

SV

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

Simplicity
COLLECTION

Tack för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER 5 Innan du ansluter ugnen	INTRODUKTION
6 DEN ELEKTRISKA UGNEN 9 Information om apparaten – typslykt (beroende på modell) 10 Kontrollenhet	
11 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
12 SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 12 Ställa in klockan	
13 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6) 13 Steg 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 16 Steg 2: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 17 Steg 3: TIMERFUNKTIONER 19 Steg 4: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/EXTRAS 22 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 22 Steg 6: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÄNGA AV UGNEN	TILLAGNINGS- STEG
23 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
39 RENGÖRING & UNDERHÅLL 40 Konventionell ugnrensning 41 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 42 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 43 Installera de katalytiska insatserna 44 Ta bort och sätta in ugnsluckan 47 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 48 Byta glödlampan	UNDERHÅLL & RENGÖRING
49 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
50 KASSERING	ÖVRIGT

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

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

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

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

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

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för användning i ugnen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lyft inte apparaten med hjälp av ugnsluckans handtag.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

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

Eventuella avvikelser i färgnyanser mellan olika apparater eller komponenter inom en enda konstruktionslinje kan uppstå på grund av olika faktorer, såsom olika vinklar under vilka apparaterna observeras, olika färgade bakgrunder, material och rumsbelysning.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN

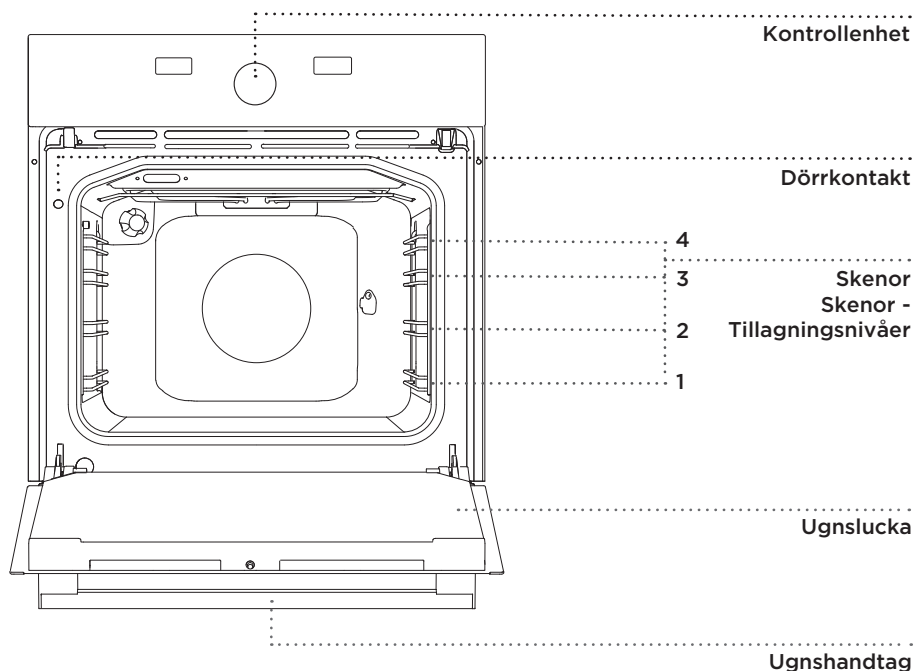


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

DEN ELEKTRISKA UGNEN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROENDE PÅ MODELL)

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



KONTROLLLAMPA

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

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när tillagningssystemet väljs.

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp). Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

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

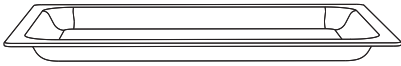
OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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

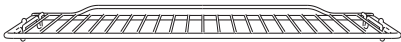
KYLFLÄKT

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


UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

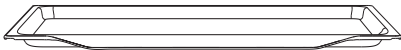


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

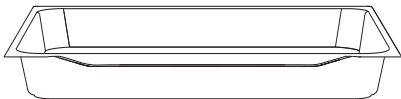


GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller baksål med maten.


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




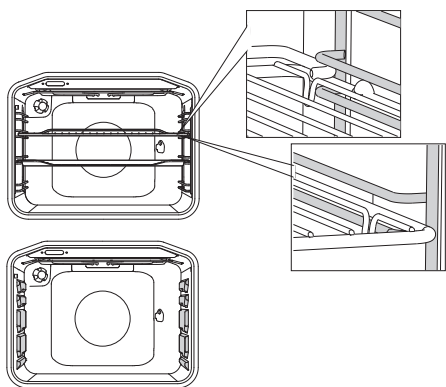
Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för grädning av bakverk och kakor.



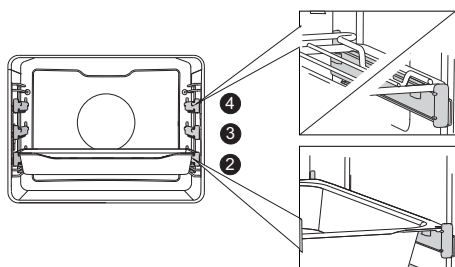
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

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

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

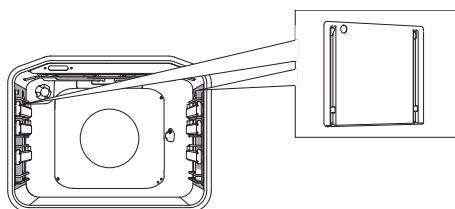


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.

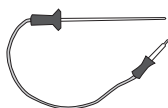


Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

💡 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



KATALYTISKA INSATSER förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.

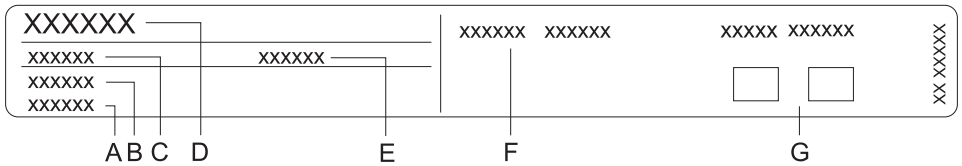


STEKTERMOMETER för stekning av större köttstycken.



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

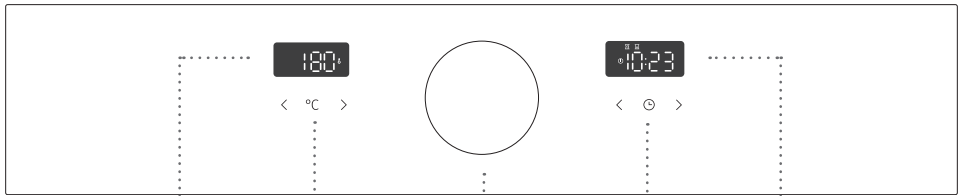
INFORMATION OM APPARATEN - TYP SKYLT (BEROENDE PÅ MODELL)



- A Serienummer
- B Kod/ID
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Teknisk information
- G Överensstämmelsesymboler

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

KONTROLLENHET



1 TEMPERATUR-DISPLAY

2 TEMPERATUR-KNAPP

< Knapp för värde-sänkning

> Knapp för värde-ökning

3 VÄLJARVRED FÖR TILLAG-NINGSSYSTEM

4 KLOCKA OCH TIMERFUNK-TIONSDISPLAY

5 INSTÄLL-NINGSKNAPP FÖR KLOCKA OCH TIMER

< och > inställnings-knappar

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

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

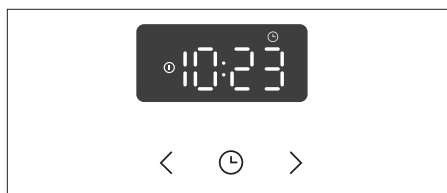
Innan du använder ugnen första gången, värm upp den utan mat, i systemet "övre och nedre värmaren" vid en temperatur på 200 °C i ungefär en timme. Den karakteristiska lukten av en "ny apparat" kommer att avges. Ventilera rummet noggrant under första användningen.

SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

STÄLLA IN KLOCKAN

När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen och symbolen ☰ tänds.

Ställ in klockslaget.



1 Rör vid knapparna < eller > för att ställa in klockan. Ställ först in minuterna. Bekräfta inställningen med knappen ☰. Ställ därefter in timmarna. Efter tre sekunder sparas inställningarna.

💡 Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionen fungerar dock inte i detta fall (se kapitel STÄLLA IN TIMERFUNKTION).

ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockan kan ställas in vid alla system utom snabb föruppvärmning. Rör vid knappen CLOCK och håll den inne i 5 sekunder tills symbolen ☰ visas på displayen.

💡 Klockan kan också ställas in när timerfunktionen är aktiv, men om klockan ställs in kommer timerinställningarna att återställas.

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.







STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)






STEG 1: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM



Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja önskat tillagningssystem eller typ av mat. Valt tillagningssystem tänds. Förinställd temperatur och tillagningstid som kan justeras visas på displayen (vänster och höger).























 Inställningarna kan också ändras under tillagningen.

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
TILLAGNINGSSYSTEM		
	SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	180
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	180
	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	210
	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	230
	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratångrätter och för bryning till en krispig skorpa.	210
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	210

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	170
	ECO-TILLAGNING ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180
	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	70
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	35

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

TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA TYP AV MAT (automatiskt läge)

SYMBOL	TYP AV MAT/FUNKTION	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MAX. MÖJLIG TEMPERATURINSTÄLLNING (°C)	FÖRINSTÄLLD TILLAGNINGSTID (H/MIN)	MÄNGD (KG)	FALS (NERIFRÅN RÄKNAT)	VARNING	FÖRINSTÄLLT SYSTEM
	Förvärmning	180	275	-	-	-	Detta läge lämpar sig inte för tillagning. Det är utformat för att snabbt uppnå önskad temperatur.	
	Småkakor	170	275	0:20	2x0,3	2,3	Tillagning/ugnsbakning på grunda plåtar på två hyllor samtidigt	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Tillagning/ugnsbakning med en grund plåt	
	Kyckling	210	275	1:00	1	2	Tillaga kyckling på gallret på den andra falsen, och placera droppbrickan på den nedersta falsen.	
	"Kotletter, fisk (större portioner)*"	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Om tillagning sker på ett galler på 4:e eller 3:e* falsen ska droppbrickan placeras i den 2:a falsen och luckan ska vara stängd. Vänd på köttet halvvägs genom tillagningstiden.	
	"Kotletter, fisk* (mindre portioner)****"	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Om tillagning sker på ett galler på 4:e eller 3:e* falsen ska droppbrickan placeras i den 2:a falsen och luckan ska vara stängd. Vänd på köttet halvvägs genom tillagningstiden.	
	Upptining	35	-	1:00	-	2	Placera maten på gallret och sätt droppbrickan i den understa falsen.	
	Bakverk	180	-	0:30	-	2	Skonsam och jämn tillagning på en nivå.	
	Konservering	180	230	0:30	-	2	Lämplig för konservering av frukt och grönsaker.	
	Bröd	180	275	1:00	1	2	Tillagning/ugnsbakning med en grund plåt	
	Rengöring	70	90	0:30	-	2	Häll 0,5 l vatten i en bakplåt och placera den på den nedersta falsen. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna luckrats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.	

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

STEG 2: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



1 Vrid REGLAGET för att välja TILLAGNINGSSYSTEM. Förinställd temperatur blinkar på displayen i 10 sekunder.

2 Använd knapparna för att välja önskat värde. Inställningen sparas automatiskt, eller du kan bekräfta den genom att trycka på knappen °C.

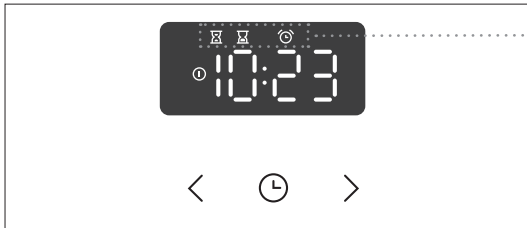
STEG 3: TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen.

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja önskad timerfunktion.

Symbolen för vald timerfunktion tänds och den justerbara sluttiden för tillagningen blinkar på displayen.

När tillagningssystem, temperatur och timer har ställts in, aktivera tillagningsprocessen.



Timerfunktionsdisplay



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid).

Ställ in önskad tillagningstid.

Efter några sekunder bekräftas inställt värde.



Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in tillagningstiden (t.ex. 2 timmar). Rör vid knappen CLOCK två gånger igen för att välja END OF COOKING.

Sluttiden för tillagningen visas på displayen.

Ställ in sluttiden för ugsbakningen (18:00).

Timern inväntar start för tillagningsprocessen. Symbolen tänds.



Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).



Kyl- och ugsfläkten slås på direkt (beroende på valt tillagningssystem) när du vrider på reglaget, oavsett eventuella inställningar för startfördröjning.



Ställa in äggklockan

Äggklockan kan användas fristående från ugsanvändningen. Rör vid knappen  och symbolen  visas på displayen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar. Inställningen sparas automatiskt efter några sekunder. Under den sista minuten visar timern sekunder.

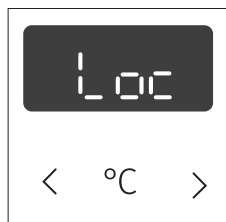


När inställd tid har löpt ut avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). **End** visas på displayen. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter två minuter.

Du kan avbryta timerfunktionerna genom att ställa in tiden på "0". Alla timerfunktioner kan också avbrytas snabbt genom att knapparna < och > trycks och hålls inne samtidigt.

STEG 4: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/ EXTRAS

Aktivera/avaktivera funktionerna genom att trycka på önskad knapp eller en kombination av knappar.



BARNLÅS (3 sek < och >)

Loc visas på displayen i 3 sekunder. Rör vid knapparna igen och håll dem inne i 3 sekunder för att avaktivera barnlåset.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen. Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.

När barnlåset är aktiverat kan systemet ändras, men det är inte möjligt att ändra extrafunktionerna. Tillagningsproceduren kan avslutas genom att väljarvredet vrids till "0".

Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.



STÄLLA IN VOLYMEN FÖR LJUDSIGNALEN (5 sek <)

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).

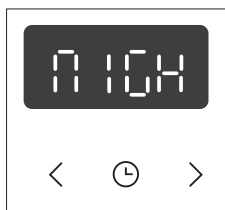
Tryck på knappen < och håll kvar den i fem sekunder. Först visas **Vol** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Berör knapparna < och > för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.



STÄLLA IN LJUSSTYRKAN FÖR DISPLAYEN (5 sek >)

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

Håll inne knappen > i 5 sekunder. Först visas **br** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Rör vid knapparna < och > för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.



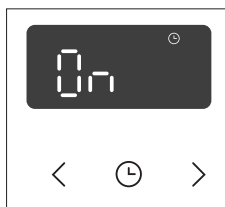
DISPLAYENHET - NATTLÄGE

Denna funktion bländar automatiskt ner displayen genom att minska ljusstyrkan från nivå 3 till nivå 2 mellan 20:00 och 06:00. Inställningen kan justeras när väljarvredet för tillagningsläge är i läge "0".

Stäng av nattläget för displayenheten genom att trycka på knapparna < och > samtidigt och hålla dem inne i 5 sekunder.

NIGHT visas på displayenheten.

Tryck på knapparna < och > för att välja antingen **On** eller **Off**. Inställningen sparas automatiskt efter 10 sekunder.



STANDBY

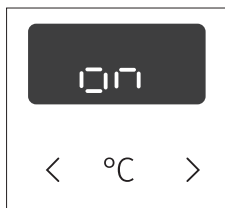
Denna funktion slår på eller stänger av klockdisplayen automatiskt. Inställningen kan justeras när väljarvredet för tillagningsläge är i läge "0".

Stäng av klockdisplayen genom att trycka på knapparna < och > samtidigt och hålla dem inne i 5 sekunder. Tryck på knapparna < och > för att välja antingen **On** eller **Off**. Inställningen sparas automatiskt efter 10 sekunder.



UGNSBELYSNING

Ugnsbelysningen tänds automatiskt varje gång ett tillagningssystem väljs.



ADAPTIV FUNKTION

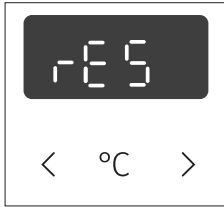
Funktionen gör att inställd tillagningstemperatur och tillagningstid kan justeras. Funktionen är aktiverad som standard, men kan avaktiveras.

När funktionen är aktiverad visas den temperatur som oftast ställts in för valt system samt tillagningstiden.



Inställningar för de fem senaste tillagningssessionerna på minst 1 minut räknas med.

För att avaktivera funktionen, vrid reglaget till position 0. Tryck och håll inne knappen < i 3 sekunder. **OFF** visas på displayen. Upprepa proceduren för att aktivera funktionen. När funktionen är aktiverad visas **On** på displayen.



Återställa den adaptiva funktionen till fabriksinställningar

Vrid reglaget till position 0. Tryck på knappen > och håll den intryckt i 3 sekunder tills **rES** visas på displayen.



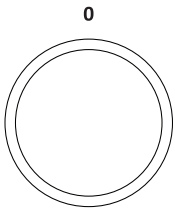
Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudsignalen och barnlåset, till standardfabriksvärdena.


STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN


Efter 10 sekunder, när systemet, temperaturen och timerbrytaren har ställts in, startar ugnen. En akustisk signal hörs.

STEG 6: AVSLUTA TILLAGNINGSPROCESSEN OCH STÄNGA AV UGNEN

En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.
Vrid REGLAGE FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



 Efter tillagningsprocessen stoppas och avbryts alla timerinställningar förutom äggklockan. Klockslaget visas.

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

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

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

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

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

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

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

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

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

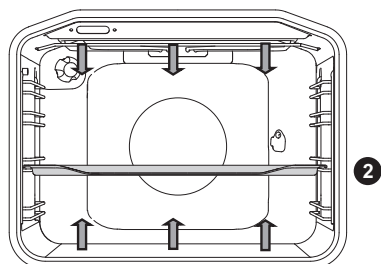
Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött

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



ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE





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

Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under tillagning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

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

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

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

Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

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

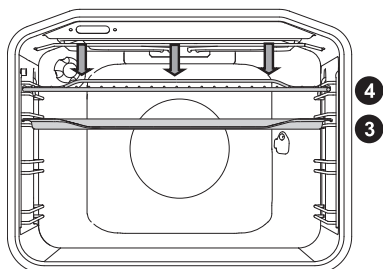
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Tips	Användning
Är kakan klar?	<ul style="list-style-type: none"> • Stick håll på kakan upp till med en tandpetare eller steknål. Om det inte finns några rester på tandpetaren eller steknålen när du drar ut den är kakan klar. • Stäng av ugnen och använd restvärmen.
Föll kakan ihop?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera receptet. • Använd mindre vätska nästa gång. • Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc.
Kakan är för ljus i botten?	<ul style="list-style-type: none"> • Använd en mörk bakplåt. • Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen.
Kaka med fuktig fyllning är undergräddad?	<ul style="list-style-type: none"> • Öka temperaturen och förläng bakningstiden.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL



Vid grilling av mat med den stora grillen aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Vid grilling med normal (inte stor) grill aktiveras endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen.

Max tillåten temperatur: 230 °C.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grilling direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a skenan. Vid grilling i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grilling, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, medium/rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	18-22
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	3-6
Smörgåsar	/	4	230	3-6

Grilltabell - stor grill

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

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

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

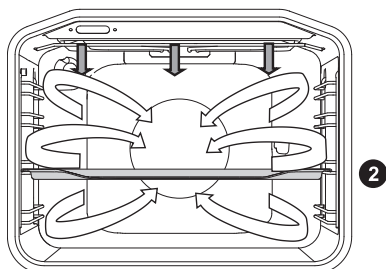


Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

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



GRILL MED FLÄKT



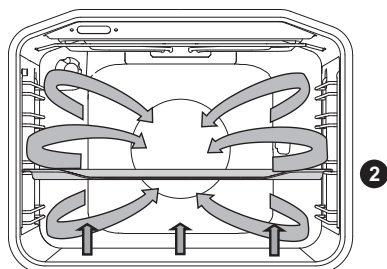
I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

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



VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



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

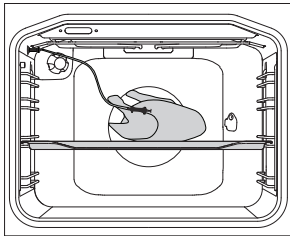
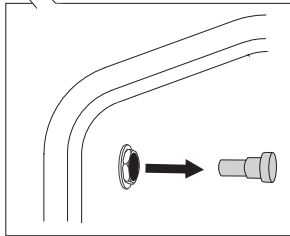
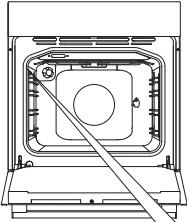
(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

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


Steka med en köttermometer (beroende på modell)

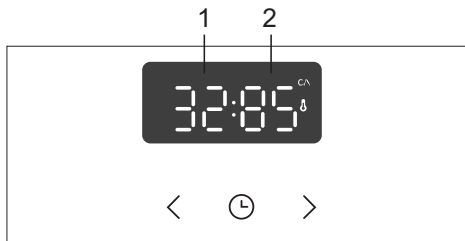
I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



- 1 Ta ut metallocket (uttaget befinner sig i det övre hörnet på ugnens högra vägg).

- 2 Anslut köttermometern till uttaget och sätt in termometern i maten. **Prob.** visas på displayen på höger sida under några sekunder.

 Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.



- 3 Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM (varmluft och nedre värmare). Symbol, förinställd temperatur, aktuell temperatur och inställd temperatur visas på displayen. Om stektermometerns temperatur är under 30 °C visas "-- : 80" på displayen.

- 1 Aktuell temperatur
- 2 Inställd temperatur



Under tillagningen visas aktuell och inställd temperatur i ugnen. Temperaturen kan justeras under användning.

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen. **End** visas på displayen.

En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp.

Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Klockan visas på displayen.

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka skyddslocket på uttaget för stektermometern.

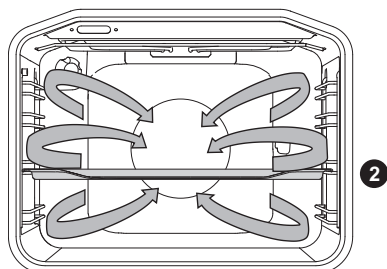


Använd endast köttermometern som är avsedd för användning med din ugn.

Se till att köttermometern inte vidrör värmaren under tillagning. Efter tillagningsprocessen är köttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.



VARMLUFT



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

Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

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

Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.

Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

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

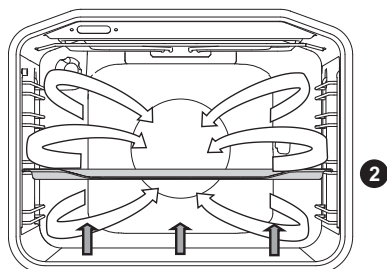
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

KONSERVERING

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

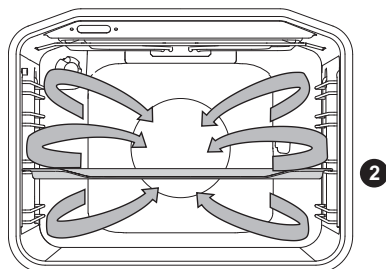
Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

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



ECO-TILLAGNING



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

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



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



UPPTINING

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

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

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

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

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

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

Aluminiumbeläggning

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

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

Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugn rengöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

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

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

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



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugn rengöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

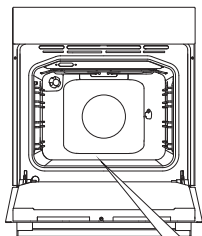
Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

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

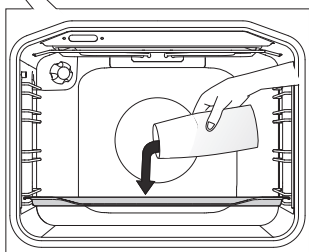
Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

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

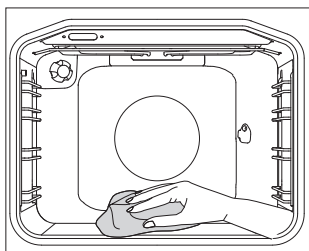
ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



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



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



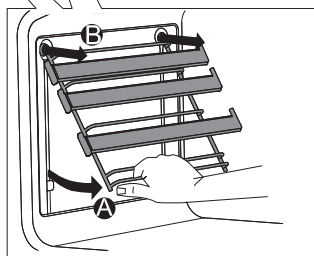
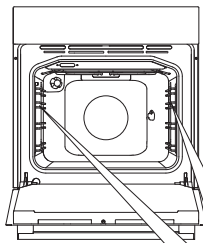
3 Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

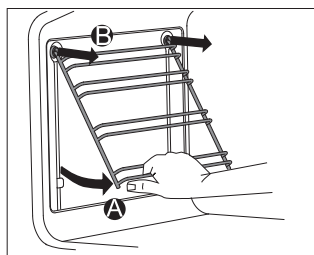
BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



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

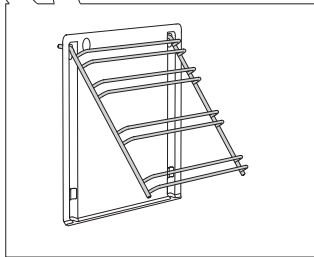
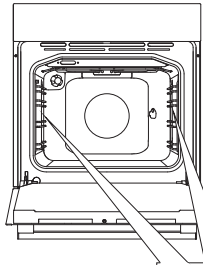
B Ta bort dem från öppningarna upptill.



Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

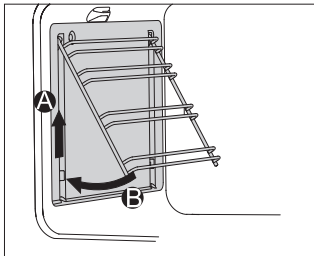
INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

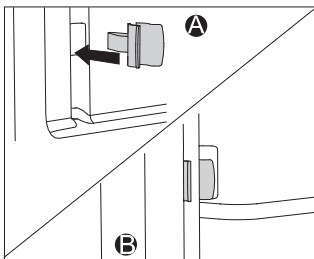


Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.

1 Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



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



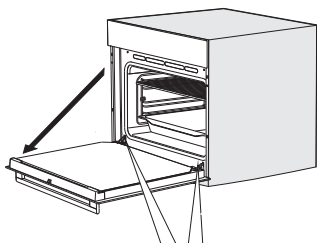
När du installerar helt utdragbara skenor med katalytiska insatser, sätt in ena änden av medföljande snäpplås i öppningarna i botten av ugnsutrymmet och den andra änden i skenorna.

Snäpplåsens funktion är att hålla skenorna på plats.

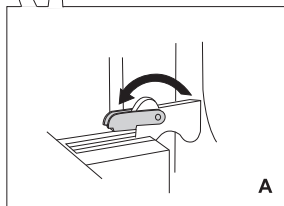


Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

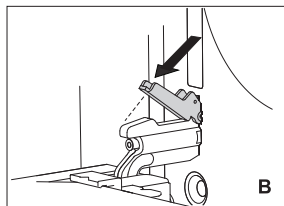
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



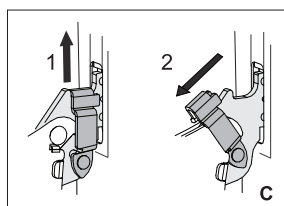
1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



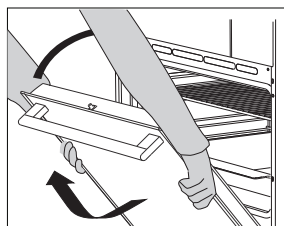
2 **A** Rotera stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).



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



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

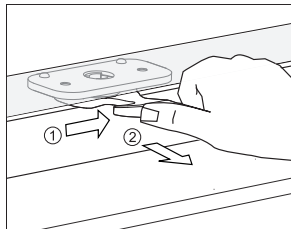


3 Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten. Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjädersnåren går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



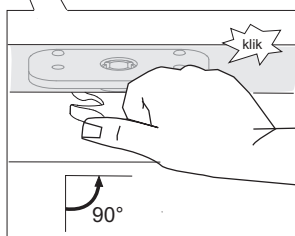
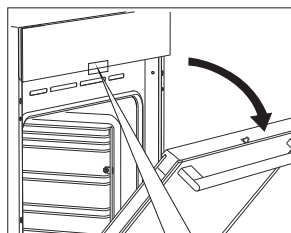
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

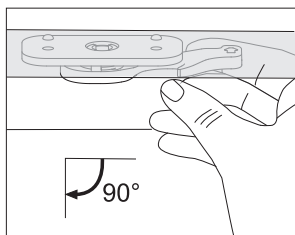
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 **Ugnen ska vara helt kall.**

1 Öppna först ugnsluckan.



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



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

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

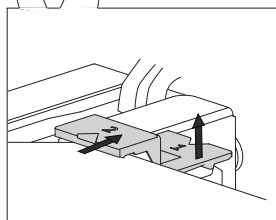
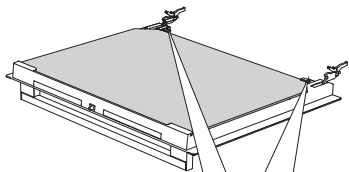
Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas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



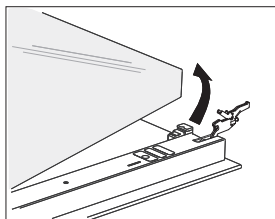
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

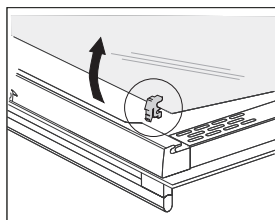
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").




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



2 Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.



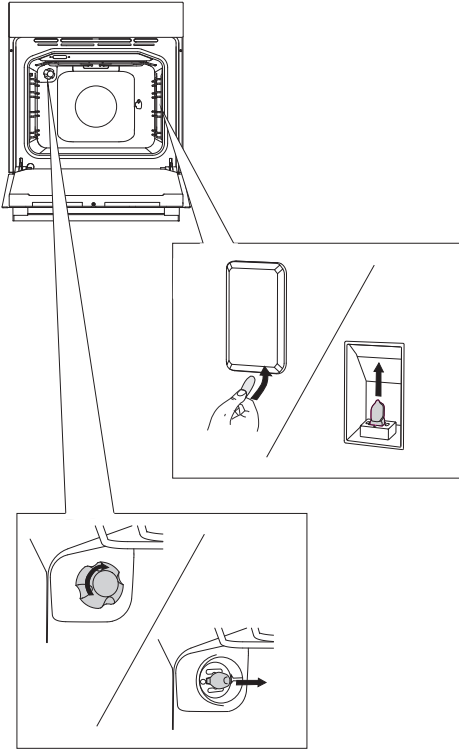
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

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

BYTA GLÖDLAMPAN

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

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



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

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....

Lossa locket och ta bort glödlampor.

⚠ Använd skydd för att undvika att den går sönder.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Orsak
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).



Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta relevanta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

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

