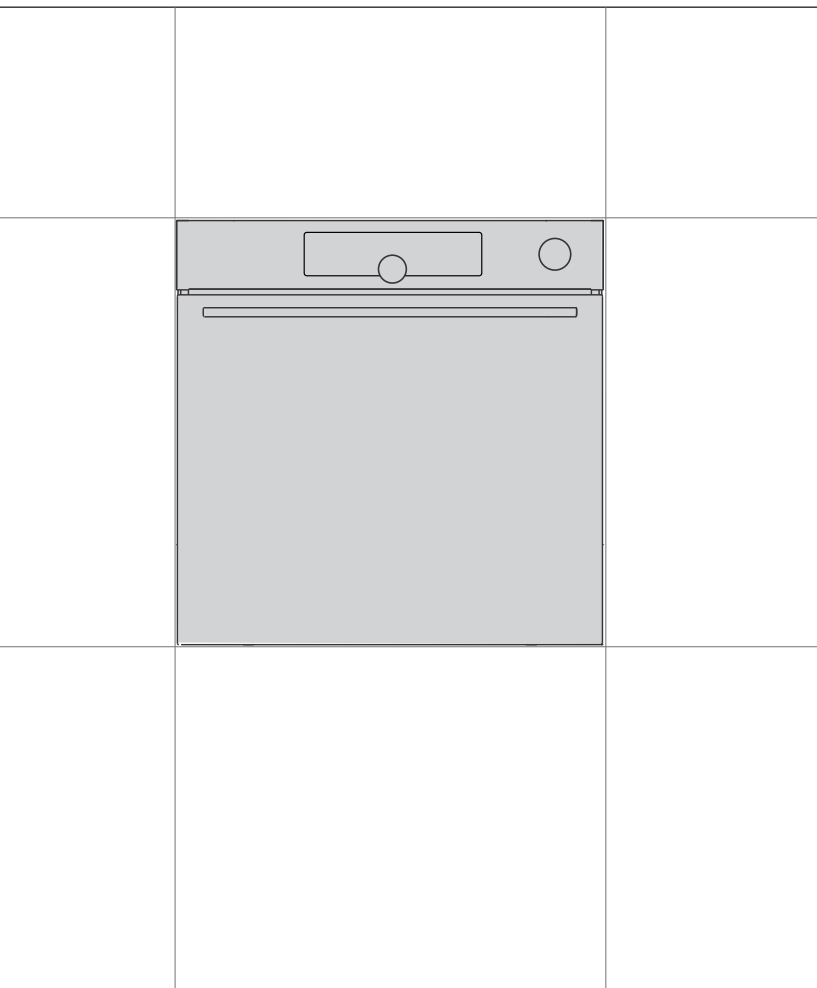


**gorenje**

SV

SE

**BRUKSANVISNING  
FÖR INBYGGD UGN**



Tack för ditt förtroende och för att du valde vår produkt.

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 levereras på ett separat blad.

Bruksanvisning och instruktioner för installation och anslutning finns även på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



**INFORMATION!**

Information, råd, tips eller rekommendation



**WARNING!**

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

# Innehåll

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Säkerhetsföreskrifter</b> .....                                       | <b>4</b>  |
| <b>Andra viktiga säkerhetsvarningar</b> .....                            | <b>5</b>  |
| <b>Beskrivning av apparaten</b> .....                                    | <b>7</b>  |
| Typskylt – produktinformation .....                                      | 7         |
| Kontrollenhet .....  | 8         |
| <b>Apparatens utrustning</b> .....                                       | <b>9</b>  |
| Kontrollampa .....   | 9         |
| Styrskenor .....   | 9         |
| Omkopplare för ugnslucka .....   | 10        |
| Kylfläkt .....   | 10        |
| Ugnens utrustning och tillbehör .....                                    | 10        |
| <b>Innan du använder utrustningen för första gången</b> .....            | <b>12</b> |
| <b>När du startar ugnen för första gången</b> .....                      | <b>12</b> |
| Testa vattenhårdheten .....  | 13        |
| <b>Välja inställningarna</b> .....                                       | <b>14</b> |
| Proffsläge (pro bake) .....  | 14        |
| AUTOMATISKT LÄGE (auto bake) .....                                       | 22        |
| VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake) .....                                | 25        |
| Barnlåset .....  | 25        |
| <b>Starta tillagningsprocessen</b> .....                                 | <b>27</b> |
| <b>Avsluta tillagningen och stänga av ugnen</b> .....                    | <b>28</b> |
| <b>Välja allmänna inställningar</b> .....                                | <b>29</b> |
| <b>Allmänna råd och bakningstips</b> .....                               | <b>32</b> |
| <b>Matlagningstabell</b> .....   | <b>33</b> |
| <b>Matlagning med temperatursond</b> .....                               | <b>37</b> |
| Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött .....     | 39        |
| <b>Rengöring och underhåll</b> .....                                     | <b>40</b> |
| Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring) .....        | 41        |
| Rengöring av ångbrickan .....  | 42        |
| Rengöring av ångsystemet .....   | 43        |
| Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler ..... | 43        |
| Demontering av ugnsluckan och glasrutorna .....                          | 44        |
| Byte av glödlampa .....  | 45        |
| <b>Felsökningstabell</b> .....   | <b>46</b> |
| Särskilda varningar och felrapporter .....                               | 46        |
| <b>Kassering</b> .....   | <b>47</b> |
| <b>Tillagningstest</b> .....   | <b>48</b> |

# Säkerhetsföreskrifter



## **VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER – LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM OM DU SKULLE BEHÖVA DEM I FRAMTIDEN.**

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Anordningar för frånkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av risken för överhettning.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara (endast för apparater med medföljande anslutningssladd).

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig med att inte vidröra värmeelementen inne i ugnen.

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 erhåller tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med förknippade risker. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

**VARNING:** Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas under uppsikt.

**VARNING:** Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Vidrör inte uppvärmningselement. Barn under 8 år ska stå under kontinuerlig uppsikt.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. Detta kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

**VARNING:** Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

Häll aldrig vatten direkt på ugnsutrymmets golv. Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

## **Andra viktiga säkerhetsvarningar**

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

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för alltför stor belastning. Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan, och luta dig inte mot den. Ställ inte heller tunga föremål på ugnsluckan.

Om elsladdar från andra apparater placeras nära denna apparat kan de skadas om de fastnar i ugnsluckan, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Se därför till att nätsladdarna för andra apparater alltid hålls på säkert avstånd.

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

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

Beklä inte ugnens insida med aluminiumfolie. Placera inte plåtar eller andra köksredskap direkt på ugnens botten. Detta stör och minskar luftcirkulationen inuti ugnen, leder till långsammare tillagning samt förstör emaljbeläggningen.

Vi rekommenderar att du undviker att öppna ugnsluckan under pågående gräddning, eftersom detta leder till högre strömförbrukningen och mer kondensvätska bildas.

Var försiktig när du ska ta ut något ur ugnen eller om du öppnar ugnen under pågående tillagning/gräddning, eftersom det finns risk för skållning.

För att inget kalklager ska bildas bör du lämna ugnen öppen efter matlagning eller bakning, så att ugnsutrymmet kan svalna till rumstemperatur.

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

Eventuella missmatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

Håll aldrig vatten på ugnsutrymmets golv. Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

Använd inte produkten om den är skadad. Ring ett auktoriserat servicecenter.

Innan du kopplar in apparaten till elnätet bör du låta den stå i rumstemperatur ett tag så att alla komponenter uppnår rumstemperatur. Om ugnen förvarats i minusgrader eller runt noll grader kan annars vissa komponenter skadas, i synnerhet pumpen.

Använd inte apparaten i miljöer kallare än +5 °C. Om apparaten slås på vid sådana temperaturer riskerar pumpen att skadas.

Använd inte destillerat vatten, kranvatten med hög klorhalt eller liknande vätskor.

Vid bakning med ångtillförsel ska ugnsluckan alltid öppnas helt efter avslutad bakningsprocess. I annat fall kan ånga som strömmar ut ur ugnen påverka driften av styrenheten.

Ångbrickan ska tas ut och sättas tillbaka först när ugnen har svalnat helt.



#### **WARNING!**

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

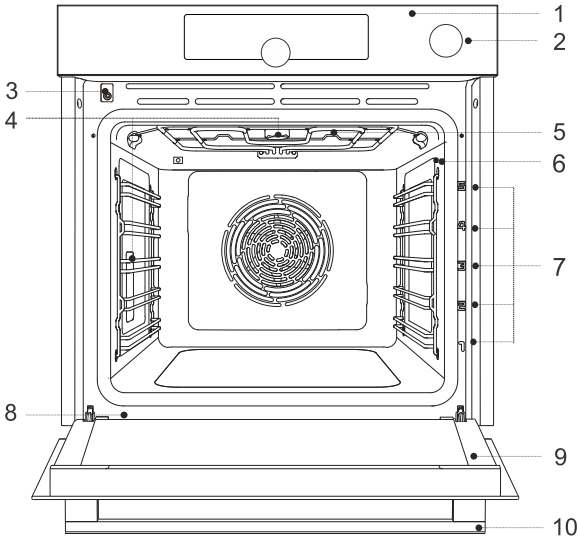
# Beskrivning av apparaten



## INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.

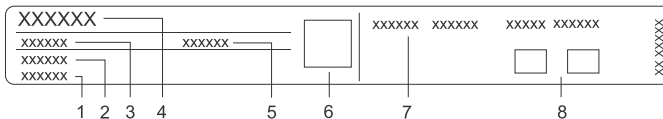


- 1 Kontrollenhet
- 2 Vattentanksvred
- 3 Luckomkopplare
- 4 Belysning
- 5 Ångbricka

- 6 Uttag för temperatursond
- 7 Skenor – tillagningsnivåer
- 8 Typskylt
- 9 Ugnslucka
- 10 Handtag på lucka

## Typskylt – produktinformation

En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.

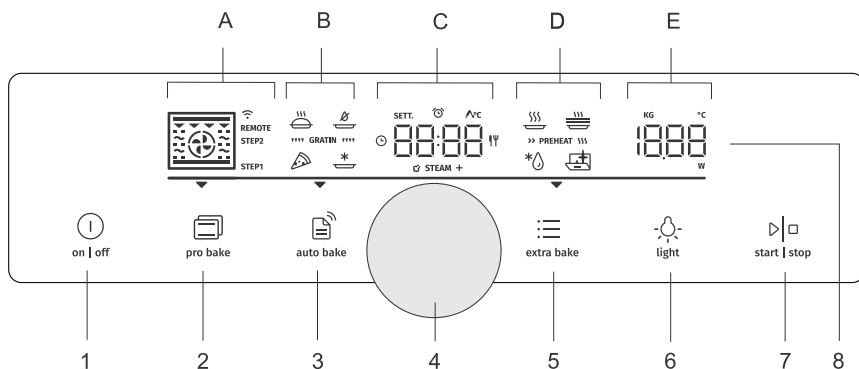


- 1 Serienummer
- 2 Modell
- 3 Typ
- 4 Märke

- 5 Kod/ID-beteckning
- 6 QR-kod (beroende på modell)
- 7 Tekniska uppgifter
- 8 Indikationer/symboler för efterlevnad

# Kontrollenhet

(beroende på modell)



1. on | off-knapp
2. (pro bake) knapp för proffsläge
3. (auto bake) knapp för automatiskt läge
4. vred för val av inställningar och bekräftelse
  - vrid vredet för att välja en inställning
  - tryck på vredet för att bekräfta inställningen
5. (extra bake) knapp för extrafunktioner och allmänna inställningar för apparaten
6. (light) knapp för att tända och släcka belysningen i ugnen
7. start- och stoppknapp för att starta eller pausa, samt för att bekräfta inställningar
8. Displayenhet (Display):
  - A. metod för bakning, stegvis läge (STEP)
  - B. speciella metoder för bakning, automatiska program, gratinering
  - C. klocka, timerfunktioner, temperatursond, bakningstid
  - D. speciella program, förvärmning
  - E. temperatur, vikt

## INFORMATION!

För att knapparna ska reagera bättre bör du trycka på dem med en större yta av fingertoppen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas tryckningen med en kort ljudsignal (om funktionen är tillgänglig).



# Apparatens utrustning

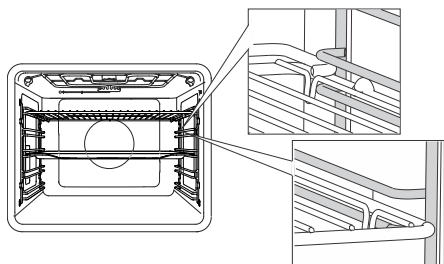
## Kontrolllampa

**Ugnsbelysning:** belysningen i ugnen tänds när du öppnar eller stänger luckan, när du startar ugnen, i slutet av bakningsprocessen och när du vidrör knappen för ugnsbelysning på styrenheten.

## Styrskenor

- Styrskenorerna gör det möjligt att laga mat eller baka på 5 olika plåthöjder.
- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.
- Skenorna i nivåerna 4 och 5 är avsedda för grillning och stekning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.

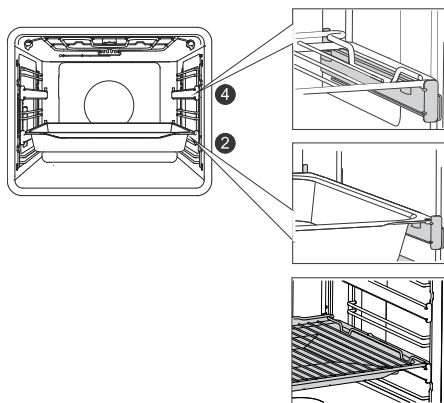
## Trådskenor



För styrskenor av metalltråd ska ugns-galler och bakplåtar alltid skjutas in mellan styrskenans övre och nedre tråd.

## Fast monterade utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

För utdragbara konsoler lägger du gallret eller bakplåten på konsolerna. Du kan placera gallret direkt ovanpå en bakplåt (vanlig plåt eller långpanna) och placera dem på en och samma konsol. I detta fall kommer plåten att fungera som droppbricka.

## Lösa utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Styrskenan som man kan trycka fast och dra loss kan sättas in i alla utrymmen mellan två trådskenor.

Placera styrskenan jämnt över trådskenorna på vänster och höger sida av ugnsoppningen.

Haka först fast den styrskenas övre klämma under trådskenans ledning. Tryck sedan in den nedre klämman i rätt läge tills du hör ett KLICK.

Obs: Konsolerna kan fästas på valfri höjd mellan två nivåer hos trådskenorna.



### INFORMATION!

De lösa utdragbara konsolerna kan inte monteras på styrskenor som delvis har fast delvis utdragbar förlängning i dubbla nivåer. Men de kan fästas på delvis utdragbara förlängningar i en nivå, mellan nivåerna 3–4 eller 4–5.

Se till att den utdragbara konsolen är vriden åt rätt håll och att den öppnas utåt, alltså ut ur ugnen.

## Omkopplare för ugnslucka

(beroende på modell)

Om ugnsluckan öppnas när ugnen är igång, stänger omkopplaren av värmeelementen och fläkten inuti ugnen. När luckan stängs startar apparaten dessa igen.



### VARNING!

Det är inte tillåtet att använda ugnen med öppen lucka och aktiverad (sluten) luckkontakt. Ugnen kommer att signalera om ett fel som måste återställas.

## Kylfläkt

Ugnen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

## Ugnens utrustning och tillbehör

(beroende på modell)



**Ugnsgallret** används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



### INFORMATION!

Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Därför behöver du lyfta gallrets framkant en aning när du ska dra ut det ur ugnen.

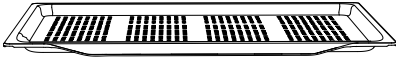


Den **grunda bakplåten** används för platta och små bakverk. Den kan också användas som droppbricka.

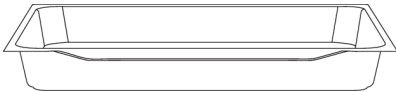


**WARNING!**

**Formen hos den grunda bakplåten kan förändras när den värms upp i ugnen. När plåten svalnar återtar den sin ursprungliga form. Denna formförändring påverkar inte dess funktion.**



Den **PLANA PERFORERADE BAKPLÅTEN** används för matlagning med system som använder ångtillförsel och för varmluftsgillning. Perforeringen förbättrar luftflödet kring maten och bidrar till krispigare skorpa. Vid tillagning av livsmedel med hög vätskehalt (vatten, fett) ska du placera den grunda bakplåten eller den djupa långpannan ett steg under, som droppbricka.



**Långpannan** används för grillning av grönsaker och för att baka saftiga bakverk. Den kan också användas som droppbricka.



**INFORMATION!**

Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.



**Temperatursond(ΛBAKESENSOR).**



**WARNING!**

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

# Innan du använder utrustningen för första gången

- Ta ut alla ugnstillbehör och eventuellt förpackningsmaterial (kartong, skumplast m.m.) ur ugnen.
- Torka av ugnstillbehören och ugnens insida med en fuktig trasa. Använd inte repande eller slipande svampar/dukar eller rengöringsmedel.
- Värm den tom ugn i ungefär en timme med över- och undervärme till temperaturen 250 °C. Detta kommer att generera den karakteristiska lukten av "ny ugn". Därför behöver du vädra rummet ordentligt medan detta pågår.

## När du startar ugnen för första gången

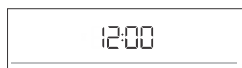
När du har kopplat in apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar siffrorna 12:00 på displayen.

Börja med att välja och bekräfta följande grundinställningar.



### INFORMATION!

Ändra dem genom att vrida på VREDET. Bekräfta önskad inställning genom att trycka på VREDET eller trycka på knappen **start | stop**.



### 1. INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ställ in rätt tid. Först väljer du och bekräftar minuterna, sedan väljer du och bekräftar timmarna.



### INFORMATION!

I kapitlet Extrafunktioner hittar du anvisningar för hur du senare kan ställa om klockan.



### 2. Ljudsignalens volym

Standardinställningen är medelhög ljudvolym. Tecknet **VoL** och det inställda värdet för ljudvolymen visas på displayen. Öka eller minska ljudsignalens volym genom att vrida vredet.



### 3. Dimmer för display

Standardinställningen är medelstarkt ljus. Tecknet **brht** och det inställda värdet för ljusintensitet visas på displayen. Öka eller minska ljusintensiteten genom att vrida på vredet.

När du har bekräftat gjorda inställningar visas aktuell tid på displayenheten och apparaten är i vänteläge.

## Testa vattenhårheten

Hur ofta du behöver rengöra ångsystemet beror på både hur ofta du bakar med ångtillförsel och på hur hårt det vatten du använder är.

Blötlägg testpappersremsan (medföljer produkten) i vatten i en (1) sekund. Vänta en minut och notera sedan antalet ränder på papperet.

Inställning av hårdhetsgraden – antal färgstreck på remsan:

- 4 gröna streck hårdhet 1
- 1 rött streck hårdhet 2
- 2 röda streck hårdhet 3
- 3 röda streck hårdhet 4
- 4 röda streck hårdhet 5

# Välja inställningarna

Gränssnittet låter dig välja mellan flera olika driftlägen:

- Proffsläge (pro bake)
- Automatiskt läge (auto bake)
- Extradfunktioner (extra bake)
- Stegat program (STEP) i proffsläget (pro bake)
- Automatiska program i autoläge (auto bake)

## INFORMATION!

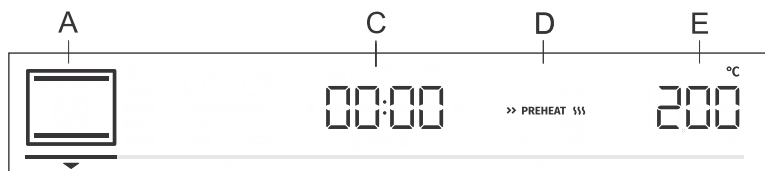
- Vrid på VREDET för att bläddra igenom de olika inställningarna.
- Bekräfta först den valda inställningen genom att trycka på VREDET, ändra därefter inställningen.
- Bekräfta varje inställning genom att trycka in VREDET.
- Ett streck och en pil visar var parametern finns som du är på väg att ställa in.
- Starta programmet genom att trycka på knappen **start | stop**.
- Användning av knappen **on | off**:
  - kort beröring: slå på eller stänga av ugnen, stoppa bakningsprocessen eller funktionen.
  - lång beröring: ugnen växlar till låg strömförbrukning (energiparläge).Inga knappar eller vred är aktiva, förutom knappen **on | off**. Slå på ugnen genom att hålla in den här knappen länge.



## pro bake **Proffsläge (pro bake)**

Denna funktion låter användaren efter eget behag ange de olika bakparametrarna – tillagningsmetod, temperatur, snabbvärmning, och baktid.

Tryck på knappen **pro bake** och ställ in följande:



A tillagningsmetod

C baktid

D förvärmning

E temperatur

### **Dessutom kan följande ställas in:**

- timerfunktioner (se kapitlet Timerfunktioner)
- stegvist bakningsläge (STEP) (se kapitlet Stegvisst program)
- gratinering (GRATIN) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)
- tillföra ånga (STEAM+) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)

### **Snabbförvärmning**

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

Du aktiverar snabbvärmningen genom att vrida VREDET till inställningen >> PREHEAT >>> (se bild, text D). Bekräfta valet. Vrid VREDET för att välja den fullt lysande markeringen och bekräfta den. Nu är funktionen aktiverad.

När inställd temperatur uppnåtts avbryts förvärmningen och en ljudsignal hörs. Displayen visar **door**. Öppna luckan och ställ in maten. Programmet fortsätter automatiskt med de valda inställningarna.








### **INFORMATION!**

När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

## Val av tillagningsmetod

### **INFORMATION!**

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

| Symbol   | Användning   |
|--|--|
|               | <b>VARMLUFTSUGN</b><br>Varmluftsugnen låter varmluften röra sig bättre runt maten som tillagas. Detta ger torrare ytor och skapar tjockare stekytor. Använd denna tillagningsmetod för att laga kött, bakverk och grönsaker eller för att torka livsmedel på ett eller flera galler samtidigt.   |
|               | <b>PIZZASYSTEM</b><br>Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.  |
| <br>☑ STEAM + | <b>VARMLUFTSSTEKNING <sup>1)</sup></b><br>Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets).<br>Tillförsel av ånga ger intensivare bryning och knaprigare ytor. |
|              | <b>GRILL MED VARMLUFTSUGN</b><br>Varmluftsugnen ger ett större flöde av varmluft runt maten. Detta torkar ut ytan. I kombination med grillelementet ger detta även en intensivare färgsättning.<br>För snabbare ugnstillagning av kött och grönsaker.  |
|             | <b>TURBOBAKNING</b><br>För rätter som behöver bli krispiga på alla sidor. Bakmetoden är också lämplig som det första steget i den stegvisa bakningsmetoden, eftersom metoden möjliggör snabb bryning av ytan i det första skedet och långsam bakning i den andra etappen. Köttet blir saftigt och får en vackert brynt yta.  |
|             | <b>STOR GRILL</b><br>Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostat bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, biffrar, fisk, stekspett m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innertak värmer hela ytan lika mycket.<br>Den högsta tillåtna temperaturen är 240 °C  |
|             | <b>ÖVER- OCH UNDERVÄRME</b><br>Använd detta system för konventionell bakning på en enda konsolnivå, tillagning av souffléer och bakning vid låg temperatur (långsam tillagning).   |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Symbol   | Användning   |
|--|--|
|               | <b>FÖRSIKTIG UGNSTILLAGNING</b><br>För skonsam och kontrollerad långsam matlagning av känsliga rätter (mjuka köttbitar) och bakverk med krispig botten.  |
| <br>☞ STEAM + | <b>ÖVER OCH UNDERVÄRME MED FLÄKT<sup>1)</sup></b><br>Använd detta system för jämn bakning på en enda nivå och för tillagning av suffléer. Ångtillförsel ger bättre bryning och krispigare yta. |
| <br>☞ STEAM + | <b>STOR GRILL MED FLÄKT<sup>1)</sup></b><br>För tillagning av fågel och stora köttbitar med grillen. Tillförsel av ånga kommer att ge intensivare bryning och krispigare skorpa.               |
|               | <b>STOR GRILL OCH UNDERVÄRME</b><br>För snabbare gräddning vid tillagning på endast en nivå och för erhålla en brynt och krispig övre yta på bakverket.  |
|               | <b>GRILL MED BOTTENVÄRME OCH FLÄKT</b><br>För optimal bakning av jästdegar, alla typer av bröd, och för konservering.  |

<sup>1)</sup> Systemen tillåter även ångtillförsel vid bakning (se kapitlet Start av tillagningsprocessen).

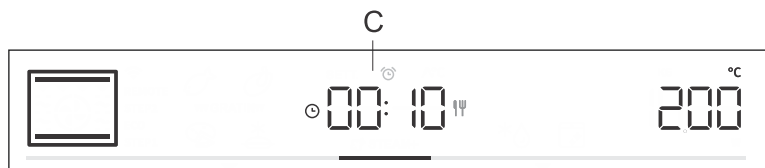
## INFORMATION!

Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).


Tryck på knappen **start | stop** för att starta tillagningen. De valda inställningarna visas på displayen.

## Timerfunktioner

Vrid på VREDET för att välja timerfunktioner.



### Tidsstyrd matlagning

I detta läge kan du ange hur lång tid ugnen ska vara igång (tillagningstid). Symbolen för tillagningstid  visas på displayen. Vrid på VREDET för att välja önskad tillagningstid. Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

Tryck på **start | stop**-knappen för att börja baka.



### Ställa in fördröjd start



### INFORMATION!

När funktionen för förvärmning är aktiverad går det inte att använd senarelagd start.





Använd denna funktion när du vill att tillagningen av maten ska påbörjas senare. Placera maten i ugnen och ställ in tillagningsmetod och temperatur. Ange sedan hur länge maten ska tillagas och när du vill att maten ska vara klar.

Exempel:

Aktuell tid: 12:00

Tillagningstid: 2:00 timmar

Tillagningens sluttid: 18:00 (6 pm)

Symbolen för tillagningstid  visas på displayen. Gör önskad inställning och bekräfta genom att trycka på VREDET (i detta fall 2:00). Tryck en gång till på VREDET och rotera det för att välja symbolen . Bekräfta och ange vid vilket klockslag du vill att maten ska vara klar (i detta exempel klockan 18:00 eller 6 pm). Den önskade sluttiden för matlagningen visas på displayen (18:00). Bekräfta genom att trycka på VREDET.

Tryck på **start | stop**-knappen för att börja baka.

I väntan på att ugnen aktiveras kommer den delvis att gå över i ett vänteläge (skärmen släcks). Ugnen startas automatiskt med de valda inställningarna (i detta exempel klockan 16:00 eller 4 pm). Ugnen stängs av vid den inställda tiden (i detta exempel klockan 18:00 eller 6 pm).



#### **INFORMATION!**

Displayen kommer omväxlande att visa sluttiden för tillagningen och aktuell tid.

När den inställda tiden har löpt ut stängs ugnen av automatiskt. På displayen blinkar omväxlande tecknen **End** och **00.00**. En ljudsignal hörs, som kan stängas av med ett tryck på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.



#### **WARNING!**


**Denna funktion passar inte för mat som kräver snabbuppvärmd ugn.**

**Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under alltför lång tid. Innan du använder denna funktion behöver du kontrollera att klockan är korrekt inställd.**



#### **Inställning av kökstimern**

Kökstimern kan användas oberoende av ugnens användning. Den längsta möjliga tidsinställningen är 24 timmar. Under den sista minuten visas återstående tid i sekunder.

Vrid på VREDET för att välja symbolen  och bekräfta inställningen. Vrid på vredet för att ställa in timerns tid. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.



#### **INFORMATION!**

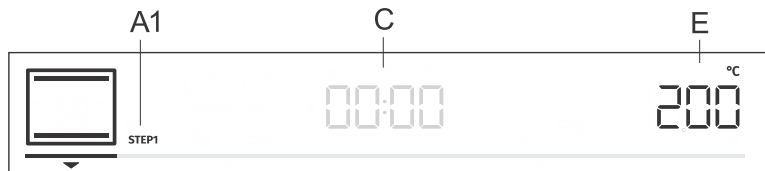
En inställd tid på timern kan återställas till 00:00 med ett långt tryck på VREDET.

**INFORMATION!**

Den senast använda inställningen av timern kan sparas i minnet och kommer att föreslås som förinställt värde nästa gång du använder timern. I inställningarna från fabriken är funktionen avstängd, men det går att aktivera den (se kapitlet Extra funktioner, adaptiv funktion).

## STEG-PROGRAM

Denna funktion gör det möjligt att tillaga i två steg eller etapper (två bakningsmetoder efter varandra kombineras till en enda bakningsprocess).



A1 första tillagningssteget STEP1, (STEP2)

C programmets varaktighet/programmets sluttid (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Steg: STEP1

I läget **pro bake** ställer du in önskad bakningsmetod och temperatur. Du kan också välja funktionen för snabbvärmning av ugnen. Ange sedan tillagningstiden för STEP1 (se kapitlet Timerfunktioner). Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

### INFORMATION!

I STEP1 kan du ställa in fördröjd start. Men om du gör det kan du inte aktivera snabb förvärmning.

Steg: STEP2

Håll knappen **pro bake** intryckt tills displayen visar STEP2 (det andra tillagningssteget, det första är redan inställt). Ange önskat bakningsmetod, temperatur och varaktighet. Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

Om du vill kan du även ändra inställningarna för STEP1 eller STEP2 innan du startar dem.

Tryck på knappen **pro bake** och välj STEP1. Nu kan du ändra inställningarna. Gör sedan samma sak för STEP2.

Du kan radera stegläget genom att hålla **pro bake** intryckt ett tag.

Tryck på knappen **start | stop** för att starta tillagningen. Till att börja med startar ugnen med inställningarna under STEP1. När steg 1 är avslutat aktiveras inställningarna under STEP2.

## TILLFÖRA ÅNGA UNDER BAKNING

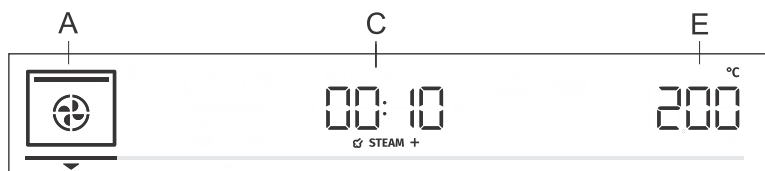
Ångtillförsel ger bättre bryning och knaprigare ytor.

Vatten från tanken droppar på ett kontrollerat sätt ned i en bricka bredvid de övre värmeelementen. På så sätt genereras precis rätt mängd ånga, vilket leder till bättre bryning och knaprigare ytor, samtidigt som skorpan eller kärnan förblir spänstig och fluffig. Vi rekommenderar att du tillför ånga när du bakar bröd, färska frallor, småfranska, bakverk samt mindre bitar av fågel och grönsaker.

Ångtillförsel under bakningsprocessen är tillgänglig med konventionellt baksystem med fläkt, stor grill med fläkt och luftfritering. Förutom det valda baksystemet visas även symbolen ☞ STEAM + på displayen.

### ☞ INFORMATION!

Symbolen för ångtillförsel ☞ STEAM + visas på displayen om du har valt en temperatur som är högre än 150 °C.



☞ STEAM +

### Aktivera ångtillförseln

För att aktivera ångtillförseln under bakningsprocessen vrids du vredet till meny C (se bilden) och bekräftar ditt val. Vrid vredet till symbolen ☞ STEAM + . Bekräfta valet. Vrid vredet igen, välj symbolen för full styrka ☞ STEAM + och bekräfta. Funktionen är nu aktiverad. (Om du inte väljer symbolen för full styrka aktiveras inte funktionen).

Starta tillagningsprocessen genom att röra på knappen **start | stop**.

**Fill** visas på displayen. Fyll på vattentanken (se kapitlet "Fylla på vattentanken" nedan) och tryck sedan på VREDET för att bekräfta.

### ☞ INFORMATION!

När ugnen når en temperatur på över 150 °C och 10 minuter har gått visas symbolen ☞ STEAM + på displayen och ånginsprutningen startar.

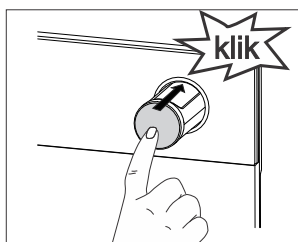
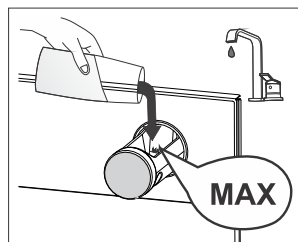
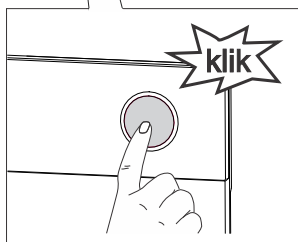
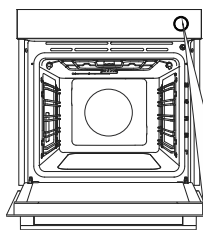
### ☞ INFORMATION!

Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Rotera VREDET till inställning ☞ STEAM + och tryck på VREDET för att bekräfta. Välj den nedtonade symbolen och bekräfta genom att trycka på VREDET.

## Påfyllning av vattenbehållaren

med vattenbehållaren möjliggörs självständig vattentillförsel till ångugnen. Behållaren rymmer cirka 1,3 dl.

Fyll alltid tanken med rent kranvatten eller flaskvatten utan några tillsatser. Vattnet som hålls i vattenbehållaren bör vara rumstempererat, d.v.s. cirka +20 °C (+/- 10 °C).



**1** Ta ut vattenbehållaren ur höljet med ett tryck på vredet. När du trycker på vredet hoppar behållaren ut.

**2** Häll i vatten upp till märket **MAX** på vattenbehållaren.

**3** Tryck tillbaka vattenbehållaren i höljet så långt det går (den fastnar med ett klick när den är på plats).

Efter användning kommer kvarvarande vatten att tappas ut på ugnens ångbricka, som sitter under ugnens innertak, fäst mot värmeelementet och (det infraröda) grillelementet. (För rengöring, se kapitlet Borttagning och rengöring av ångbrickan.)



### INFORMATION!

Det går inte att ta bort vattenbehållaren ur apparaten.



### VARNING!

Om du inte håller i vatten högre än märket **MAX** på vattenbehållaren kan överflödet rinna ut genom en skåra mellan vattentankens lock och vattentanken, och droppa ned på botten.

Använd inte destillerat vatten, kranvatten med hög klorhalt eller liknande vätskor. Använd endast färskt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

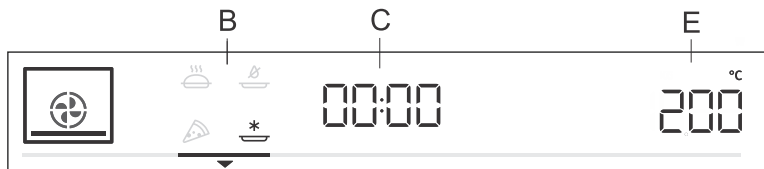


## auto bake **AUTOMATISKT LÄGE (auto bake)**

I detta läge kan du välja mellan speciella bakningsmetoder eller automatiska program (förinställda program för särskilda typer av livsmedel).

### Speciella tillagningsmetoder

Tryck på knappen **auto bake** och ställ in följande:



B speciella tillagningsmetoder

C programtid (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Vrid på VREDET och välj önskade inställningar. De förinställda värdena visas: Du kan ändra temperaturen och programtiden.

| Symbol | Användning  |
|--------|---|
|        | <b>TILLAGNING AV FRYST MAT<sup>1)</sup></b><br>Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pomes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.  |
|        | <b>Pizzasystem<sup>1)</sup></b><br>Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.  |
|        | <b>LÅNGSAM TILLAGNING I UGN<sup>2)</sup></b><br>För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C. |
|        | <b>VARMLUFTSSTEKNING<sup>1)</sup></b><br>Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pomes frites, kyckling-nuggets).   |

<sup>1)</sup> Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).

<sup>2)</sup> Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

### Snabbförvärmning

Tillagningsmetoderna för vissa rätter i läget för automatisk bakning omfattar även snabbförvärmningsfunktionen. Symbolen lyser då med full styrka. När den valda temperaturen har uppnåtts avbryts förvärmningen, en ljudsignal hörs och displayen visar **door**. Öppna luckan och sätt in maten. Programmet fortsätter automatiskt tillagningen med de inställningar som gjorts.



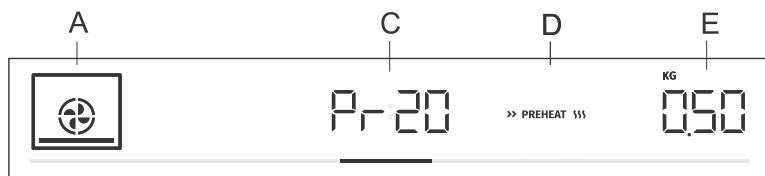
## INFORMATION!

När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

## Automatiska program

I automatiskt läge (auto bake) kan du välja mellan många olika automatiska program (apparaten rekommenderar optimal tillagningsmetod, temperatur och tillagningstid beroende på vilken typ av mat som anges).

**Tryck länge** på knappen (auto bake) för att visa de automatiska programmen på displayen (se tabellen). I de fall det är möjligt kan du även ange matens vikt. Bekräfta inställningarna med ett tryck på VREDET. Vidrör knappen **start | stop** för att starta tillagningen. De inställda värden kommer att visas på displayen.



A tillagningsmetod

C indikering av automatiskt program/programtid

D snabbvärmning

E vald mängd

| Indikering | Programnamn               | Utrustning                 | Nivå | Förvärmning | Rotation                      |
|------------|---------------------------|----------------------------|------|-------------|-------------------------------|
| Pr01       | spritsade kakor           | Grund bakplåt              | 3    | ja          | nej                           |
| Pr02       | muffins                   | Grund bakplåt              | 3    | ja          | nej                           |
| Pr03       | Sockerkaka                | långpanna/fat på galler    | 2    | ja          | nej                           |
| Pr04       | små jästa bakverk         | Grund bakplåt              | 2    | ja          | nej                           |
| Pr05       | smördeg                   | Grund bakplåt              | 2    | ja          | nej                           |
| Pr06       | äppelpaj                  | långpanna/fat på galler    | 2    | nej         | nej                           |
| Pr07       | Äppelstrudel              | Grund bakplåt              | 2    | nej         | nej                           |
| Pr08       | Chokladsufflé             | långpanna/fat på galler    | 3    | ja          | nej                           |
| Pr09       | jäsning av deg            | Grund bakplåt              | 2    | nej         | nej                           |
| Pr10       | bröd                      | Grund bakplåt              | 2    | ja          | nej                           |
| Pr11       | Fläskstek                 | liten ugnform på galler    | 2    | nej         | nej                           |
| Pr12       | Grillat nötkött           | liten ugnform på galler    | 2    | nej         | nej                           |
| Pr13       | Hel fågel                 | ugnsgaller med droppbricka | 2    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |
| Pr14       | Fågel – mindre bitar      | ugnsgaller med droppbricka | 3    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |
| Pr15       | köttfärslimpa             | långpanna/fat på galler    | 2    | nej         | nej                           |
| Pr16       | Ugnsbakad biff av nötkött | ugnsgaller med droppbricka | 4    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Indikering | Programnamn                      | Utrustning                 | Nivå | Fövärmning | Rotation                      |
|------------|----------------------------------|----------------------------|------|------------|-------------------------------|
| Pr17       | <b>Kött – långsam tillagning</b> | liten ugnform på galler    | 2    | ja         | nej                           |
| Pr18       | <b>Ugnsbakad/grillad fisk</b>    | ugnsgaller med droppbricka | 4    | nej        | efter 2/3 av tillagningstiden |
| Pr19       | <b>bakade potatisklyftor</b>     | djup långpanna             | 3    | nej        | nej                           |
| Pr20       | <b>Grönsakssufflé</b>            | långpanna/fat på galler    | 2    | nej        | nej                           |
| Pr21       | <b>lasagne</b>                   | långpanna/fat på galler    | 2    | nej        | nej                           |
| Pr22       | <b>pizza</b>                     | Grund bakplåt              | 1    | ja         | nej                           |



#### **INFORMATION!**

Gratineringsfunktion kan användas med vissa automatiska program (se kapitlet Starta tillagningsprocessen).

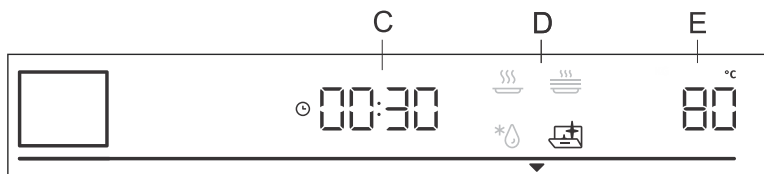




extra bake

## VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)

Tryck på knappen **extra bake** för att visa extrafunktioner med deras respektive förinställda värden på displayen.



C tillagningstid

D program

E inställd temperatur

Vrid på VREDET och välj önskat program. De förinställda värdena visas. För vissa program är det möjligt att ställa in önskad temperatur och tillagningstid.



### INFORMATION!

Vrid på VREDET för att bläddra bland de olika programmen. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET.



#### Aqua clean

Detta program låter dig enkelt ta bort fläckar i ugnen (se kapitlet Rengöring och underhåll.)



#### Upptining

Använd denna funktion för att långsamt tina upp djupfryst mat (tårtor, bakverk, bröd, bullar eller djupfryst frukt). Det går att ändra de förinställda programinställningarna (temperatur, tillagningstid).

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



#### Återuppvärmning


Detta program används för att varmhålla mat som redan är färdiglagad. Du kan ställa in temperatur samt start- och sluttid för återuppvärmningen.



#### Uppvärmning av tallrikar

Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar m.m. innan du serverar maten i dem för att maten ska hålla sig varm längre. Du kan ställa in temperatur samt start- och sluttid för uppvärmningen.

## Barnlåset

Aktivera barnspärren genom att i 5 sekunder hålla ljusknappen  intryckt. Displayen visar **Loc**. Barnspärren inaktiveras när du en gång till trycker länge på ljusknappen.

- Om barnspärren är aktiverad utan att någon timerfunktion är aktiv (endast aktuell tid visas) kommer ugnen inte att fungera.
- Om man aktiverar barnspärren efter att en timerfunktion har ställts in kommer ugnen att fungera normalt, med undantaget att det inte går att ändra inställningarna.
- När barnspärren är aktiverad kan matlagings- eller bakningssystem (-lägen) eller andra funktioner inte ändras. Tillagningen/bakningen/stekningen kan endast avbrytas eller stängas av.
- Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

# Starta tillagningsprocessen



Starta tillagningen med ett tryck på knappen **start | stop**.  
Tills den inställda temperaturen har uppnåtts för första gången kommer aktuell och inställd temperatur att visas omväxlande på displayen. I början blinkar temperatursymbolen. När den önskade temperaturen är nådd, slocknar den.



## INFORMATION!

Om ingen timerfunktion har ställts in kommer tillagningstiden att visas på displayen. En kort ljudsignal hörs när ugnen når upp till den inställda temperaturen.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Extra gratinering

Du kan endast aktivera denna funktion 10 minuter efter att tillagningsprocessen inletts (symbolen \*\*\* GRATIN \*\*\* visas på displayen). Tryck på vredet för att öppna inställningarna \*\*\* GRATIN \*\*\* och bekräfta inställningen. Vrid på vredet igen och välj symbolen för full styrka. Bekräfta valet. Funktionen är nu aktiverad. Tillagningstiden 10 minuter (10:00) visas på displayen.

Ändra längden genom att trycka två gånger på vredet och vrida på det för att justera tiden (max. 30 minuter). Bekräfta valet.

Funktionen används i sista steget av tillagningsprocessen när du tillsätter sås eller kryddor på maten, eller om du vill bryna skorpan lite extra. Under gratineringen bildas en gyllenbrun skorpa på maträtten, vilket skyddar maten från att bli uttorkad, samtidigt som den får ett trevligare utseende och bättre smak.



### INFORMATION!

Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Roter VREDET till inställningen \*\*\* GRATIN \*\*\*. Välj det nedtonade tecknet och bekräfta med ett tryck på VREDET.

☞ STEAM +

### Tillföra ånga under bakningsprocessen



### INFORMATION!

Den här funktionen är aktiv om du har valt ett system med ångtillförsel under bakningsprocessen. Om du inte har ställt in den här funktionen kan du ändå aktivera den under drift.

Tryck på vredet för att öppna inställningarna. Vrid på vredet och välj symbolen ☞ STEAM + så att den visar full styrka och bekräfta (se kapitlet Välja inställningar, Professionellt läge, Tillföra ånga under bakningsprocessen).


Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Roter VREDET till inställning ☞ STEAM + och tryck på VREDET för att bekräfta. Välj den nedtonade symbolen och bekräfta genom att trycka på VREDET.

# Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

Tryck på knappen **start** | **stop** för att stoppa processen. **End** visas på displayen och en signal hörs. Efter tre minuter visas klockan på displayen.



## Tillföra ånga under bakningsprocessen STEAM +

Om du har tillfört ånga under bakningsprocessen  STEAM + **UnFil** visas symbolen **på displayen när ugnen har svalnat** och användaren tillfrågas om vattentanken ska tömmas eller inte. Vrid VREDET för att välja No eller YES.

Ta ut maten ur ugnen.

- Om du väljer YES töms vattentanken omedelbart.

Placera den djupa långpannan på femte gallernivån. Vrid VREDET och välj YES. Nu börjar vattentanken tömmas. När processen är klar tar du ut långpannan med vatten ur ugnen och torkar ugnen torr.

- Om du väljer No skjuts tömningen av vattentanken upp (se kapitlet Välj allmänna inställningar).



### **INFORMATION!**

Om du inte väljer JA när **UnFil** visas på displayen visas det här kommandot igen på displayen nästa gång du använder ugnen.



### **INFORMATION!**

Rengör ångbrickan och ångsystemet efter användning (se kapitlen "Rengöra ångbrickan" och "Rengöra ångsystemet").



### **INFORMATION!**

Efter avslutad drift avbryts även alla timerinställningar förutom kökstimern. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnen har använts kan det finnas kvar lite vatten i kondenskanalen (under luckan). Torka rent kanalen med en svamp eller en trasa.

# Välja allmänna inställningar

Tryck länge på knappen **extra bake**. Displayen visar **SEtt** under några sekunder. Därefter visas menyn för allmänna inställningar.

## INFORMATION!

Vrid på VREDET för att bläddra bland de olika inställningarna. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET eller med knappen **start | stop**.



### Visning av tid

Vrid på VREDET för att ställa klockan. Displayen visar **CLoc**. Efter att du bekräftar kan du välja mellan 12- och 24-timmarsvisning. Bekräfta och ställ sedan in aktuell tid. Först ställer du in minutsiffran och bekräftar. Därefter ställer du in aktuell timme och bekräftar en gång till.



### Ljudsignalens volym

Välj mellan tre volymnivåer för ljudsignaler. Vrid på VREDET så att du väljer inställningen **VoL**. Bekräfta valet och ställ in volym. Det finns fyra volymnivåer att välja mellan (noll staplar – AV, en, två eller tre staplar).



### Ljusstyrka för display

Välj mellan tre nivåer av ljusstyrka för displayen. Vrid på VREDET så att du väljer inställningen **brht**. Bekräfta valet och välj lägre eller högre ljusstyrka. Det finns tre tillgängliga ljusstyrkor (en, två eller tre staplar).



### Display – nattläge

Funktionen tonar automatiskt ned displayen (växla från hög till låg ljusnivå) under natten (kl. 20:00 till 06:00). Välj inställningen **nGht**. Vrid på VREDET för att växla mellan On och OFF.



### Standby

Funktionen aktiverar eller inaktiverar tidvisningen. Välj inställningen **hidE**. Vrid VREDET för att slå på eller av.



### Adaptiv funktion

Funktionen gör det möjligt att justera ugnstemperatur och tillagningstid. Vid leverans är funktionen inaktiverad, men det går att aktivera den. När funktionen är aktiv visas den senast använda tillagningstiden. Inställningarna för den senaste tillagningssession som varat åtminstone 1 minut beaktas.

Displayen visar **AdPt**. För att inaktivera funktionen vrid du VREDET till läget OFF. Använd samma förfarande för att aktivera funktionen. Välj "On" på displayen.



### Automatisk snabbvärmning

Med denna funktion kan man för de tillagningsmetoder där så är möjligt automatiskt lägga snabbvärmning av ugnen.

Vrid VREDET och välj inställningen **Auto**. Välj On eller OFF.




### Sabbat

Sabbatsfunktionen gör det möjligt att varmhålla mat i ugnen utan att ugnen behöver startas eller stoppas

. Vrid på VREDET för att välja **SAbb**. Välj On eller OFF.

Ställ in varaktighet (mellan 24 och 72 timmar) och temperatur. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET.

Om du vill att ugnslampan ska lysa hela tiden tänder du den med ett tryck på symbolen .

Vidrör knappen **start | stop** för att starta nedräkningen. Displayen visar **SAbb**.

Alla ljud och funktioner kommer att inaktiveras, förutom knappen **on | off**.



### INFORMATION!

I händelse av strömavbrott inaktiveras sabbatsläget och ugnen återgår till grundläget.



### Fabriksinställningar

Med denna funktion kan du återställa apparaten till fabriksinställningarna. Displayen visar **FAct**. Vrid på VREDET för att välja rES. Bekräfta genom

att trycka på **start | stop** tills animationen avslutas.



### Vattenhårdhet

Vrid på VREDET för att välja mellan fem nivåer av vattenhårdhet.

Standardinställningen är nivå 5.

**Whr 1** är den lägsta nivån av vattenhårdhet.

**Whr 5** är den högsta nivån av vattenhårdhet.



### Tömma vattentanken

Med den här funktionen kan du tömma vattentanken efter bakningsprocessen om du har tillfört ånga under bakningen. **UnFil** visas på displayen. Vrid VREDET för att välja och bekräfta No för att avsluta inställningen.

För att tömma vattentanken tar du först ut maten ur ugnen. Ställ den djupa långpannan på femte gallernivån. Välj YES på displayen och bekräfta. Nu töms vattentanken. När processen är klar tar du ut långpannan med vatten ur ugnen och torkar ugnen torr.



### Avkalkning

Antingen kan du själv aktivera avkalkningsfunktionen, eller så kan ugnen rekommendera avkalkning när ångfunktionen har använts ett visst antal gånger (displayenheten visar **dEcl**).

För att använda funktionen vrider du på VREDET och väljer YES. Välj OFF för att inaktivera.

**VARNING!**

Vid strömavbrott eller om apparaten har varit helt avstängd sparas inställningarna för extrafunktionerna endast i några få minuter. Sedan återställs alla inställningar, förutom ljudsignalens volym och nedtoningen av displayen till standardvärdena.

# Allmänna råd och bakningstips

- Ta ut alla onödiga saker ur ugnen under bakning eller tillagning i ugn
- Använd utrustning som är tillverkad av värmebeständigt icke-reflekterande material (såsom de medföljande bakplåtarna, brickor och fat, emaljerade kokkärl, kokkärl av härdat glas). Ljusa material (t.ex. av rostfritt stål eller aluminium) reflekterar värme. Detta leder till att värmebehandling i sådana kärl blir mindre effektiv.
- Skjut alltid in bakplåtar och brickor hela vägen i styrskenorna. Vid bakning/tillagning på ugnsgallret bör bakformar/brickor placeras på gallrets mitt.
- För optimal tillagning av livsmedel rekommenderar vi att man följer rekommendationen i tillagningstabellen. Välj den lägre temperaturen av de angivna och den kortaste angivna tillagningstiden. När denna tid förflutit kontrollerar du resultatet och anpassar sedan vid behov inställningarna.
- Om det inte är absolut nödvändigt bör du inte öppna ugnsluckan med bakning pågå.
- Placera inte bakplåtar direkt på golvet i ugnen.
- Använd inte den djupa långpannan i den nedersta styrskenan när apparaten är i drift.
- Täck inte ugnens golv eller ugnsgallret med aluminiumfolie.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen cirka 10 minuter innan tillagningen är klar för att dra nytta av eftervärmen.
- Placera alltid bakformar på ugnsgallret.
- När du tillagar flera saker samtidigt i ugnen ska du placera den djupa långpannan i den "nedre våningen".
- När du lagar mat enligt recept från äldre kokböcker bör du använda över- och undervärme (som i vanliga ugnar) och ställa in en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i receptet.
- Om du använder bakplåtspapper/smörpapper ska du kontrollera att det är värmebeständigt. Beskär alltid pappret till passande storlek. Bakplåtspapper gör så att ingen mat bränner fast på plåten och gör det lättare att ta bort maten från bakplåten.
- Vid tillagning av större köttbitar eller bakverk med högt vätskeinhåll uppstår mycket ånga inuti ugnen vilken kan kondensera på ugnsluckan. Detta är normalt och påverkar inte apparatens funktion. Efter tillagningen ska du torka av luckan och dess glasruta.
- Om du tillagar något direkt på ugnsgallret ska du placera långpannan en nivå under som en droppbricka.

























**Snabbvärmning av ugnen:** Förvärm ugnen endast om det behövs enligt recepten i tabellerna i denna bruksanvisning. Om du använder snabbvärmning av ugnen ska du inte sätta in maten i ugnen förrän ugnen är helt uppvärmd. Temperaturen påverkar slutresultatet kraftigt. Snabbvärmning av ugnen rekommenderas för känsliga köttbitar (filé), samt för jästdegar och sockerkaksliknande kakor med kort tillagningstid. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Om möjligt rekommenderar vi därför att man tillagar flera maträtter efter varandra eller samtidigt.

**GentleBake:** Tillagningsmetod för långsam och kontrollerad matlagning vid låg temperatur. Köttsaften fördelas jämnt, och köttet förblir saftigt och mört. Den långsamma tillagningsmetoden GentleBake passar bra för ömtåliga köttbitar utan ben. Innan ugnsbakningen ska du noga bryna alla sidor av köttet i stekpanna.



# Matlagningstabell

OBS! Rätter som kräver en fullt förvärmad ugn anges med en asterisk \* i tabellen. Rätter där det räcker med en fem minuter lång föruppvärmningscykel anges med två asterisker \*\*. Använd i så fall inte snabbförvärmningsläget.

| Maträtt   |  |    | °C        | ⌚ min   |
|---|---|---|-----------|---------|
| <b>BRÖD OCH BAKVERK</b>                             |   |   |           |         |
| <b>Bakverk/mjuka kakor i fornar</b>                 |   |   |           |         |
| Sockerkaka  | 3   |    | 200-220   | 60-70   |
| fylld paj   | 2   |    | 180       | 60-70   |
| marmorerad kaka                                     | 2   |    | 170-180   | 50-60   |
| tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka) | 2   |    | 170-180   | 45-55   |
| öppen paj, smulpaj                                  | 3   |    | 170-180   | 35-45   |
| brownies  | 2   |    | 170-180   | 30-35   |
| <b>bakverk på bakplåtar</b>                         |   |   |           |         |
| strudel   | 2   |    | 180-190   | 60-70   |
| frusen strudel                                      | 2   |    | 200-210   | 34-45   |
| rulltårta   | 3   |    | 170-180*  | 13-18   |
| Buchteln  | 2   |    | 180-190   | 30-40   |
| <b>kex och kakor</b>                                |   |   |           |         |
| muffins   | 3   |    | 160 *     | 25-35   |
| muffins i två nivåer                                | 2, 4  |    | 155-165 * | 30-40   |
| små jästa bakverk                                   | 2   |   | 180 *     | 17-22   |
| små jästa bakverk i två nivåer                      | 2, 4  |  | 160 *     | 18-25   |
| smördeg   | 3   |  | 200-220   | 30-45   |
| smördeg i två nivåer                                | 2, 4  |  | 170 *     | 25-30   |
| <b>kakor/kex</b>                                    |   |   |           |         |
| spritsade kakor                                     | 3   |  | 150 *     | 30-40   |
| spritsade kakor i två nivåer                        | 2, 4  |  | 150 *     | 30-40   |
| spritsade kakor i tre nivåer                        | 1, 3, 5   |  | 145 *     | 40-50   |
| kakor/kex   | 3   |  | 160-180   | 40-50   |
| kex i två nivåer                                    | 2, 4  |  | 150-160 * | 20-25   |
| maräng  | 3   |  | 80-100 *  | 120-150 |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Maträtt                               |      |               |           |         |
|---------------------------------------|------|---------------|-----------|---------|
| maräng i två nivåer                   | 2, 4 |               | 80-100 *  | 120-150 |
| makroner                              | 3    |               | 130-140 * | 15-20   |
| makroner i två nivåer                 | 2, 4 |               | 130-140 * | 15-20   |
| <b>bröd</b>                           |      |               |           |         |
| jäsning av deg                        | 2    |               | 40-45     | 30-45   |
| bröd på plåt                          | 2    | <br>☑ STEAM + | 190-200   | 40-55   |
| bröd på plåt i två nivåer             | 2, 4 |               | 190-200 * | 40-55   |
| formbröd                              | 3    |               | 190-200   | 30-45   |
| formbröd i två nivåer                 | 2, 4 |               | 200-210   | 30-45   |
| tunnbröd (focaccia)                   | 2    |               | 270       | 15-25   |
| småfranska (frukostbröd)              | 3    |               | 180-200   | 20-30   |
| småfranska (frukostbröd) i två nivåer | 2, 4 |               | 200-210 * | 15-20   |
| rostat bröd                           | 5    |               | 240       | 4-6     |
| enkla smörgåsar                       | 5    |               | 240       | 3-5     |
| <b>pizza och andra rätter</b>         |      |               |           |         |
| pizza                                 | 1    |               | 300 *     | 4-10    |
| pizza i två konsolnivåer              | 2, 4 |               | 210-220 * | 25-30   |
| djupfrost pizza                       | 2    |               | 200-220   | 10-20   |
| djupfrost pizza i två nivåer          | 2, 4 |               | 200-220   | 10-25   |
| matpaj, quiche                        | 2    |               | 190-200   | 50-60   |
| burek/börek                           | 2    |               | 180-190   | 40-50   |
| <b>KÖTT</b>                           |      |               |           |         |
| <b>nöt- och kalvkött</b>              |      |               |           |         |
| nöstek (innanlår), 1,5 kg             | 2    |               | 160-170   | 130-160 |
| kokt nötkött, 1,5 kg                  | 2    |               | 200-210   | 90-120  |
| ytterfilé, fast och rosa, 1 kg        | 2    |               | 170-190 * | 40-60   |
| nöstek, långsamt tillagad             | 2    |               | 120-140 * | 250-300 |
| nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka      | 4    |               | 220-230   | 25-30   |
| hamburgare, 3 cm tjocka               | 4    |               | 220-230   | 25-35   |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Maträtt                           |   |               | °C        | min     |
|-----------------------------------|---|---------------|-----------|---------|
| kalvstek, 1,5 kg                  | 2 |               | 160-170   | 120-150 |
| <b>fläskkött</b>                  |   |               |           |         |
| skinkstek, 1,5 kg                 | 3 |               | 200-220   | 70-90   |
| fläskkött, bogstek, 1,5 kg        | 3 |               | 180-190   | 90-120  |
| fläskkarré, 400 g                 | 2 |               | 80-100 *  | 80-100  |
| fläskstek, långsamt tillagad      | 2 |               | 100-120 * | 200-230 |
| revbensspjäll, långsamt tillagade | 2 |               | 120-140 * | 210-240 |
| fläskkotletter, 3 cm tjocka       | 4 |               | 220-230   | 20-25   |
| <b>fågel</b>                      |   |               |           |         |
| perutnina, 1,2 – 2,0 kg           | 2 | <br>☑ STEAM + | 200-220   | 60-80   |
| fylld fågel, 1,5 kg               | 2 |               | 170-180   | 70-90   |
| fågelbröst                        | 2 |               | 170-180   | 45-60   |
| kycklinglår                       | 3 | <br>☑ STEAM + | 210-220   | 25-40   |
| kycklingvingar                    | 4 |               | 210-220   | 25-40   |
| fågel, bröst, långsamt tillagade  | 3 |               | 100-120 * | 60-90   |
| <b>köttretter</b>                 |   |               |           |         |
| köttfärslimpa, 1 kg               | 2 |               | 170-180   | 60-70   |
| grillkorvar, bratwurst            | 4 |               | 230 **    | 8-15    |
| <b>FISK OCH SKALDJUR</b>          |   |               |           |         |
| hel fisk, 350 g                   | 4 | <br>☑ STEAM + | 230-240   | 12-20   |
| fiskfilé, 1 cm tjock              | 4 |               | 220-230   | 8-12    |
| kotlettskuren fisk, 2 cm tjock    | 4 |               | 220-230   | 10-15   |
| pilgrimsmusslor                   | 4 |               | 230 *     | 5-10    |
| räkor                             | 4 |               | 230 *     | 3-10    |
| <b>GRÖNSAKER</b>                  |   |               |           |         |
| bakade potatisklyftor             | 3 | <br>☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40   |
| bakade potatishalvor              | 3 | <br>☑ STEAM + | 200-210 * | 40-50   |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Maträtt   |      |               | °C        | min   |
|---|------|---------------|-----------|-------|
| fylld bakad potatis                                     | 3    |               | 190-200   | 30-40 |
| pommes frites, hemlagad                                 | 4    |               | 210-220 * | 20-30 |
| blandade grönsaker i klyftor                            | 3    | <br>☑ STEAM + | 190-200   | 30-40 |
| fyllda grönsaker  | 3    |               | 190-200   | 30-40 |
| <b>FRYST FÄRDIGLAGAD MAT</b>                            |      |               |           |       |
| pommes frites   | 3    |               | 210-220   | 20-25 |
| pommes frites i två nivåer                              | 2, 4 |               | 190-210   | 30-40 |
| kycklingmedaljonger                                     | 4    |               | 210-220 * | 12-17 |
| fiskpinnar  | 2    |               | 210-220   | 15-20 |
| lasagne, 400 g  | 2    |               | 200-210   | 30-40 |
| tärnade grönsaker                                       | 2    |               | 190-200   | 20-30 |
| croissanter   | 3    |               | 170-180   | 18-23 |
| <b>BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER</b> |      |               |           |       |
| potatismoussaka   | 2    |               | 180-190   | 35-45 |
| lasagne   | 2    |               | 180-190   | 35-45 |
| söt pudding, bakad                                      | 2    |               | 160-180   | 40-60 |
| söt sufflé  | 2    |               | 160-180 * | 35-45 |
| gratinerade rätter                                      | 3    |               | 170-190   | 30-45 |
| tortillas/enchiladas med fyllning                       | 2    |               | 180-200   | 20-35 |
| grillad ost   | 4    |               | 240 **    | 6-9   |
| <b>ÖVRIGT</b>   |      |               |           |       |
| konservering  | 2    |               | 180       | 30    |
| sterilisering   | 3    |               | 125       | 30    |
| tillagning i vattenbad<br>(dubbelbottnad kastrull)      | 2    |               | 150-170 * | /     |
| återuppvärmning   | 3    |               | 60-95     | /     |
| uppvärmning av tallrikar                                | 2    |               | 75        | 15    |

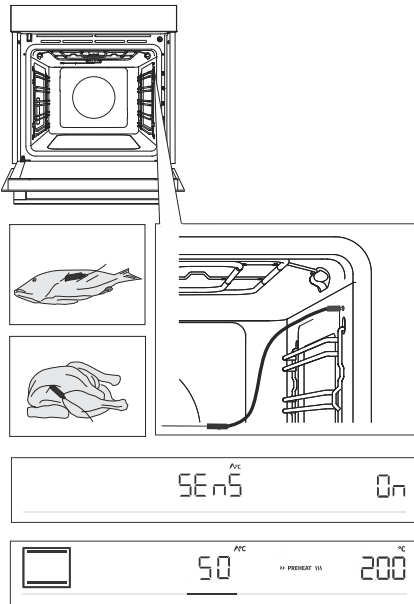
# Matlagning med temperatursond (BAKESENSOR)

(beroende på modell)

Temperatursonden gör det möjligt att noggrant övervaka temperaturen inne i matens kärna tillagningen.

## ! VARNING!

Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1 Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

2 Koppla in sondens kontakt i uttaget i främre delen av ugnens övre högra hörn (se figur). **SEnS** visas på displayen. Aktivera funktionen genom att vrida VREDET till läge On. Gör på samma sätt när du vill inaktivera funktionen. Välj OFF på displayen.

OBS! För att öppna **SEnS** menyn, stoppar du den aktuella matlagingsprocessen och ansluter sonden till uttaget. När du sätter in sonden i uttaget tas ugnens tidigare valda eller förinställda funktioner bort.

3 Välj önskad tillagningsmetod och tillagningstemperatur (i temperaturer till högst 230 °C). En symbol för drift med sond och måltemperaturen visas på displayen. Om du vill ändra temperaturen vrider du på VREDET. Ställ in önskad måltemperatur för matens kärna (i temperaturområdet 30 till 99 °C).

Obs: När du lagar mat med sonden går det inte att ställa in tillagningstiden.

4 Bekräfta inställningen med ett tryck på knappen **start | stop**.

5 När måltemperaturen för matens kärna är uppnådd stängs ugnen av och displayen visar **End**. En ljudsignal ljuder, som du stänger av genom att trycka på valfri knapp. Efter en minut stängs ljudsignalen av automatiskt.

## 💡 INFORMATION!

Under tillagningsprocessen visar displayen omväxlande måltemperaturen och aktuell temperatur i matens kärna. Under pågående tillagning kan du justera ugnstemperaturen eller måltemperaturen för matens kärna under pågående tillagning.

### **Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:**

- Fågel: stick in sonden där bröstet är som tjockast.
- Rött kött: stick in sonden i en mager del som saknar insprängt fett.
- Mindre bitar med ben: stick in sonden i området intill benet.
- Fisk: stick in sonden bakom huvudet, riktad mot ryggraden.



#### **WARNING!**

**Efter användning tar du försiktigt ut sonden ur livsmedlet, kopplar bort den ur ugnens uttag och rengör den.**

**Om SEnS visas på displayen när temperatursonden inte är ansluten, rengör du uttaget. Försök ansluta och ta bort temperatursonden flera gånger i rad.**



#### **INFORMATION!**

När du inte använder sonden ska du ta ut den ur ugnen.

## Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött

| Typ av livsmedel         | blodigt (rått) | medium-rare | medium | medium-well | genomstekt |
|--------------------------|----------------|-------------|--------|-------------|------------|
| <b>NÖTKÖTT</b>           |                |             |        |             |            |
| stek av nötkött          | 46-48          | 48-52       | 53-58  | 59-65       | 68-73      |
| ytterfilé av nötkött     | 45-48          | 49-53       | 54-57  | 58-62       | 63-66      |
| rostbiff/rumpstek        | 45-48          | 49-53       | 54-57  | 58-62       | 63-66      |
| hamburgare               | 49-52          | 54-57       | 60-63  | 66-68       | 71-74      |
| <b>KALV</b>              |                |             |        |             |            |
| kalvytterfilé            | 45-48          | 49-53       | 54-57  | 58-62       | 63-66      |
| rumpstek av kalv         | 45-48          | 49-53       | 54-57  | 58-62       | 63-66      |
| <b>FLÄSK</b>             |                |             |        |             |            |
| stek, karré              | /              | /           | /      | 65-70       | 75-85      |
| fläskfilé                | /              | /           | /      | 60-69       | /          |
| köttfärslimpa            | /              | /           | /      | /           | 80-85      |
| <b>LAMM</b>              |                |             |        |             |            |
| lammkött                 | /              | 60-65       | 66-71  | 72-76       | 77-80      |
| <b>FÅR</b>               |                |             |        |             |            |
| fårkött                  | /              | 60-65       | 66-71  | 72-76       | 77-80      |
| <b>GETKÖTT</b>           |                |             |        |             |            |
| getkött                  | /              | 60-65       | 66-71  | 72-76       | 77-80      |
| <b>KYCKLING</b>          |                |             |        |             |            |
| hel fågel                | /              | /           | /      | /           | 82-90      |
| fågelbröst               | /              | /           | /      | /           | 62-65      |
| <b>FISK OCH SKALDJUR</b> |                |             |        |             |            |
| forell                   | /              | /           | /      | 62-65       | /          |
| tonfisk                  | /              | /           | /      | 55-60       | /          |
| lax                      | /              | /           | /      | 52-55       | /          |

# Rengöring och underhåll



## **VARNING!**

Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat för att rengöra den.

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

För enklare rengöring är ugnens insida, långpanna och bakplåt belagda med en speciell emalj som ger en slät och motståndskraftig yta.

Rengör apparaten regelbundet med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna större föroreningar och kalkavlagringar. Använd en ren mjuk trasa eller Wettex-duk.

**Apparatens utsida:** använd varm såplösning och en mjuk trasa för att avlägsna orenheter och torka sedan ytorna torra.

**Apparatens insida:** för smuts och sot som sitter hårt använder du konventionella ugnrensmedel. Efter användning av sådana medel ska du noga torka med våt trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

**Tillbehör och styrskenor:** rengör med varm såplösning och fuktig trasa. För smuts och sot som sitter hårt rekommenderar vi blötläggning och därefter rengöring med diskborste.

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.



## **INFORMATION!**

Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel eller verktyg (t.ex. slipande svampar eller rengöringsmedel, medel för borttagning av fläckar och rost eller skrapor för keramikhållar).

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.

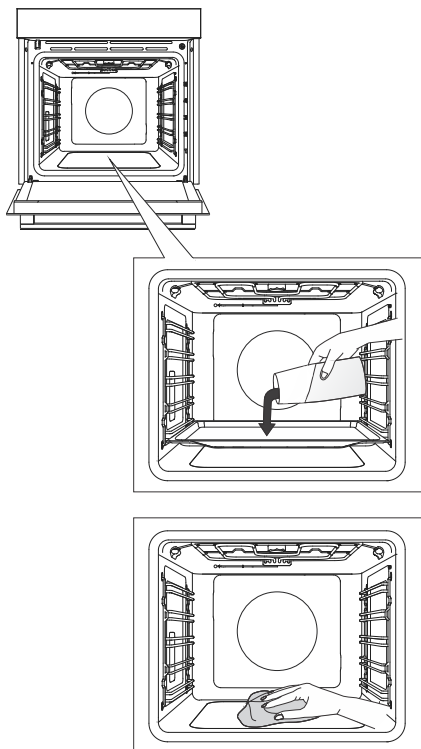


# Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)


Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

Funktionen ger bäst resultat om den används regelbundet efter varje användning.

Innan du kör rengöringsprogrammet ska du städa bort alla stora synliga bitar av smuts och matrester ur ugnen.



**1** Sätt in den grunda plåten i den första styrskenan och häll 0,4 liter varmt vatten i den.

**2** Tryck på knappen **extra bake** för att visa extrafunktionerna på displayen. Vrid på VREDET till symbolen . De förinställda värdena visas på displayen.

**3** Programmet körs i 30 minuter. När programmet är avslutat visas **End** på displayen.

**4** När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet.

## INFORMATION!

Upprepa förfarandet en gång till om rengöringen inte lyckas (i händelse av särskilt hårt sittande smuts).

## VARNING!

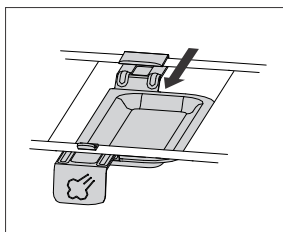
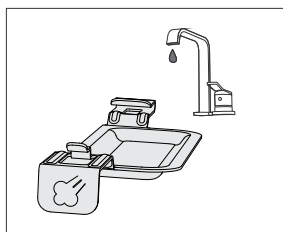
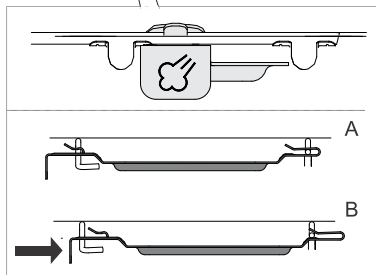
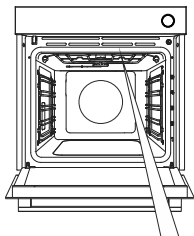
Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

# Rengöring av ångbrickan

## ⚠ VARNING!

Efter användning kan ångbrickan vara varm, och det kan fortfarande finnas lite vatten på den. Vänta tills ugnen svalnat helt för att undvika brännskador.

Ta ut brickan och rengör den för hand med diskmedel eller i diskmaskin. Om det finns kalkavlagringar på brickan bör den blötläggas i kalkborttagningsmedel (använd medlet enligt tillverkarens instruktioner) eller i ättiksprit. När brickan är rengjord ska den sköljas av noggrant innan den sätts tillbaka.



**1** Ångbrickan sitter på höger sida mellan de övre värmeelementen.

**2** Tryck ångbrickans spak en aning inåt (cirka 2 cm) för att lossa brickan.

**3** Rengör ångbrickan vatten och diskmedel.

**4** Innan ugnen används igen ska du sätta tillbaka ångbrickan. Fäst brickan mot de böjda detaljerna eller metalltrådarna på värmeelementen och dra den mot dig själv tills den fastnar i sitt läge med ett klick (du känner ett något större motstånd).

Obs: Om brickan inte sätts på plats kommer det att droppa vatten på maten när du bakar med ångtillförsel.

## 💡 INFORMATION!

På grund av läget intill värmeelementen kan ångbrickan missfärgas. Detta påverkar inte dess funktion eller användbarhet.

## Rengöring av ångsystemet

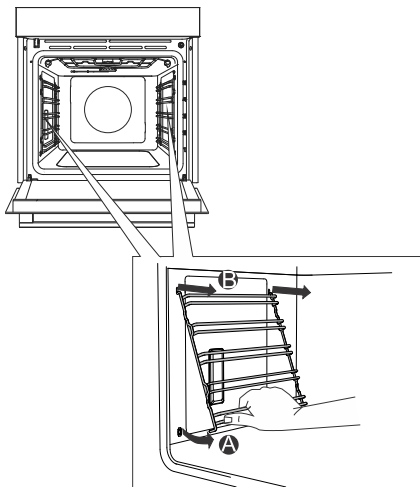
Rengöringsfrekvensen beror på hur ofta funktionen för ångtillförsel används och på hårdheten hos vattnet som används.

1. Placera den djupa långpannan i den översta styrskenan (nummer 5) så att vattnet kan droppa ned i den.
2. Välj avkalkning (**dECL**) på menyn för extrafunktioner. Bekräfta valet genom att trycka på vredet. Vrid sedan på vredet tills **Yes** visas på displayen. Bekräfta valet igen genom en lång tryckning på vredet. Avkalkningsprocessen startas och går inte att stoppa eller avbryta.
3. **Fill** visas på displayen. Tillsätt kalkborttagningsmedel i vattentanken. Bekräfta inställningen genom att trycka länge på vredet.
4. Avkalkning pågår.
5. När processen är avslutad visas symbolen **Fill** på displayen igen. Håll i färskt vatten i vattentanken och bekräfta inställningen genom en lång tryckning på vredet.
6. Efter sköljningen visas åter **End** på displayen.
7. Ta ut den vattenfyllda plåten ur ugnen och torka ugnen torr om det behövs.

### **INFORMATION!**

Om du inte vill rengöra ångsystemet just när ugnen föreslår detta avbrytas genom att välja AV. Avkalkningsprogrammet kan avbrytas upp till tre gånger. Därefter blockerar ugnen funktionen för ångtillförsel.

## Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler



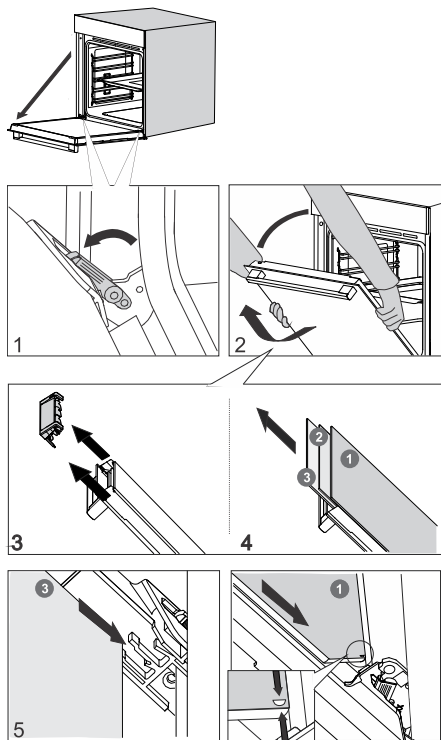
**A** Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.

### **INFORMATION!**

Var försiktig när du tar bort styrskenorna så att emaljbeläggningen inte skadas.

## Demontering av ugnsluckan och glasrutorna



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

2 Ugnsluckan är fäst mot gångjärnen med specialstöd med säkerhetsspakar. Roter säkerhetsspakarna mot luckan med 90°. Stäng långsamt luckan till 45° vinkel (i förhållande till den helt stängt läge). Sedan kan du lyfta luckan och dra loss den.

Det går att rengöra insidan av **ugnsluckans glasruta**. Men först måste man ta loss den från ugnsluckan. Följ först anvisningarna under punkt 2, men utan att ta loss luckan.

3 Avlägsna luftkanalen. Ta tag i kanalen med båda händerna på höger och vänster sida av luckan och lossa den genom att försiktigt dra den mot dig.

4 Ta tag i överdelen av luckans glas och ta loss den. Gör på samma sätt för den andra och (beroende på modell) den tredje rutan.

5 Sätt tillbaka luckans glasrutor i omvänd ordning.

### 💡 INFORMATION!

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

### ⚠️ VARNING!

**Ugnsluckan gångjärn kan stängas med avsevärd kraft. Vrid därför alltid på båda säkerhetsspakarna mot stödet när du ska montera eller ta bort ugnsluckan.**

## Mjuk stängning och öppning av luckan

(beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningshastighet med början vid 75 graders vinkel. Detta möjliggör enkel, tyst och mjuk stängning av luckan. Ett lätt tryck på luckan (fram till 15 grader från stängt läge) är tillräcklig för att luckan automatiskt ska stängas mjukt.

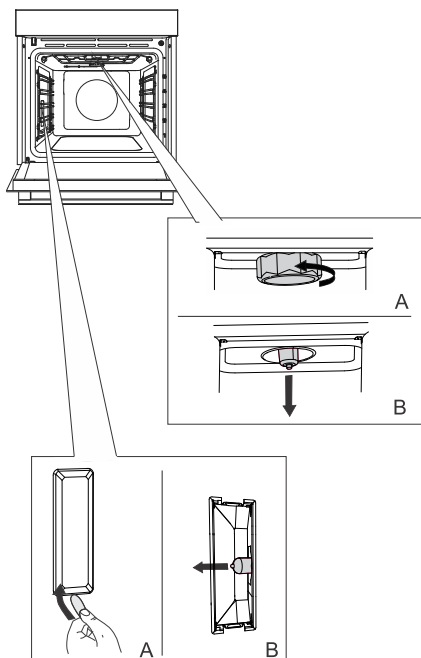
### ⚠️ VARNING!

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

## Byte av glödlampa


Lampan är en förbrukningsartikel och omfattas därför inte av garantin. Innan du byter ut glödlampan måste du först ta ut alla övriga tillbehör ur ugnen.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



**1** Skruva loss och ta bort kåpan (motsols). Ta bort halogenlampan.

**2** Använd ett platt plastverktyg för att avlägsna locket. Ta ut halogenlampan.

 **INFORMATION!**  
Var försiktig så att du inte skadar ytans emaljbeläggning.  
Använd skydd för att inte få brännskador.

 **WARNING!**  
Byt bara ut glödlampan när apparaten är bortkopplad från elnätet.

# Felsökningstabell

## Särskilda varningar och felrapporter

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Alla typer av obehöriga reparationer av apparaten kan leda till elektriska stötar och risk för kortslutning. Därför ska du inte försöka reparera apparaten, utan låta en fackman eller servicetekniker göra det jobbet.

I händelse av smärre problem med apparatens drift kan du kolla i denna bruksanvisning för att se om du själv kan avhjälpa problemet.

Om apparaten fungerar felaktigt eller inte alls och det beror på felaktig användning eller felaktigt handhavande kommer serviceteknikerns besök att debiteras, även under garantiperioden.

Spara bruksanvisningen för framtida referens och överlämna den till eventuella efterföljande ägare eller användare av apparaten.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

| Problem/fel  | Orsak   |
|--|---|
| <b>Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.</b>                             | Ring en servicetekniker.  |
| <b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>                                      | Hur man byter ut ugnslampan beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.  |
| <b>Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.</b>              | Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.                  |
| <b>Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErXX.</b> | Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker. |

Om problemet inte kan lösas med hjälp av ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig inkoppling eller felaktig användning av apparaten omfattas inte av produktgarantin. I sådana fall står användaren för reparationskostnaden.

# Kassering



Vårt emballage 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 en 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 lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

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

# Tillagningstest





















EN60350-1: Använd endast utrustning som tillhandahålls av tillverkaren.

Skjut alltid in bakplåten ända till slutpositionen på trådskenan. Placera bakverk eller kakor som gräddas i formar enligt bilden.




\* Förvärm produkten tills den når den inställda temperaturen. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\* Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\*\* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

| BAKNING                        |   |   |   |  |   |  |
|--------------------------------|---|---|---|--|---|--|
| Maträtt                        | Utrustning  | Placering av formar   |  |  °C |  min |    |
| kex/kakor – ett galler         | Grund bakplåt                                       |   | 3   | 150  | 25-40   |    |
| kex/kakor – ett galler         | Grund bakplåt                                       |   | 3   | 135 **   | 35-50   |    |
| cookies – två galler/nivåer    | Grund bakplåt                                       |   | 2, 4  | 140 **   | 25-40   |    |
| cookies – tre galler/nivåer    | Grund bakplåt                                       |   | 1, 4, 5   | 135  | 45-60   |    |
| muffins – ett galler           | Grund bakplåt                                       |   | 3   | 160-170 **   | 20-30   |    |
| muffins – ett galler           | Grund bakplåt                                       |   | 3   | 155 **   | 20-30   |    |
| muffins – två galler/nivåer    | Grund bakplåt                                       |   | 1,5   | 140 **   | 30-45   |    |
| muffins – tre galler/nivåer    | Grund bakplåt                                       |   | 1, 3, 5   | 140-150  | 30-50   |    |
| Sockerkaka                     | rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller          |   | 2   | 150  | 45-55   |    |
| Sockerkaka                     | rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller          |   | 2   | 160  | 45-55   |   |
| sockerkaka – två galler/nivåer | 2 st. runda metallformar, diameter 26 cm/trådgaller |  | 2, 4  | 170 *  | 45-55   |  |
| äppelpaj                       | 2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller |  | 2   | 160 **   | 70-120  |  |
| äppelpaj                       | 2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller |  | 2   | 160  | 70-120  |  |



| SJUDNING               |  |                           |   |  |   |                          |
|------------------------|--|---------------------------|---|--|---|--------------------------|
| Maträtt                | Utrustning                                       | Placering<br>av<br>formar |  |  °C |  min | <input type="checkbox"/> |
| rostat bröd            | trådgaller                                       |                           | 5   | max  | 4-7   | <input type="checkbox"/> |
| pljeskavica (pannbiff) | trådgaller + grunt<br>bakplåt som<br>droppbricka |                           | 5   | 230  | 25-40 ***   | <input type="checkbox"/> |

**gorenje**



843593-a11

CE