



Installations- och bruksanvisning

SE



Kära kund,



Vi vill tacka dig för ditt köp. Vi är förvissade om att du snart kommer att bli övertygad om att du kan lita på våra produkter fullt ut. För att underlätta användningen av apparaten bifogas en utförlig bruksanvisning.

Bruksanvisningen hjälper dig att sätta dig in i din nya apparat. Läs noga igenom den innan du börjar använda apparaten.

Kontrollera alltid att apparaten är oskadd när den levereras till dig. Om du skulle upptäcka en transportskada, kontakta din säljrepresentant eller den lokala butik som levererade produkten. Du hittar telefonnumret på kvittot eller fraktsedeln. Vi önskar dig god förtøjelse med din nya hushållsapparat.

Instruktioner för anslutning

Anslutningen ska utföras enligt instruktionerna i avsnittet "Ansluta till elnätet" och relevanta gällande bestämmelser och standarder. Anslutningen får endast utföras av en behörig tekniker.

Märkplåt

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

INNEHÅLL

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN	5
Säkerhetsföreskrifter	5
Varningar	6
Apparatens ändamål	6
BESKRIVNING AV APPARATEN	7
Kylfläkt	8
Kontrollampor	8
Programtimer	8
UGNEN	9
Innan du använder apparaten för första gången.....	9
Viktiga varningar	9
ELEKTRONISK PROGRAMTIMER	10
Ställa in klockslag.....	10
Användning av ugnen utan timerinställningar	10
Användning av ugnen med timerinställningar	11
Ställa in minutpåminnaren	12
Visa inställningen.....	12
Radera en inställning	13
Använda ugnen	13
Ugnen kan användas i följande lägen.....	14
Hyllnivåer (beroende på modell).....	16
Utdragbara teleskopskenor (beroende på modell)	16
Ugnstillbehör (beroende på modell)	17
TILLAGNING	18
Bakverk.....	18
Ugnsbaka/steka kött.....	23
Grillning och gräddning	25
Konservering.....	28
Upptining.....	29
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	30
Rengöring	31
Underhåll (beroende på modell)	32
Byta ut delar på apparaten	35
SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER	36
Viktigt.....	36
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING	38
Viktiga varningar	38
Installation.....	38
Elanslutning.....	39
TEKNISKA DATA	41
Märkplåt	41

VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN

Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.
- Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.
- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektrisk stöt.
- Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Varningar

- Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
- Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.
- Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.
- Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkäril på värmezonen.
- Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.
- Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkäril på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.
- Apparats drift är säker med och utan skenorna.
- Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida (endast vissa modeller).
- Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera inga tunga kokkäril på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan«). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan (barn!).



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Apparats ändamål

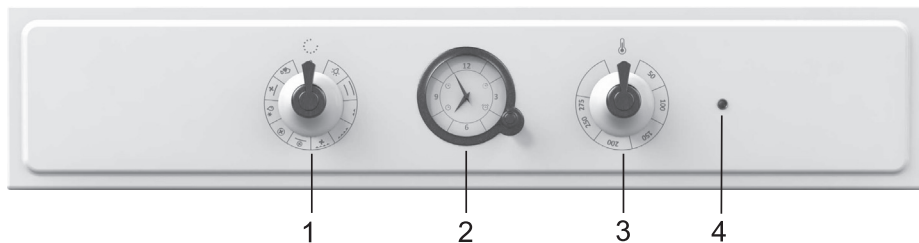
Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Figuren representerar en av apparatmodellerna. Eftersom det finns en grupp apparater som omfattas av dessa instruktioner och dessa kan ha olika funktioner, kan bruksanvisningen beskriva funktioner och utrustning som inte ingår i din apparat.



1. Kontrollpanel
2. Handtag på ugnslucka
3. Ugnslucka



- 1 På/av-vred och vred för ugnsanvändningsläge
- 2 Programtimer
- 3 Temperaturväljarvred

- 4 Ugnskontrollampa. Lampan lyser medan ugnen värms upp. När den inställda temperaturen har uppnåtts, slocknar den

Kylfläkt

(endast vissa modeller)

Apparaten har en inbyggd kylfläkt som kyler apparatens hölje och kontrollpanel.

Kontrollampor

Röd lampa

Den röda lampan lyser när ugnens värmare är igång. När den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar lampan.

Bakgrundsbelysta vred

(endast vissa modeller)

Vredet lyser när dess funktion är vald. Apparater med denna funktion saknar den gula kontrollampan.

Programtimer

Du måste ställa in klockslaget för att kunna använda apparaten. Du kan inte använda ugnen förrän du har ställt in klockslaget.

Innan du använder apparaten för första gången

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och rengör dem med varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- När ugnen hettas upp för första gången, avges en speciell "ny-apparat-lukt". Vädra därför ut rummet grundligt medan ugnen värms upp.

Viktiga varningar

- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen extra bra.
- Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i instruktionstabellerna i denna bruksanvisning.
- Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.
- Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.
- **Obs!** När tillagningen är klar stängs kylfläkten av. Om du lämnar kvar rätten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan. Undvik kondensbildning genom att ställa programväljarvredet i läge »light« (ljus). Kylfläkten fortsätter då att vara igång och kyler ugnen, vilket förhindrar ansamling av kondensvatten.

ELEKTRONISK PROGRAMTIMER



A Funktionsreglage

- 1 Fördröjd ugnstart
- 2 Avsluta användningen av ugnen
- 3 Minutpåminnare
- 4 Tidsdisplay
- 5 Klocka

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

Användning av ugnen utan timerinställningar

Användning av ugnen med timerinställningar

- 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.

Programtimern kan användas för att programmera ugnsanvändningen på två sätt:

- **Ställa in stopptiden** – ugnen stängs av vid inställd tid.
- **Ställa in försenad start** – ugnen startas och stängs av vid inställd tid.

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.

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 minutpåminnaren

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.

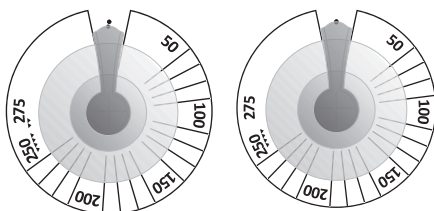
Radera en inställning

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

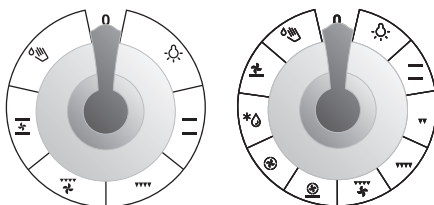
Använda ugnen

Ugnen regleras med på/av-vredet och temperaturväljarevredet.

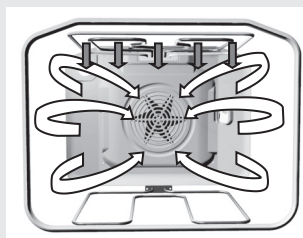
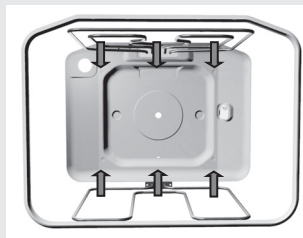
Obs! När du använder användningsläget Stor grill eller Grill, ställ in temperaturväljarevredet i det läge som indikeras som lämpligt för dessa båda användningslägen.



På/av-vred



Ugnen kan användas i följande lägen



Ugnsbelysning

Vissa modeller har två ugnslampor: en på övre delen av den bakre väggen, och extralampan mitt på höger sidovägg. Ugnsbelysning kan väljas fristående, utan att du behöver välja någon annan funktion. För alla andra användningslägen tänds ugnsbelysningen automatiskt när användningsläget väljs.

Övre/nedre värmare

Värmarna upp- och nertill i ugnen utstrålar värme på ett jämnt och enhetligt sätt i ugnsutrymmet. Bakverk och kött kan endast tillagas på en nivå.

Stor grill

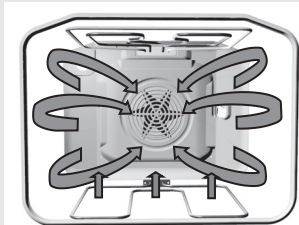
I detta användningsläge aktiveras den övre värmaren och infravärmaren samtidigt. Infravärmaren sitter upptill i ugnen och utstrålar värme direkt. För att förstärka värmeeffekten eller utnyttja hela ugnsgallret, aktiveras även den övre värmaren. Detta användningsläge lämpar sig för tillagning av mindre köttstycken som t.ex. stekar, kotletter, revbensspjäll osv.

Grill

Endast infravärmaren aktiveras (som även används tillsammans med den övre värmaren i läget Stor grill). Detta läge lämpar sig för att grilla mindre mängder rostade sandwichar, grillkorvar eller helt enkelt för att rosta bröd.

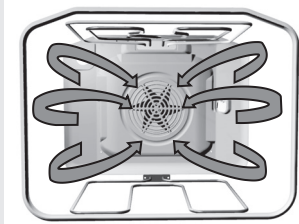
Grill & fläkt

I detta användningsläge aktiveras infravärmaren och fläkten samtidigt. Det lämpar sig för att grilla kött och stora stycken kött eller fågel på en nivå. Dessutom lämpar sig läget för gratinering och för att ge färg åt rätter.



Varmluft och nedre värmare

I detta användningsläge aktiveras den nedre värmaren och varmluftsfläkten samtidigt. Detta läge passar särskilt bra för att tillaga pizza. Det är även idealiskt för saftiga eller tunga bakverk, fruktkakor av jäst deg, mördegskakor eller cheesecake.



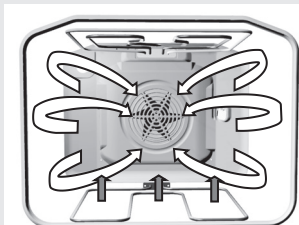
Varmluft

I detta användningsläge går den runda värmaren och fläkten samtidigt. Fläkten på ugnens bakre vägg får den varma luften att hela tiden runt maten. Detta användningsläge lämpar sig för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera nivåer samtidigt. Tillagningstemperaturen ska ställas in lägre än för konventionella användningslägen.



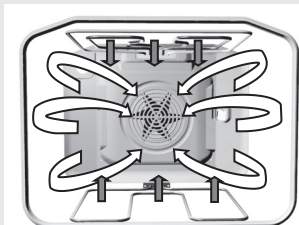
Upptining

I detta läge cirkulerar luften utan att någon värmare är aktiverad. Endast fläkten är igång. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.



Nedre värmare och fläkt

I detta användningsläge går den nedre värmaren och fläkten samtidigt. Används för att grädda lågjäst deg och torka frukt och grönsaker. Använd första nivån nerifrån räknat och använd hellre grunda bakplåtar än långpannor för att låta varmluften cirkulera även runt rättens ovansida.



Övre och nedre värmare plus fläkt

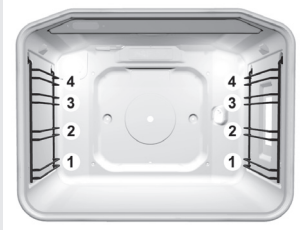
Övre och nedre värmare är igång samtidigt. Fläkten möjliggör en enhetlig luftcirkulation i ugnen. Systemet lämpar sig för alla slags bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du placerar mat i den förvärmda ugnen ska du invänta att signallampan (värmarlampen) slocknar en första gång. För bästa resultat, tillaga enbart mat på en nivå. Om du använder två nivåer samtidigt blir slutresultatet något sämre. Ugnen måste förvärmas. Använd den andra och fjärde nivån (nerifrån räknat). Temperaturen ska ställas in lägre än för konventionella uppvärmningskombinationer.



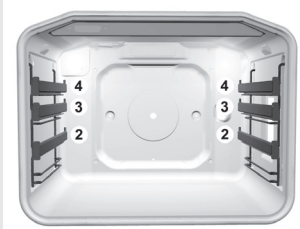
Nedre värmare/Aqua Clean

Värme utstrålas enbart av värmaren som sitter nertill i ugnen. Välj detta användningsläge när du vill baka/ tillaga rättens undersida mer (t.ex. för saftiga bakverk med fruktfyllning). Ställ in temperaturen med temperaturväljarvredet. Den nedre värmaren kan användas för att rengöra ugnen. Mer information finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".

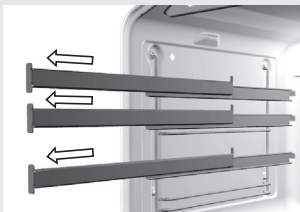
Hyllnivåer (beroende på modell)



- Tillbehör (galler, grund bakplåt och långpanna) kan sättas in i ugnen på fyra olika nivåer.
- Tänk på att nivåerna alltid omnämns i ordningsföljd nerifrån räknat (de enskilda nivåerna beskrivs i tillagningstabellerna nedan).
- Skenorna kan vara utformade för drag, av tråd eller med teleskopfunktion (beroende på apparatmodell). Teleskopskenor (ut- och indragbara) är installerade på andra, tredje och fjärde nivån. Med trådskenor ska galler och bakplåtar alltid sättas in i den ledande öppning som bildas av angränsande trådprofiler.



Utdragbara teleskopskenor (beroende på modell)



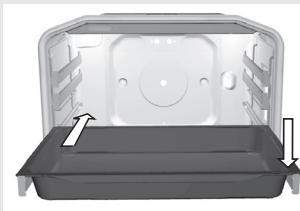
Teleskopskenor (ut- och indragbara) är installerade på andra, tredje och fjärde nivån. De sitter på ugnsutrymmets vänstra och högra sida på tre nivåer.

Utdragningsnivåer utgörs av (beroende på modell):

- tre skenor som kan dras ut delvis,
- en skena som kan dras ut helt och två som kan dras ut delvis, eller
- tre skenor som kan dras ut helt.



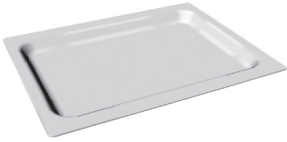
Utdragbara teleskopskenor och andra delar av ugnstillbehör blir heta! Använd en grytvante eller liknande skydd när du hanterar dem.



- Du sätter in galler, bakplåt eller droppbricka genom att först dra ut teleskopskenorna på önskad nivå.
- Placera gallret eller den grunda bakplåten eller

långpannan på de utdragbara skenorna och tryck in den i ugnen med handen. Stäng inte ugnsluckan förrän teleskopskenorna är helt indragna.

Ugnstillbehör (beroende på modell)



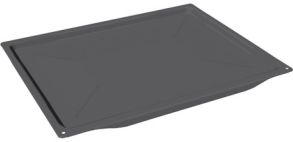
Glasplåten är avsedd för tillagning av rätter, men kan också fungera som serveringsfat.



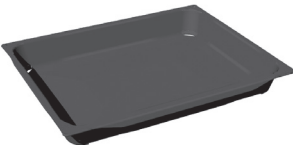
Gallret på vilket kärlet med mat, eller själva maten, placeras.



En säkerhetspärr / stopp är monterad på gallret och på skenorna. För att ta ut gallret, lyft lite när den när den träffar spärren / stoppen.



Den grunda bakplåten är endast avsedd för gräddning av bakverk och kakor.






Den djupa långpannan är till för tillagning av kött och saftiga bakverk; den är också avsedd att användas som droppbricka.



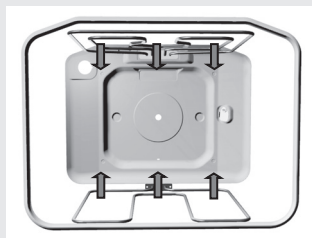
Såvida du inte använder grillen eller om långpannan enbart används som droppbricka vid spettgrillning, ska långpannan inte sättas in i den första skenan.

Bakverk

- Använd användningslägena ,  eller  när du ska baka. (Ugnsanvändningen med valt läge, eller system, beror på apparatmodell.)
- Ta alltid bort fettfiltret när du ska grädda bakverk.

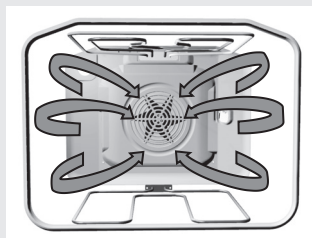
Instruktioner

- Vid bakning ska du alltid följa instruktionerna för nivå, temperatur och gräddningstid som indikeras i tabellen för bakning. Använd inte dina eventuella erfarenheter av andra ugnar. Värdena som indikeras i tillagningstabellen är framtagna och kontrollerade för just denna ugn.
- Om bakningstabellen inte omnämner en specifik typ av bakverk, se då informationen för en snarlik typ av bakverk.



Bakning med övre och nedre värmare

- Baka enbart på en ugnsnivå.
- Kombinationen övre/nedre värmare lämpar sig extra bra för ugnsbakning av olika typer av bakverk, bröd och kött.
- Använd mörka bakplåtar. Ljusa bakplåtar reflekterar värmen, vilket leder till sämre tillagningsresultat (gräddning). Placera alltid former på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.
- Förvärmning förkortar tillagningstiden. Placera inte rätten i ugnen förrän den valda temperaturen har uppnåtts, dvs. när kontrolllampan (värmarlampen) slocknar för första gången.



Baka bakverk med varmluft

Att baka med varmluft är extra praktiskt när du vill använda flera hyllnivåer samtidigt, särskilt om du tillagar bakverk i munsbitar på grunda plåtar. Förvärmning rekommenderas, samt användning av den andra och tredje nivån. Detta läge lämpar sig även för saftiga bakverk och fruktkakor (baka i sådant fall endast på en nivå).

- Temperaturen är vanligtvis lägre inställd vid gräddning med kombinationen övre/nedre värmare (se även tabellen för gräddning av bakverk).
- Olika typer av bakverk kan gräddas samtidigt om de behöver åtminstone en något så när snarlik temperatur.
- Gräddningstiden kan variera till och med för likvärdiga bakplåtar. Vid samtidig bakning på flera bakplåtar – på två eller tre nivåer, kan gräddningstiden för varje plåt variera. Du måste kanske ta ut en av plåtarna tidigare

(vanligtvis är detta den översta plåten).

- Om möjligt, grädda bakverk i munsbitar som t.ex. muffins, med samma tjocklek och höjd. Bakverk av olika storlek gräddas ojämnt!
- När du bakar flera olika typer av bakverk samtidigt bildas en ansenlig mängd ånga i ugnen, vilket leder till att det ansamlas kondens på ugnsluckan.

Tips för bakning av bakverk

Är bakverket färdigräddat?

Använd en trästicka som du sticker ner i bakverkets högsta punkt. Om det inte finns några smetresten när du dar upp trästickan igen, är bakverket färdigräddat. Stäng av ugnen och utnyttja den återstående ackumulerade värmen.

Bakverket har sjunkit ihop

Kontrollera receptet. Använd mindre vätska nästa gång. Följ anvisningarna för vispning/knådningstid, särskilt om du använder små hushållsapparater.

Bakverket är för ljust i färgen

Använd en mörk bakplåt nästa gång, placera plåten en nivå längre ner eller sätt på den nedre värmaren mot slutet av gräddningen.



Bakverk med saftig fyllning (t.ex. cheesecake) är inte riktigt färdiga

Minska temperaturen och förläng gräddningstiden nästa gång.

Kommentarer till tabellen för gräddning av bakverk:


- Två värden indikeras för temperatur, nedre och övre. Ställ in den nedre temperaturen initialt. Om bakverket inte får tillräcklig färg, öka temperaturen nästa gång.
- Gräddningstiderna är avsedda att vara riktlinjer och kan variera beroende på en rad olika omständigheter.
- Värden som står med fetstil i temperatortabellen indikerar lämpligast användningsläge för en viss typ av bakverk.
- Indikationen * betyder att ugnen ska förvärmas med motsvarande användningsläge valt.
- Använd bara bakplåtspapper som tål höga temperaturer.

Gräddningstabell för bakverk för användningslägena med kombinerad övre och nedre värmare eller varmluft - endast vid tillagning på en nivå

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Gräddningstid (minuter)
Söta bakverk					
Marmorkaka, ringkaka	1	160-170	1	150-160	50-70
Rektangelformad kaka	1	160-170	1	150-160	55-70
Kaka gräddad i form	1	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake i form	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruktkaka, mördegskaka	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruktkaka med glasyr	1	170-180	2	160-170	60-70
Sockerkaka*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kaka med glasyr	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruktkaka, mixad deg	2	170-180	2	150-160	45-65
Körsbärskaka	2	180-200	2	150-160	35-60
Jäst kaka	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (jäst deg)	2	180-200	2	160-170	35-50
Julkaka	2	170-180	2	150-160	45-70
Äpplepaj	2	180-200	2	170-180	40-60
Ugnsbakade donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Pastejskal					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Bröd	2	190-210	2	170-180	50-60
Bullar*	2	200-220	2	180-190	30-40
Bakverk i munsbitar					
Mördeg - kakor *	2	160-170	2	150-160	15-25
Maräng *	2	160-170	2	150-160	15-28
Jäst deg	2	180-190	2	170-180	20-35
Smördeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Petit Choux (krämfylld)	2	180-190	2	180-190	25-45
Suffléer					
Rissufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Färskostsufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Fryst kakdeg					
Äpple, ostpaj	2	180-200	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Strips för ugn *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

Obs! Skenans nummer refererar till gallret på vilket mindre bakplåtar eller kakformar placeras, och till grunda bakplåtar. Långpannan ska inte sättas in i den första skenan.



Inställningstabell för bakning med varmluft och nedre värmare

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Gräddningstid (minuter)
Cheesecake (750 g ost) - mördeg	2	150-160	65-80
Pizza * - jäst deg	2	200-210	15-20
Quiche Loraine - pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj med glasyr - jäst deg	2	150-160	35-40
Fruktkaka - mixad deg	2	150-160	45-55
Äpplepaj - smördeg	2	170-180	45-65

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

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Gräddningstid (minuter)
Söta bakverk			
Marmorkaka, ringkaka	1	150-160	50-60
Rektangelformad kaka	1	150-160	55-65
Kaka gräddad i form	1	150-160	45-55
Cheesecake i form	1	150-160	65-75
Fruktkaka, mördegskaka	1	160-170	45-65
Fruktkaka med glasyr	1	160-170	55-65
Socketkaka*	1	150-160	25-35
Kaka med glasyr	2	160-170	25-35
Fruktkaka, mixad deg	2	150-160	45-60
Körsbärskaka	2	150-160	30-40
Jäst kaka	2	150-160	25-35
Hefezopf (jäst deg)	2	160-170	35-45
Julkaka	2	150-160	45-65
Äpplepaj	2	160-170	50-60
Ugnsbakade donuts	1	150-160	35-45
Pastejskal			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Bröd	2	170-180	50-60
Bullar*	2	180-190	15-20
Bakverk i munsbitar			
Mördeg - kakor	2	150-160	15-25
Maräng *	2	150-160	15-25
Jäst deg	2	160-170	18-23
Smördeg	2	170-180	20-30
Petit Choux (krämfylld)	2	170-180	20-30
Fryst kakdeg			
Äpple, ostpaj	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Obs! Skenans nummer refererar till gallret på vilket mindre bakplåtar eller kakformar placeras.

- Använd användningslägena  och  för att tillaga kött.
- Data som står i fetstil representerar lämpligaste användningsläge för en viss typ av kött.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).

Tips om hur du använder kokkärlen

- Kött kan tillagas u emaljbelagda kokkärl, kärl av härdat glas (Pyrex), lera eller gjutjärn. Bakplåtar av rostfritt stål är mindre lämpliga eftersom de reflekterar värmen.
- Om steken är täckt blir den saftigare och ugnen håller sig renare.
- En stek på en öppen bakplåt får färg snabbare.

Några kommentarer om tillagning av kött

- Tillagningstabellen för tillagning av kött indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- Att tillaga kött, fågel och fisk i en ugn är bara ekonomiskt om vikten överskrider 1 kg.
- När du tillagar kött ska du tillsätta precis så mycket vätska som behövs för att hindra att fett och saft från köttet bränner fast på bakplåten. Detta innebär att du, om du tillagar kött med längre tillagningstid, ska titta till steken då och då och tillsätta vätska.
- Efter ungefär halva tillagningstiden ska du vänta på steken, särskilt om den tillagas på en bakplåt. För bättre resultat kan du inleda tillagningen med att vända stekens ovansida neråt.
- Vid tillagning av större köttstycken kan kondens ansamlas på ugnsluckan. Detta är ett naturligt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.
- För att undvika att kondens ansamlas, låt inte rätterna svalna i ugnen.

Tillagningstabell för kött för kombinationen övre/nedre värmare eller med varmluft - endast vid tillagning på en nivå

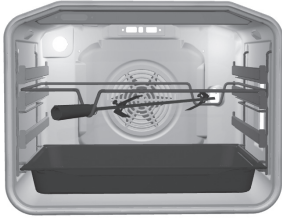
Typ av kött	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
Biff						
Biffstek	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Biffstek	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbiff, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rostbiff, genomstek	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Fläsk						
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Skuldra	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kaselska zarebrnica	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Fläskfärslimpa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalv						
Kalvrulle	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvstek	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamm						
Lammfransyska	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fårstek	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Viltkött						
Kaninstek	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Hjortstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vildsvinsstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fågel						
Kyckling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kyckling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Anka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fisksufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Obs! Dessa riktlinjer gäller långpannan; mindre plåtar ska placeras på gallret som ska föras in i den första eller andra skenan (sätt inte in långpannan i den första skenan).

- Var extra försiktig när du grillar kött. De höga temperaturerna och infravärmaren hettar upp gallret och andra delar av ugnen till mycket höga grader. Använd grytvantar och speciella köttänger.
- Hett fett kan spruta ut från kött som det gått håll på (t.ex. från korvar). Undvik brännskada på hud eller ögon genom att använda köttänger.
- När du grillar kött måste du övervaka hela processen. Den höga temperaturen gör att köttet snabbt kan bli bränt!
- Låt inte barn vistas nära grillen.
- Tillagning med infravärmare rekommenderas för knaprig och fettsnål tillagning av grillkorvar. Köttstycken och fisk (stekar, kotletter, laxfiléer osv.) eller rostat bröd, samt för att få färg på maten.


Några tips när du ska använda grillfunktionen

- Låt alltid ugnsluckan vara stängd när du använder grillen.
- Tillagningstabellen för grillning indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).
- Infravärmaren (användningslägena stor grill och grill) ska förvärmas i fem minuter.
- Vill tillagning på galler, smörj lite olja på gallret för att undvika att köttet fastnar.
- Placera tuna skivor av kött på gallret och sätt in det på fjärde nivån.
- Sätt in en bakplåt, som ska fungera som droppbricka i detta fall, på den första eller andra nivån för att samla upp drypande fett och köttssaft.
- Grillat kött ska vändas efter halva tiden. Tillaga den första sidan något längre än den andra.
- När du grillar större köttstycken på galler (kyckling, fisk), sätt in gallret på den andra nivån och droppbrickan på den första nivån.
- Tunnare köttskivor ska bara vändas en gång, medan tjockare köttskivor kan vändas flera gånger. Använd köttänger för att vända på köttet så undviker du att alltför mycket köttsaft går förlorad.
- Mörkare kött får mer färg snabbare än fläsk eller kalv.
- Varje gång du har använt grillen ska du rengöra ugn och tillbehör för att förhindra att rester bränns fast i ugnen vid nästa användningstillfälle.


















Spettgrillning

(endast vissa modeller)

- Den roterande spettsatsen består av ett roterande spett med ett avtagbart handtag och två gafflar med skruvar som håller fast köttstycket.
- När du använder grillspettet, sätt först in den speciella stödramen i den tredje skkenan nerifrån räknat. Trä på det kryddade köttet och stick in stödgaflarna i köttstycket från båda sidor för att hålla det ordentligt fast. Dra därefter åt skruvarna på gafflarna.
- Installera handtaget på främre delen av grillspettet. Stick in spettets spetsiga del i öppningen på höger sida av den bakre ugnsluckan, som skyddas av en vridbar lucka. Placera spettets främre del i den nedersta delen av stödramen tills den snäpper på plats.
- Sätt in en långpanna, som fungerar som en droppbricka i detta fall, en nivå lägre än långpannan för att undvika att fett och safter som droppar från köttet ansamlas på ugnens botten.
- Aktivera spettgrillningen genom att välja användningsläget "Stor grill" .
- Ta av spetthandtaget innan du stänger ugnsluckan.
- Infravärmaren regleras av en termostat. Dessutom fungerar den bara när ugnsluckan är stängd.

Tillagningstabell - Stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Kött och korvar					
4 skivor av nötfrysiska, blodiga	180g/st	4	Nivå 	-	14-16
4 skivor av nötfrysiska, medium	"	4		-	16-20
4 skivor av nötfrysiska, genomstekta	"	4		-	18-21
4 fläskkarréskivor	"	4		-	19-23
4 kotletter	"	4		-	20-24
4 kalvbiffar	"	4		-	19-22
6 lammkotletter	100g/st	4		-	15-19
8 grillkorvar	100g/st	4		-	11-14
3 st. köttfärsimpor	200g/st	4		-	9-15
1/2 kyckling	600g	2	-	180-190	25(1: sidan) 20 (2:a sidan)
Fisk					
Laxskivor	600	3		-	19-22
4 öringfiléer	200g/st	2	-	170-180	45-50
Rostat bröd					
6 skivor vitt bröd	/	4		-	1,5-3
4 skivor grövre bröd	/	4		-	2-3
Rostad sandwich	/	4		-	3,5-7
Köt/fågel*					
Anka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kyckling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Fläskstek	1500	2	-	150-160	90-120
Skuldra (gris)	1500	2	-	150-160	120-160
Fläskkarré	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbiff/nötfrysiska	1500	2	-	170-180	40-80
Grönsaksgratäng **					
Blomkål, grönkål	750	2	-	210-230	15-25
Sparris	750	2	-	210-230	15-25

Obs! skenans nivå avser gallret på vilket du placerar köttet. I avsnittet kött/fågel avser skenans nivå långpannan, och när det gäller kyckling avser det gallret.

När kött tillagas på en plåt, se till att det finns tillräckligt med vätska på plåten för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttstycket efter ungefär halva tillagningstiden. När du grillar kött på spett, sätt in långpannan på den första eller andra nivån och låt den fungera som dropbricka (se tips om grillning av kött).

Rekommendation: Torka av öringen med hushållspapper. Lägg lite persilja, salt och vitlök i fiskens buk, olja in den på utsidan och lägg den på gallret. Vänd ej under grillningen.

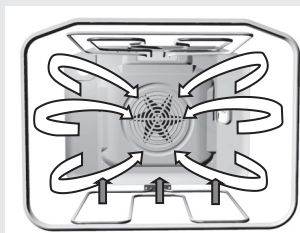
* Denna typ av kött kan också tillagas på ett grillspett (se instruktioner för spettgrillning).

** Grönsaker kokas först delvis och tacks sedan med béchamelsås och gratängost. Använd den mindre glasbakplåten och placera den på gallret.

Tillagningstabell - grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
Kött och korvar					
2 skivor av nötfrysiska, genomstekta	180g/st	4	Nivå ↓	-	18-21
2 kotletter		4	↓	-	20-22
2 fläskkarréskeivor	180g/st	4	↓		18-22
4 grillkorvar	100g/st	4	↓	-	11-14
4 rostade sandwichar		4	↓	-	5-7
Rostat bröd - gräddning		4	↓		3-4
3 Öringar - på galler	200g/st	2	-	160-170	40-50
Kyckling - på galler	1500g	2	-	160-170	60-80
Skuldra, gris - långpanna	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservering



För matkonservering, använd användningsläget med nedre värmare + fläkt.

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd konventionella burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Burkarna ska helst ha samma storlek, fyllas med samma typ av livsmedel och förseglas ordentligt. Upp till sex enlitersburkar får plats i ugnen samtidigt.

- Använd enbart fräscha livsmedel.
- Håll cirka en liter hett vatten (omkring 70 °C) i långpannan för att skapa erforderlig luftfuktighetsnivå i ugnen. Placera burkarna i ugnen på ett sådant sätt att de inte vidrör väggarna eller varandra (se figur). Gummitätningar ska vätas före användning.
- Sätt in långpannan med burkarna på den andra skenen räknat nerifrån. Under konservering, övervaka burkarna. Tillaga tills burkarnas innehåll börjar koka - bubblor syns i den första burken. Se tillagningstiderna i konserveringstabellen nedan.

Konserveringstabell

Livsmedel som ska konserveras	Mängd	± T=170-180°C, till kokning / bubbor (min.)	När bubblor har synts	Tid i ugnen (min)
Frukt				
Jordgubbar	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	25
Stenfrukt	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	30
Äpplemos	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	35
Grönsaker				
Djungelgurka	6x1 liter	cirka 40 do 55	stäng av	30
Bönor, morötter	6x1 liter	cirka 40 do 55	Ställ in på 120°C, 60 min	30

Tiderna som anges i tabellen är endast ungefärliga. Den faktiska tiden kan variera beroende på skillnader i rumstemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på de frukter och grönsaker som ska konserveras osv. Innan du stänger av ugnen (för frukt) eller ställer in en lägre temperatur (för vissa typer av grönsaker), kontrollera att du verkligen kan se bubblor i burkarna.

Viktigt: Håll noga utkik efter de första bubblorna i burken.

Upptining



- Luftcirkulation i ugnen kan påskynda upptiningen av fryst mat. Du åstadkommer detta genom att ställa in ugnen i läget "Upptining".

⚠ Om du råkar aktivera temperaturinställningsknappen av misstag tänds ugnskontrolllampan, men värmarna aktiveras inte.

- Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, andra kakor och bakverk, bröd, bullar och infryst frukt.
- Av hygienskäl ska kött och fågel inte tinas i ugnen. Om möjligt, vänd på maten/rör runt i den åtskilliga gånger för att säkerställa en jämn upptining.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd inte en ångrengöringsapparat eller en högtrycksångrengöringsapparat för rengöring av apparaten. Innan du börjar rengöra apparaten ska du koppla bort den från nätströmmen och låta den svalna.

Apparatens framsida

Rengör ytorna med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan avsett för släta ytor samt en mjuk trasa. Tillsätt rengöringsmedlet till trasan och torka bort smutsen. Rengör därefter med vatten. Håll inte rengöringsmedel direkt på apparaten. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, vassa föremål eller stålull, eftersom de repar apparaten.

Aluminiumytor

Aluminiumytor ska rengöras med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan som är avsett för sådana material. Tillsätt rengöringsmedlet till en fuktig trasa och torka av ytan. Rengör därefter ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedel direkt på aluminiumytan. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller slipsvampar. Ytan får inte komma i kontakt med ugnrensrengöringssprayer.

Frontpaneler i rostfritt stål

Rengör utsidan med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar materialet. Använd inte slipande eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel. Om du inte följer dessa instruktioner kan apparatens utsida ta skada.


Lackerade ytor och plastytor

(endast vissa modeller)

Rengör knappar/vred och luckhandtaget med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel avsett för rengöring av släta lackerade ytor. Du kan även använda sådana rengöringsmedel som är speciellt avsedda för denna typ av ytor. Följ då tillverkarens instruktioner.

VARNING: Ovan nämnda ytor får aldrig komma i kontakt med ugnrensrengöringsspray, eftersom det skadar aluminiumdelarna permanent.

Ugn

- Ugnen kan rengöras på konventionellt sätt (med rengöringsmedel, ugnsspray) men endast då den är mycket smutsig eller fläckarna sitter extra hårt.
- För regelbunden rengöring av ugnen (efter varje användningstillfälle), rekommenderas följande procedur: vrid väljarvredet för användningsläge till positionen . Ställ in temperaturväljarvredet på 70°C. Häll 0,6 l vatten i ett glaskärl eller en grund bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan. Efter trettio minuter har matresterna på emaljen luckrats upp och du kan torka av dem med en fuktig trasa.

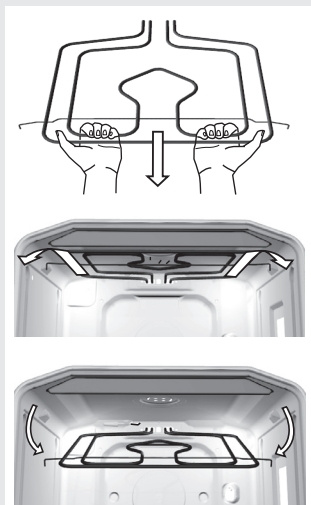
När du har att göra med extra hårt sittande fläckar, tänk då på följande:

Ugnen ska ha svalnat innan du börjar rengöra den.

- Rengör ugn och tillbehör efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ugnen.
- Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.
- Om fläckarna skulle sitta mycket hårt kan du använda konventionella ugnsgöringsmedel. Rengör därefter ugnen med rent vatten för att få bort alla rester av rengöringsmedlet.
- Använd aldrig starka rengöringsmedel som t.ex. stålull, slipande skottesvampar, fläckborttagningsmedel osv.
- Ytor som är lackerade, av rostfritt stål eller belagda med zink, såväl som aluminiumdelar, får aldrig komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom dessa kan orsaka skada och misfärgning. Samma gäller för termostatsensorn (om spisen har en timer med en avkännare) och värmarnas åtkomliga överdel.
- När du köper och använder rengöringsmedel, tänk på miljön och följ instruktionerna från respektive tillverkare av rengöringsmedel.

Praktiska tips

- När du ska tillaga fettrika köttstycken, rekommenderar vi att du lindar in dem i aluminiumfolie eller stekpåse, för att undvika att fett stänker upp på ugnens insidor.
- När du grillar kött på gallret, placera en droppbricka undertill.



Rengöring av ugnens innertak (endast vissa modeller)

- För att underlätta rengöringen av ugnens innertak, har vissa apparater en fällbar övre infravärmare.
- Innan värmaren falls ner måste spisen kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ut säkringen eller stänger av huvudströmbrytaren.
- Värmaren måste få svalna, annars riskerar du att bränna dig!
- Använd inte värmaren i nerfällt läge!

Ta ut bakplåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen. Dra därefter den horisontella värmaren mot dig själv. Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnen (se figur). Efter rengöring, sätt tillbaka värmaren med samma procedur; balken måste återinstalleras i de två stödfästena.

Tillbehör

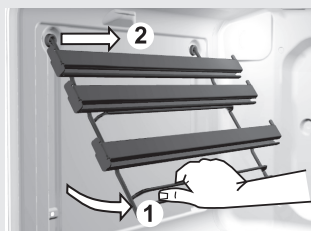
Diska tillbehör (bakplåtar, galler osv.) med hett vatten och vanligt diskmedel.

Speciell emaljbeläggning

Ugnen, insidan av ugnsluckan och bakplåtarna är belagda med en speciell emalj med en slät och motståndskraftig yta.

Detta specialsikt underlättar rengöring vid rumstemperatur.

Underhåll (beroende på modell)



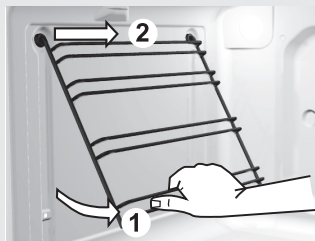
Ta bort de utdragbara teleskopskenorna

Du kan ta bort de utdragbara teleskopskenorna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovansidan.
- Rengör endast teleskopskenhållarna endast med konventionella rengöringsmedel.
- Diska inte de utdragbara teleskopskenorna i diskmaskin.

⚠ Försök inte smörja de utdragbara teleskopskenorna.

Efter rengöring, sätt helt enkelt tillbaka skenhållaren genom att följa proceduren i omvänd ordning.



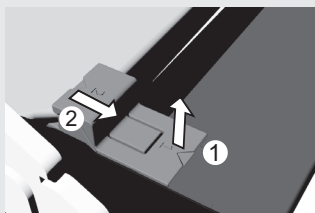
Ta bort trådskenhållare

Du kan ta bort trådskenhållarna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovensidan.
- Rengör endast trådskenhållarna med konventionella rengöringsmedel.
- Efter rengöring, hang helt enkelt tillbaka skenhållaren i de därtill avsedda hålen och dra neråt.

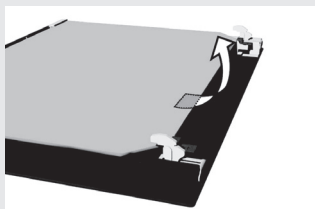
AVLÄGSNA INRE LUCKGLAS - GÄLLER FÖR PREMIUM-HELGLASLUCKA

Luckglaset kan rengöras även från insidan; luckan måste dock tas bort först (se avsnittet om att ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan).



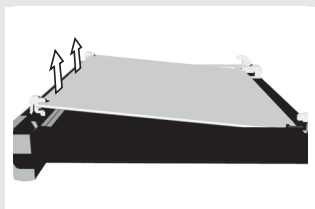
figur 1

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



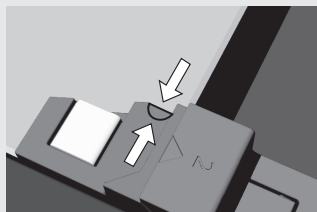
figur 2

- Håll i luckglaset vid den nedre kanten, lyft det något så att det inte längre är fäst i stödet och ta bort det (figur 2).



figur 3

- Avlägsna det tredje innerglaset (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort det. Ta även bort gummina på glaset (figur 3).



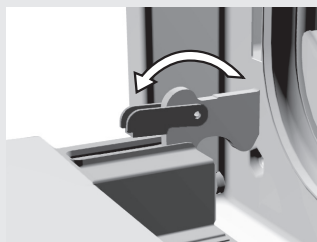
figur 4

- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.
Obs! När du sätter tillbaka glaset, se till att markeringarna (halvmåne) på luckan och glaset är inriktade till varandra (figur 4).

TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA UGNSLUCKAN MED ETT ENKELAXELGÅNGJÄRN (beroende på modell)

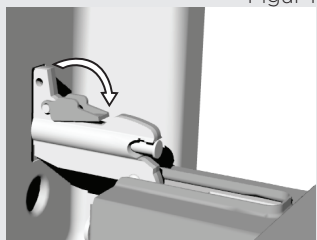
- Traditionell stängning
- System med mjuk stängning (GentleClose) - systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning. En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

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



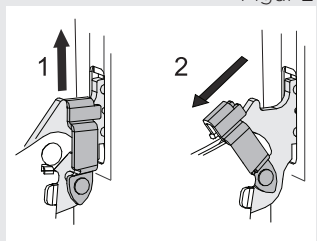
Figur 1

- Öppna ugnsluckan helt och vrid stopparna helt bakåt - gäller för traditionell stängning av luckan (figur 1).



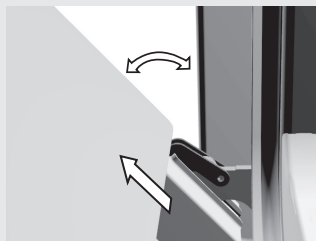
Figur 2

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



Figur 3

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



- Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten.
- Öppna därefter luckan helt och vrid fästklämmorna tillbaka till deras ursprungliga position. Stäng långsamt luckan och kontrollera att de stänger helt. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera om gångjärnsskåorna är rätt placerade i sina fästgångjärn.

OBS!

Kontrollera alltid att gångjärnens fästklämmor sitter ordentligt i sina fästen när du sätter på luckan. Annars kan huvudgångjärnet som drivs med en stark fjäder frigöras när som helst då man installerar eller tar bort luckan. Risk för personskada.

Byta ut delar på apparaten

Ugnens lampbas och sockel är under spänning. Det finns risk för elstöt!

Innan du byter ut lampan i ugnen, koppla bort apparaten från nätströmmen genom att ta ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.

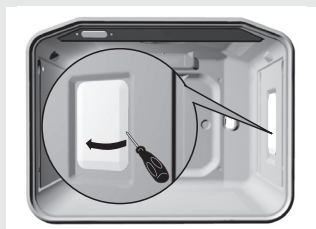
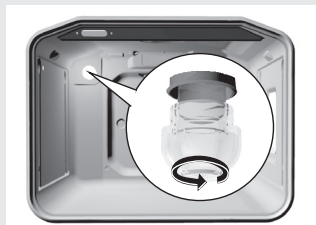
Ugnsglödlampa

(endast vissa modeller)

Ugnsglödlampan anses vara en förbrukningsdel och omfattas inte av garantin. Byt ut glödlampan mot en ny glödlampa med följande specifikationer: sockel E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Skruva loss glasskyddet motsols, byt ut glödlampan och sätt tillbaka glasskyddet.

Glödlampor som används i denna apparat är speciallampor som valts endast för användning i hushållsapparater. De är inte lämpliga för rumsbelysning i hemmet.



SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER

Under garantiperioden får reparationer endast utföras av servicetekniker som auktoriserats av apparatens tillverkare.

Innan reparationen påbörjas måste apparaten kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ur säkringen eller kopplar bort huvudströmsladden från vägguttaget.

Ej auktoriserade åtgärder och reparationer kan orsaka risk för elstöt och kortslutning. Försök dig därför inte på något sådant på egen hand. Överlåt sådana uppgifter åt en expert eller en auktoriserad servicetekniker.

Vid smärre fel eller problem med apparatens funktioner, läs igenom följande instruktioner för att se om du kan åtgärda det själv.

Viktigt

Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja.

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

Sensorer svarar inte, displayen har hängt sig.	<ul style="list-style-type: none">• Koppla bort apparaten från nätströmmen några minuter (ta ut säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren); anslut därefter apparaten till nätströmmen igen och slå på ugnen.
Huvudsäkringen utlöses gång på	<ul style="list-style-type: none">• Ring en servicetekniker!
Ugnsbelysningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none">• Läs om hur du byter ugnsglödlampan i avsnittet “Byta ut delar på apparaten”.
Ugnen blir inte varm...	<ul style="list-style-type: none">• Har du ställt in temperaturoch användningsläge på rätt sätt?• Är ugnsluckan stängd?
Bakverk blir inte ordentligt gräddade...	<ul style="list-style-type: none">• Har du tagit bort fettfiltret?• Följde du instruktionerna och tipsen i avsnittet “Bakning”?• Följde du instruktionerna i bakningstabellen noga?
Programtimern visar konstiga siffror eller sätts på/stängs av okontroletrat.	<ul style="list-style-type: none">• Om programtimern inte fungerar som den ska, koppla, bort spisen från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter spisen till nätströmmen på nytt och ställ in klockslaget.

<p>Programtimerdisplayen blinker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Det har varit strömavbrott eller så anslöts spisen just till nätströmmen. Alla inställda tidsangivelser har raderats. • Ställ in klockslaget för att kunna använda apparaten. • Efter programtimerstyrd användning (automatisk användning) stängs ugnen av, klockslaget visas och en ljudsignal hörs under en viss tid. Ta ut rätten ur ugnen och vrid tillbaka vredet för användningsläge och temperaturväljarvredet till startläget. Välj funktionen "Manuellt läge" för att kunna använda ugnen på vanligt sätt (utan programtimer)
<p>Användningskontroll-lampan lyser inte...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Har du aktiverat alla nödvändiga kontroller? • Har nätströmmens huvudsäkring gått? • Är temperaturinställningsvredet och väljarvredet för användningsläge rätt inställda?

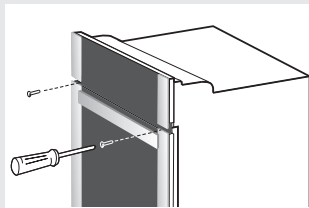
Om problemet kvarstår trots att du följt instruktionerna ovan, ring till en auktoriserad servicetekniker. Eliminering av eventuella fel eller garantianspråk som uppstått pga. felaktig anslutning eller felaktig användning av apparaten, omfattas inte av vår garanti. I sådana fall får användaren själv stå för reparationskostnaderna.

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

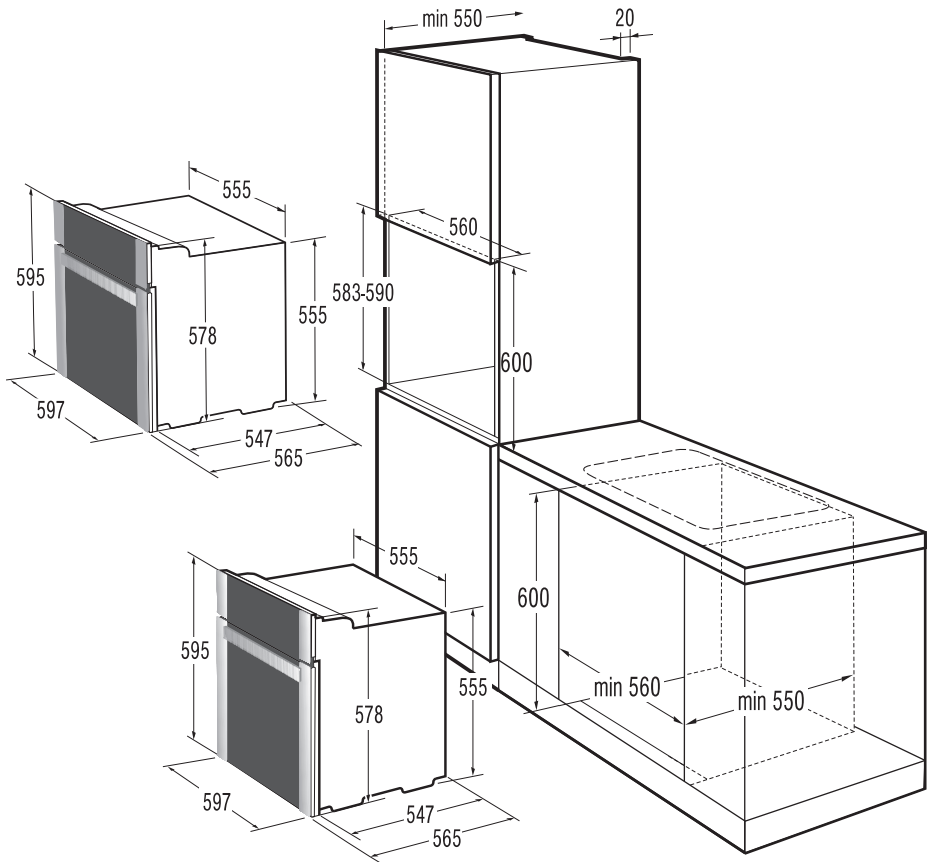
Viktiga varningar

- Endast en behörig expert får ansluta apparaten.
- Apparaten ska vara försedd med en anordning som kopplar bort den från alla poler i hemmets elnät (en omnipolär omkopplare) med minst 3 mm avstånd mellan kontaktarna i öppen position. LS-omkopplare eller säkringar är lämpliga.
- För anslutning av apparaten, används gummiströmsladdar (typ HO5RR-F med grön/gul jordledning, PVC-isolerad (typ HO5VV-F med grön/gul jordledning) eller andra motsvarande eller högre klassade kablar.
- Faner, lim eller plastyta på inredningsdelen intill spisen ska vara värmetålig (>75°C). Om faner inte tål höga temperaturer, kan det deformeras.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyrene osv.) måste hållas utom räckhåll för barn, eftersom det annars kan utgöra en risk för dem. Små delar kan sväljas av barn, och plastfolie utgör en kvävningsrisk.

Installation



- Faner eller annat ytskikt på den köksinredningsdel som apparaten byggs in i ska behandlas med värmetåligt lim (100°C); annars kan de bli missfärgade eller deformerade.
- Före installation av apparaten, ta bort den bakre väggen på den köksinredningsdel som apparaten byggs in i, längs hela utskärningen.
- Installationsutskärningen ska vara dimensionerad enligt figuren.
- Köksinredningsdelens bottenpanel (max. 530 mm) ska alltid vara kortare än sidoväggarna för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.
- Kontrollera att den köksinredningsdel som apparaten byggs in i är plan med ett vattenpass.
- Den köksinredningsdel som apparaten byggs in i måste säkras mot rörelse, dvs. fästas vid en angränsande inredningsdel.
- Tryck in apparaten i köksinredningsdelen tillräckligt långt för att skenorna för skruvarna som sätts in i ugnsrämsens hål placeras mot köksinredningsdelens sidoväggar.
- När apparaten sätts fast, kontrollera att skruvarna inte sitter för hårt eftersom det kan skada köksinredningsdelen eller apparatens emaljbeläggning.



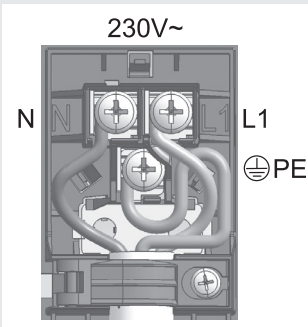
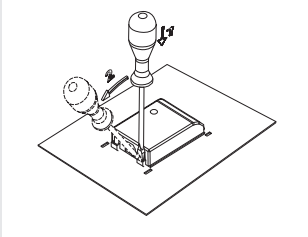
Elanslutning

Apparaten får enbart anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker! Felaktig anslutning kan resultera i skada på eller förstörelse av respektive delar av apparaten. I sådana fall gäller inte garantin.

- Öppna anslutningsklämman med en skruvmejsel, enligt figuren på skyddet.
- Spänningen (230V mot N) i nätströmmen i ditt hem måste kontrolleras av en expert med lämplig utrustning!
- Anslutningsbryggor måste placeras i enlighet med nätströmsanslutningen!
- Före anslutningen måste man kontrollera att den spänning som anges på märkplåten stämmer överens med nätspänningen.
- Strömledaren ska vara minst 1,5 meter, så att apparaten

kan anslutas innan den skjuts in mot väggen.

- Strömsladdens längd ska justeras på ett sådant sätt att om sladden skulle utsättas för dragbelastning, blir det jordledningen som belastas i stället för strömledningarna.



Procedur

- Använd en skruvmejsel för att öppna skyddet till anslutningsterminalen baktill på apparaten. Lossa de två klämmorna enligt figuren på skyddet till anslutningsterminalen.
- Strömsladden måste föras in i avlastningsanordningen som skyddar sladden från att dras ut. Om avlastningsanordningen inte sitter på plats ännu, montera den på ett sådant sätt att den sitter fast i anslutningsterminalhuset i ena änden.
- Anslut därefter apparaten enligt instruktionerna i figurerna. Om nätverksspänningen skiljer sig, ska anslutningsbryggorna bytas ut.
- Fäst avlastningsanordningen ordentligt och stäng skyddet.

Ledningsfärger

L1, L2, L3 = externa ledningar under spänning. Vanligtvis är ledningsfärgerna svart, svart, brun.

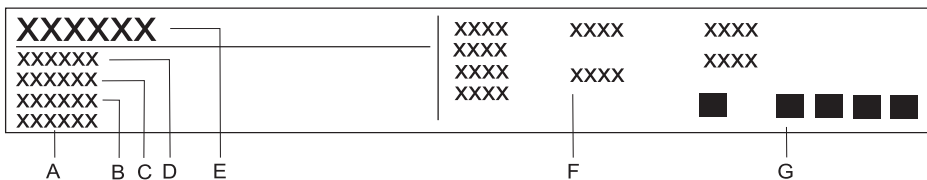
N = neutral ledning, vanligtvis blå.

Kontrollera att N-ledningen är korrekt ansluten!

PE = skydds- eller jordledning, vanligtvis grön-gul.

TEKNISKA DATA

Märkplåt



- A** Serienummer
- B** Kod
- C** Modell
- D** Typ
- E** Varumärke
- F** Teknisk information
- G** Indikationer/symboler för efterlevnad

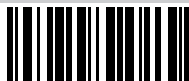
VI FÖRBEHÅLLER OSS RÄTTEN ATT GÖRA ÄNDRINGAR
SOM INTE PÅVERKAR APPARATENS FUNKTIONALITET.

Instruktioner för användning av apparaten finns även på
vår webbplats på www.gorenje.com

www.gorenje.com



Cooking with passion.



442247