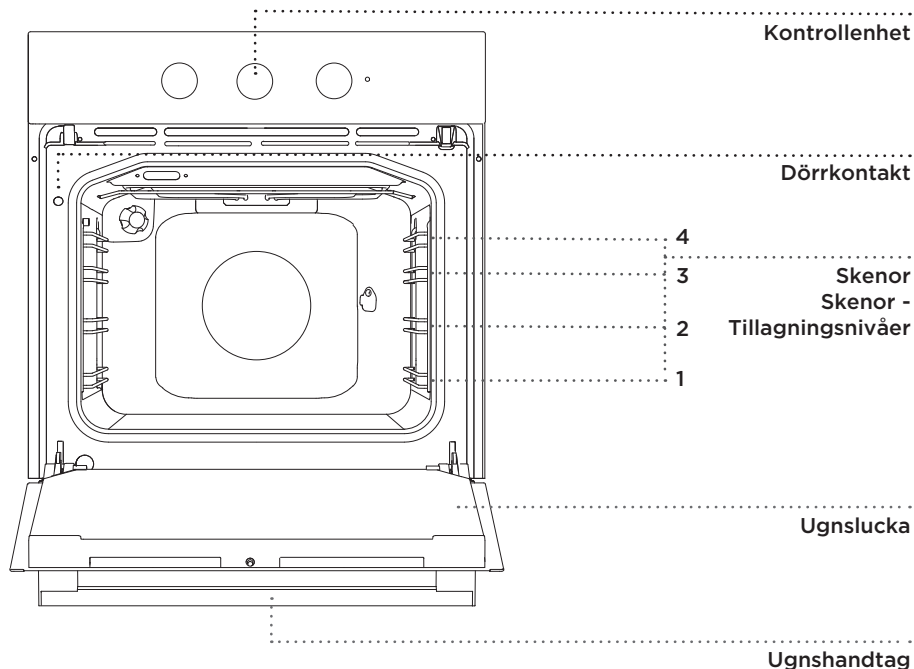


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

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.



KONTROLLLAMPA

Den röda lampan tänds när ugnsvärmarna aktiveras. När den valda temperaturen nås släcks den röda lampan.

När en funktion väljs tänds skivan för det valda vredet. Dessa apparater har ingen gul lampa (endast för vissa modeller).

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när tillagningssystemet väljs.

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 UGNSLUCKA

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

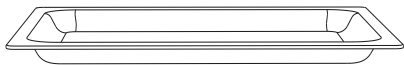
KYLFLÄKT

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)

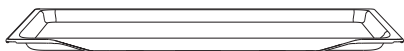


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

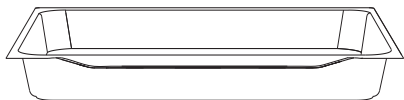


GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.


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



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



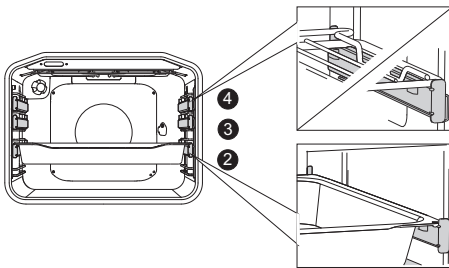
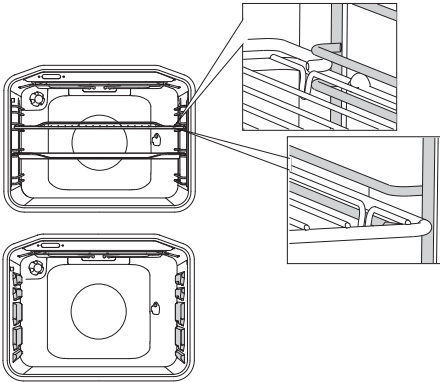
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

 Placera aldrig den djupa 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 trådprofilerna.



Med utvidgningbara 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.

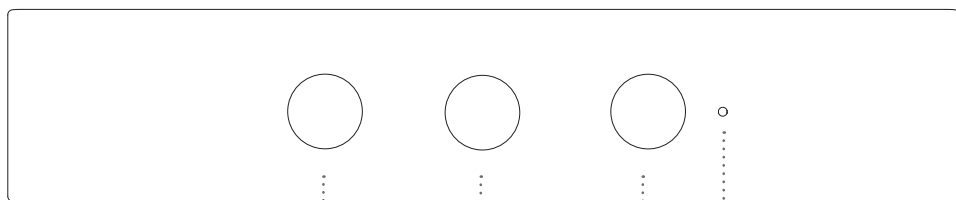


Det **ROTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



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

KONTROLLENHET



1 VÄLJARVRED
FÖR TILLAG-
NINGSSYSTEM
(beroende på mo-
dell)

2 PROGRAMTI-
MER

3 TEMPERA-
TURVRED

4 KONTROL-
LAMPA

Den röda lampan
tänds när ugnsvär-
marna aktiveras. När
den valda tempera-
turen nås släcks den
röda lampan.

OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

| | | | |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{n_{max}}$: 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

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

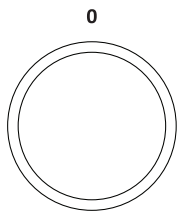
INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

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.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1 - 4)

STEG 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM







Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell, beroende på modell).



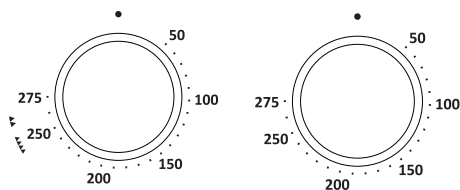
Inställningarna kan också ändras under tillagningen.



| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C) |
|--------------------------|---|----------------------------|
| TILLAGNINGSSYSTEM | | |
| | ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå. | 200 |
| | GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillplatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. | 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. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd. | 230 |
| | 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 gratänggrätter 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 |
| | VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt. | 180 |

| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C) |
|---|--|----------------------------|
|  | NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. | 180 |
|  | ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT Både värmare och fläkten är aktiverade. Fläkten möjliggör en jämn cirkulation av varmluft i ugnen. Den lämpar sig för bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. | 180 |
|  | UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. | - |
|  | AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter. | 70 |

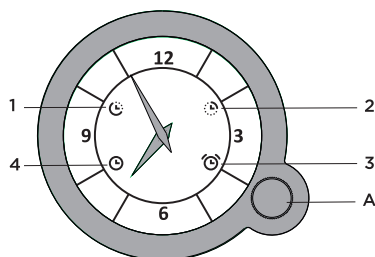
STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGARNA

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



 När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position .

ANVÄNDA ELEKTRONISK TIMER



A Funktionsreglage

- 1** Fördröjd ugnstart
- 2** Avsluta användningen av ugnen
- 3** Ägg-klocka
- 4** Tidsdisplay

Välj tidsinställningarna genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A). Vald symbol blinkar på displayen. Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in funktionen och tryck för att bekräfta. Visarna flyttas automatiskt till tidsvisning. Inställda symboler fortsätter att vara tända.

Varje gång du trycker in funktionsreglaget (A) bekräftas detta av en kort akustisk signal. Tryck och håll inne funktionsreglaget (A) i 2 sekunder för att radera inställd funktion.

STÄLLA IN KLOCKSLAG

Om tidsdisplayen (4) blinkar (efter att apparaten anslutits för första gången eller efter ett strömavbrott), tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i två sekunder tills det slutar blinka.

Välj sedan tidsdisplayen (4) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A).

Tidsdisplayen blinkar när den har valts.

Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in tiden. Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Om du inte trycker på någonting kommer inställningen att sparas automatiskt efter några sekunder.

ANVÄNDNING AV UGNEN UTAN TIMERINSTÄLLNINGAR

När du har anslutit apparaten till eluttaget för första gången, eller efter ett elavbrott, blinkar tidsdisplayen (4).

För att ugnen ska sättas igång, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i två sekunder. Tidsdisplayen slutar blinka. Ugnen kan användas utan restriktioner om inga timerinställningar gjorts.

ANVÄNDNING AV UGNEN MED TIMERINSTÄLLNINGAR

Programtimern kan användas för att programmera ugnsanvändningen på två sätt:

A) Ställa in stopptiden

I detta läge kan du ställa in den tid då du vill att ugnen ska stängas av. Längsta möjliga inställning är 15 timmar från aktuell tid.

- Kontrollera att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.
- Välj symbolen (2) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A) tills symbolen börjar blinka.
- Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in stopptiden.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Visarna flyttas till tidsvisning. Ugnsstoppssymbolen tänds.
- Sätt på ugnen (använd ugnsvreden för att ställa in användningsläge och temperatur). Ugnen startas vid inställd tid och stängs av vid vald stopptid.
- När klockan når vald stopptid kommer ugnen att stängas av, vilket också indikeras av en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom ett tryck på funktionsreglaget (A); annars stängs den av automatiskt efter 1 minut.
- Symbolen (2) kommer att blinka. För att fortsätta med matlagningen, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i 2 sekunder. Ställ in en ny matlagningstid vid behov.

B) Ställa in fördröjd start

Detta läge låter dig specificera tiden när ugnen ska startas (starttid för matlagningen) och tiden när du vill att matlagningen ska avslutas (sluttid).

Sluttiden kan fördröjas med max. 12 timmar relativt till aktuellt klockslag, matlagningstiden kan ställas in till max. 3 timmar.

- Kontrollera att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.
- Ställa in starttiden: Välj symbolen (1) genom att trycka på funktionsreglaget (A). Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in starttiden och tryck på funktionsreglaget (A) för att bekräfta. Symbolen för sluttiden börjar blinka (2).
- Ställa in stopptiden: Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in sluttiden och tryck på funktionsreglaget (A) för att bekräfta.
- Visarna flyttas till klockvisning. Symbolerna (1) och (2) tänds.
- Timern inväntar start för tillagningsprocessen.
- Ställ in ugnen – använd ugnsvreden för att ställa in användningsläge och temperatur.
- Ugnen startas vid inställd tid och stängs av vid vald sluttid.
- När klockan når vald stopptid kommer ugnen att stängas av, vilket också indikeras av en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom ett tryck på funktionsreglaget (A); annars stängs den av automatiskt efter 1 minut. Symbolen (2) kommer att blinka. För att fortsätta med matlagningen, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i 2 sekunder. Ställ in en ny matlagningstid vid behov.

STÄLLA IN ÄGGKLOCKAN

Klockan kan också användas som en vanlig timer där ett alarm hörs efter en viss tid. Minutpåminnaren kan endast väljas när programtimern inte är programmerad eller används.

- Välj symbolen (3) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A) tills symbolen börjar blinka.
- Vrid funktionsreglaget (A) för att ställa in tiden då du vill att minutpåminnaren ska ge ifrån sig ett alarm. Den längsta möjliga inställningen är 3 timmar.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Visarna vrids automatiskt för att låsa displayen och symbolen (3) tänds.
- När tiden du ställt in löper it hörs en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom att du trycker på funktionsreglaget (A) och håller det inne i 2 sekunder, annars stängs den av automatiskt efter 1 minut.

VISA INSTÄLLNINGEN

När en timerfunktion har ställts in kan du kontrollera den genom att trycka på funktionsreglaget (A). Visarna flyttas kort till inställt värde och återgår sedan till att visa aktuell tid.

TA BORT EN INSTÄLLNING

Radera inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) och hålla kvar den i 2 sekunder. Symbolen för den raderade funktionen stängs av.

STEG 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Ställ in systemet och temperaturen och starta sedan tillagningsprocessen.

STEG 4: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



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

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

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

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

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

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

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

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

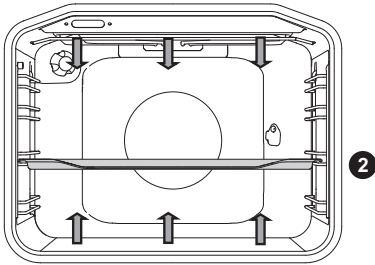
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

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

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 | | | | |
| Bräserverad 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 |
| Sockerkaka * | 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 |

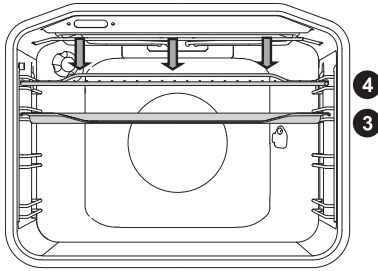
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

| 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 grillsetsen.

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 rostad 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.

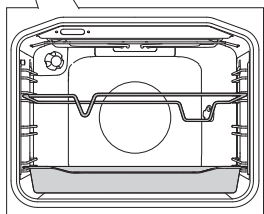
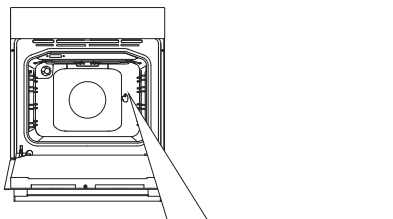


Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

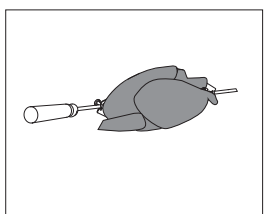
Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttångar.

Tillgning med roterande grillspett (beroende på modell)

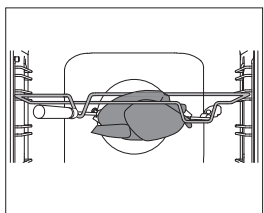
Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 240 °C.



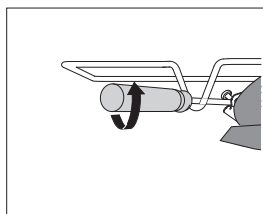
- 1** Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.



- 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).



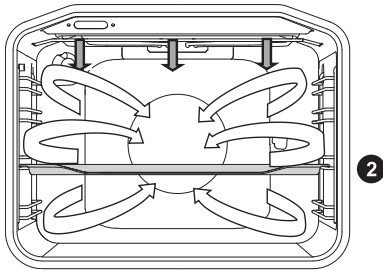
- 4** Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL**.



Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL.**

GRILL MED FLÄKT

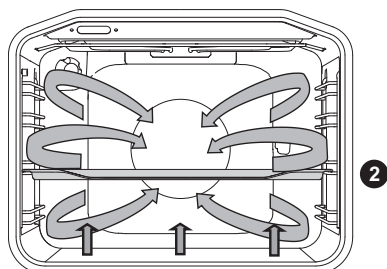


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(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



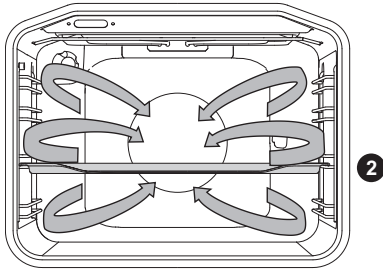
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

(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.

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.

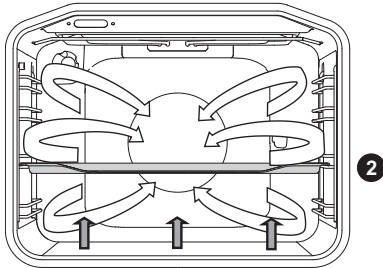
| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Sockerkaka | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Smulkaka | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Sockerkaka med 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.

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

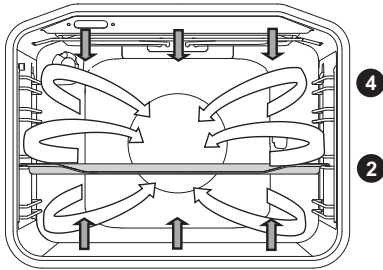
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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 |

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT



Den lämpar sig för alla typer av bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du sätter maten i den förvärmda ugnen, vänta på att lampan ska slockna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.

Gräddningstabell för bakverk för användningsläget med nedre och övre värmare samt fläkt

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| BAKVERK | | | |
| Marmorerad kaka | 2 | 140-150 | 45-55 |
| Kaka i rektangulär bakplåt | 2 | 130-140 | 45-55 |
| Cheesecake | 2 | 130-140 | 55-65 |
| Fruktkaka - pajdeg | 2 | 140-150 | 35-45 |
| Sockerkaka | 2 | 140-150 | 25-35 |
| Sockerkaka med frukt | 2 | 130-140 | 35-45 |
| Rulltårta | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Julkaka | 2 | 130-140 | 50-60 |
| Geléfyllda rullar (Buchtel) | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Gugelhupf | 2 | 130-140 | 40-50 |
| Kakor av pajdeg | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Pressade kakor * | 2 | 130-140 | 10-15 |
| Små bakverk, jäsdeg | 2 | 140-150 | 15-20 |
| Bröd * | 2 | 170-180 | 45-55 |
| Quiche Lorraine | 2 | 150-160 | 35-45 |
| Äppelstrudel | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Pizza * | 2 | 180-190 | 10-20 |
| Filodeg | 2 | 150-160 | 18-25 |

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

UPPTINING



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

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

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

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

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 aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor.

Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Häll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen.

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 beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

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

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

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



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med 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 ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

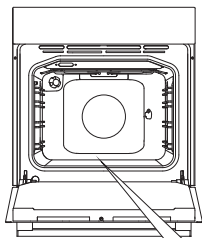
Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnsgöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

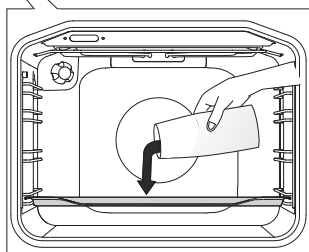
Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

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

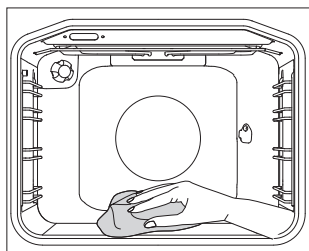
ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



1 Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. Ställ TEMPERATURVREDET på 70 °C.



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



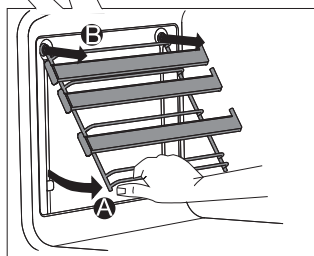
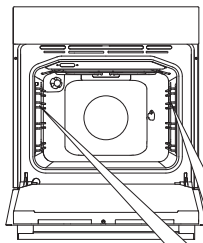
3 Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

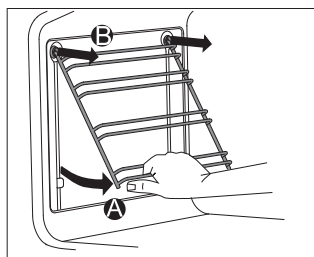
BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

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.

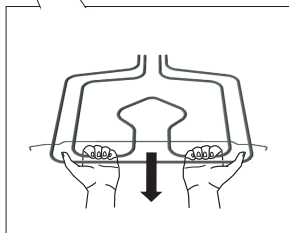
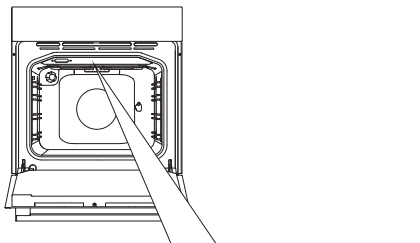


Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

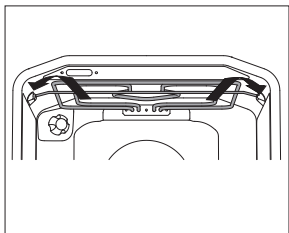
RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET


(beroende på modell)

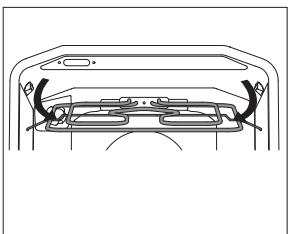
Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnsutrymmet.



.....
 Använd aldrig värmaren när den är nedfälld. Efter rengöring, följ samma procedur i omvänd ordningsföljd för att trycka tillbaka värmaren tills balken snäperr fast igen.

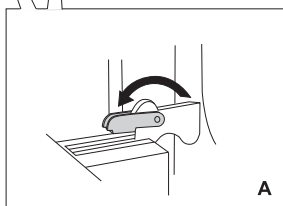
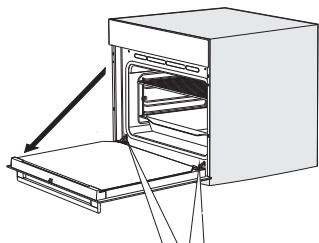


Koppla bort apparaten från vägguttaget.

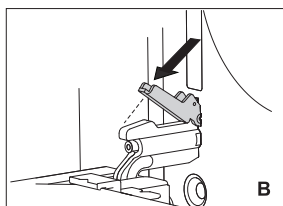
Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

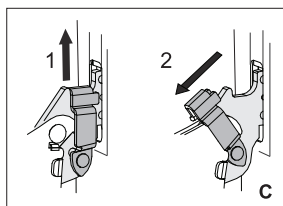
(beroende på modell)



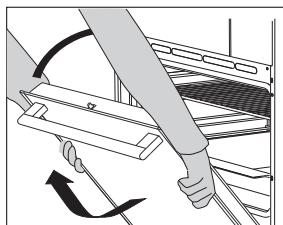
A



B



C



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

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

B Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.

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.

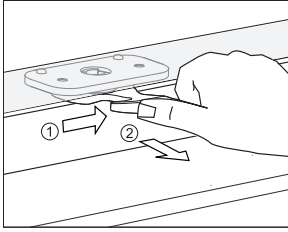


Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




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 huvudfjädern går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



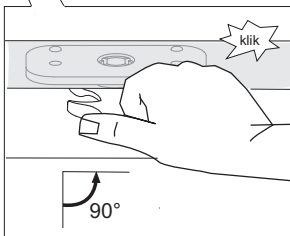
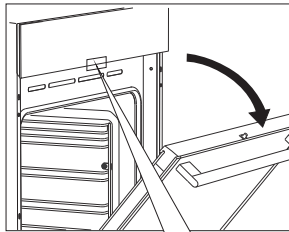
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

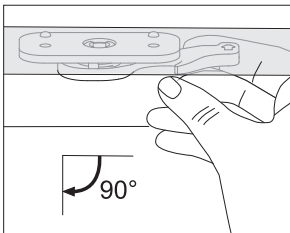
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 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)

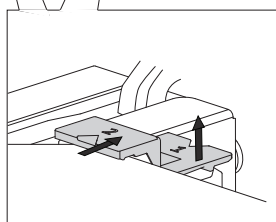
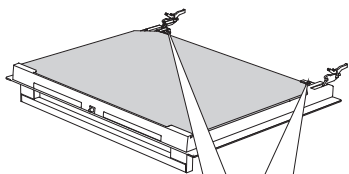
Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas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



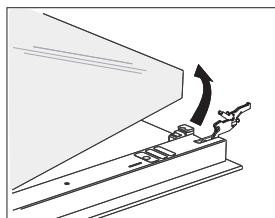
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

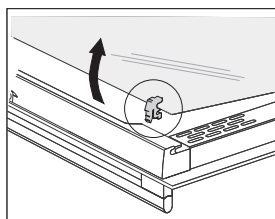
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").




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.



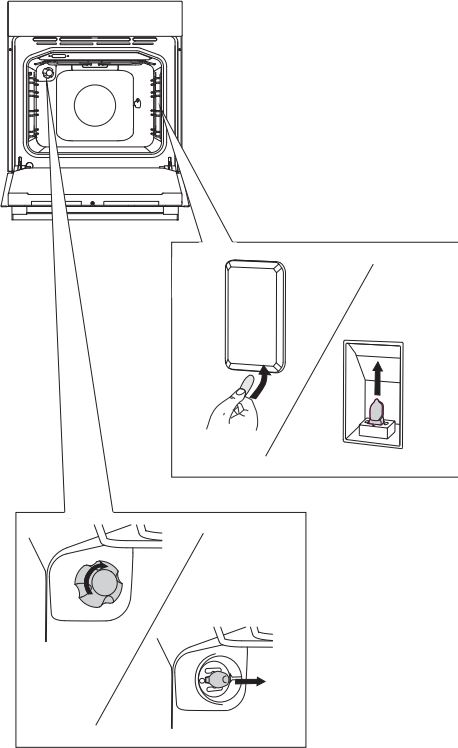
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

 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, 230 V, 25 W; vanlig glödlampa E14 25W 230V)



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? |

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_MULTI_IL_CLASSICO



sv (01-20)