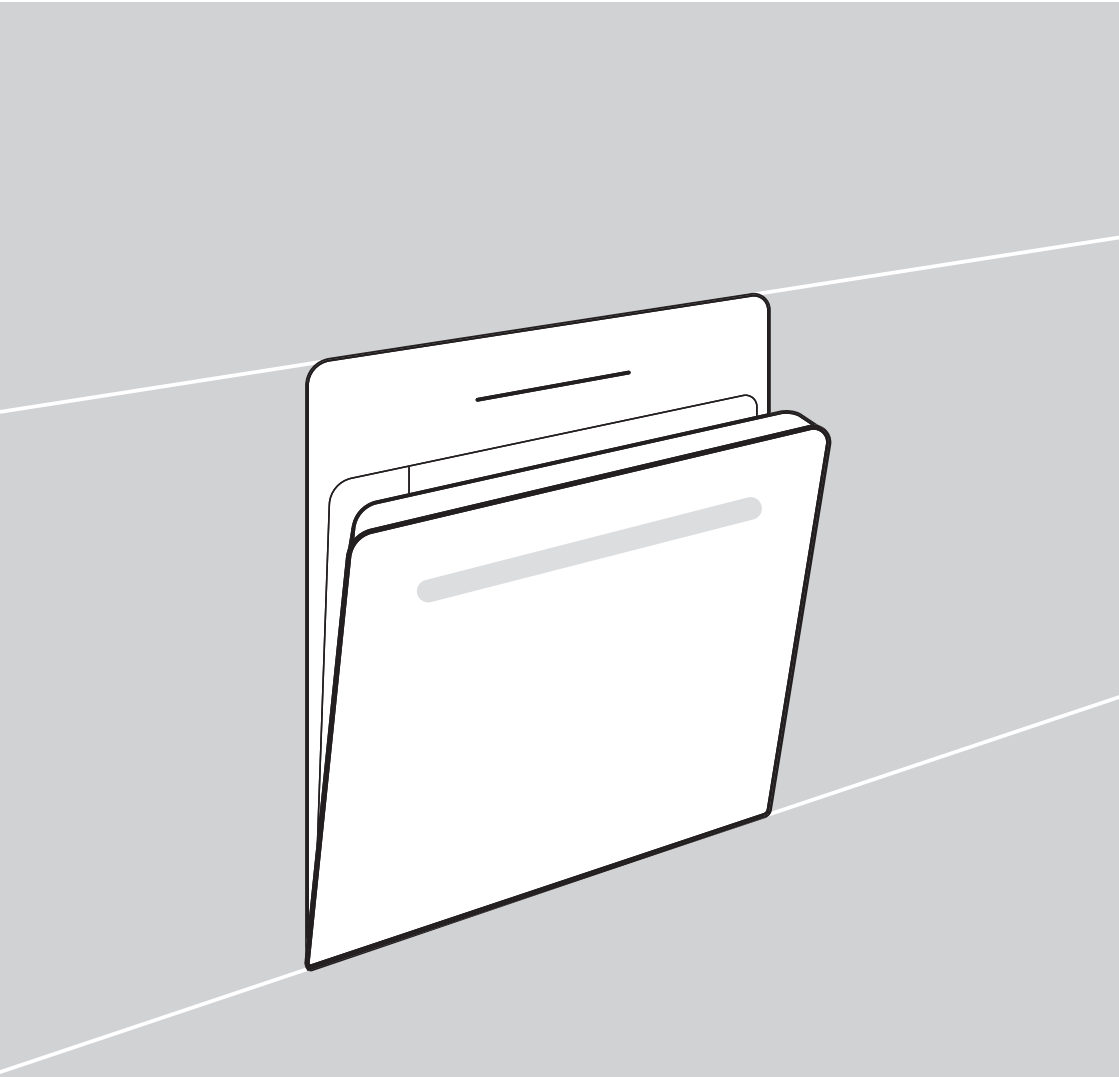
gorenje

SV SE

BRUKSANVISNING

FÖR INBYGGD UGN



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

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

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

Instruktioner för installation och anslutning levereras på ett separat blad.

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

http://www.gorenje.com

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:

INFORMATION!
Information, råd, tips eller rekommendation

VARNING!
Varning – allmän fara

Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter **5**
Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår 6

Andra viktiga säkerhetsvarningar **7**

Beskrivning av apparaten **9**
Typskylt – produktinformation 9
Kontrollenhet 10

Apparatens utrustning **11**
Kontrollampa 11
Styrskenor 11
Omkopplare för ugnslucka 12
Kylfläkt 12
Ugnens utrustning och tillbehör 12

Innan du använder utrustningen för första gången **14**

När du startar ugnen för första gången **14**
Testa vattenhårdheten 14

Välja inställningarna **15**
Proffsläge (pro bake) 15
AUTOMATISKT LÄGE (auto bake) 23
VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake) 26
Låsa knappar 26

Starta tillagningsprocessen **27**

Avsluta tillagningen och stänga av ugnen **27**

Välja allmänna inställningar **29**

Internetanslutning (Wifi) **32**
Ansluta apparaten till en mobil enhet 32
Inställningar för Wifi-modul 32

Allmänna råd och bakningstips **35**

Matlagningstabell **36**

Matlagning med temperatursond **40**
Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött 42

Rengöring och underhåll **43**
Automatisk ugnsrengöring – pyrolys 44
Rengöring av ångbrickan 46
Rengöring av ångsystemet 47
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler 47
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna 48
Byte av glödlampa 49

Felsökningstabell **50**
Särskilda varningar och felrapporter 50

Kassering **51**

Information om efterlevnad **51**

Tillagningstest **52**

Säkerhetsföreskrifter

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

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

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

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

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

Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår

Innan pyrolytisk rengöring måste produkten förberedas på lämpligt sätt (se kapitlet ”Automatisk ugnsrengöring – pyrolys”).

Innan du påbörjar rengöringsprocessen ska du avlägsna eventuella rester av utspilld vätska och alla rörliga delar ur ugnen.

Under den automatiska rengöringsprocessen värms ugnen upp till mycket hög temperatur och blir mycket varm även på utsidan. Det finns risk för brännskador! Låt inte barn komma nära ugnen.

Andra viktiga säkerhetsvarningar

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

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

Vi rekommenderar (på grund av produktens vikt) att minst två personer bär och installerar produkten.

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

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

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

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

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

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

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

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

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

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

Använd inte produkten om den är skadad. Koppla ur produkten från elnätet och ring ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen är säker att använda med eller utan bakformsskenor.

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

Avvikelsen i den dagliga tidsvisningen på skärmen påverkar inte apparatens funktionalitet och kan bero på fluktuationer i det elektriska nätverkets frekvens.

Innan du aktiverar den automatiska rengöringen ska du noggrant läsa igenom och ta hänsyn till alla anvisningar i kapitlet Rengöring och underhåll, som beskriver hur man använder denna funktion korrekt och säkert

Låt inga föremål finnas på ugnens botten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår.

Pyrolytisk rengöring innebär mycket höga temperaturer som kan ge upphov till rök och ångor från matrester. Du bör säkerställa mycket god ventilation av köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår. Mindre djur, är mycket känsliga för all rök som frigörs under pyrolytisk rengöring av ugnar. Du bör hålla dem borta från köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår och ventilera köket noggrant efter avslutad rengöring.

Öppna inte ugnsluckan under pågående rengöring.

Se till att inga främmande föremål kommer in i öppningen för låsning av dörrstyrningen, eftersom detta kan blockera den automatiska låsningen av dörren medan ugnen rengörs.

Vidrör inga metallytor eller andra delar av apparaten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår!

I händelse av strömavbrott under pågående automatisk rengöringsprocess avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan fortsätter att vara blockerad. Luckan låsas upp när apparaten känner att apparaten svalnat till under 150 °C i mitten av ugnen.

Efter den automatiska rengöringen kan missfärgning ske av ugnens insida och ugnstillbehören, och de kan även förlora sin glans. Detta påverkar inte deras funktion.

Varning – mycket varma ytor under pågående pyrolytisk rengöring

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

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

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

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

Placera endast ångbrickan i apparaten när du bakar med ångtillförsel. När du inte använder ångtillförselfunktionen tar du bort den.

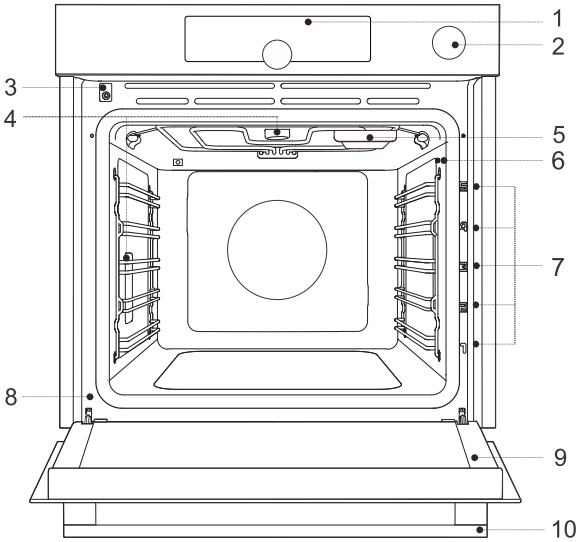
Ångbrickan ska tas ut och sättas tillbaka först när ugnen har svalnat helt.

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

Beskrivning av apparaten

INFORMATION!
Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

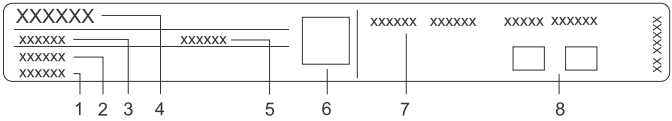
I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.



1. Kontrollenhet
2. Vattentanksvred
3. Luckomkopplare
4. Belysning
5. Ångbricka
6. Uttag för temperatursond
7. Skenor – tillagningsnivåer
8. Typskylt
9. Ugnslucka
10. Handtag på lucka

Typskylt – produktinformation

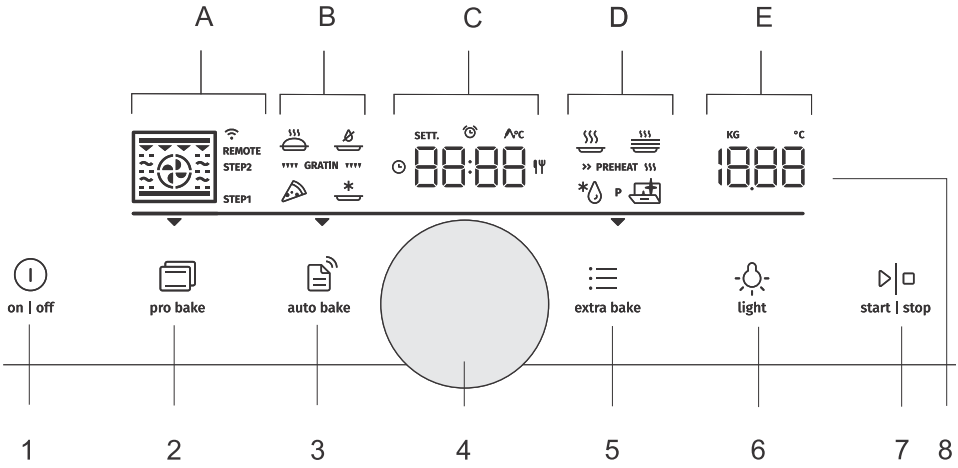
En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.



1. Serienummer
2. Modell
3. Typ
4. Märke
5. ID/kod
6. QR-kod (beroende på modell)
7. Tekniska uppgifter
8. Etiketter/ikoner för efterlevnad

Kontrollenhet

(beroende på modell)



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

——— Den upplysta delen av linjen – visar vilket fält från A till E som för närvarande är valt.

▼ Pilen – visar vald grundinställning (pro bake), (auto bake), (extra bake).

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

Apparatens utrustning

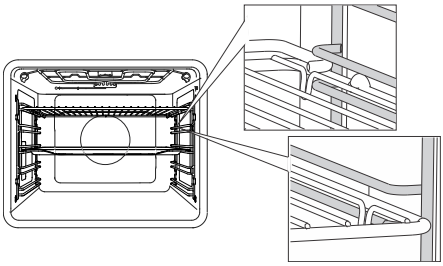
Kontrollampa

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

Styrskenor

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

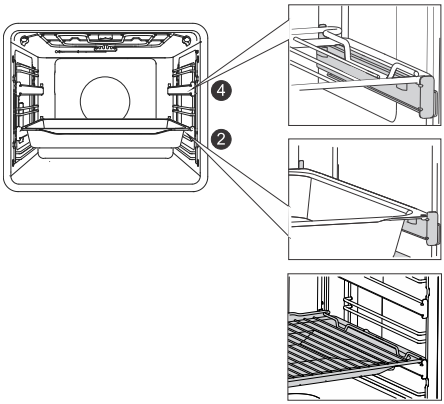
Trådskenor



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

Fast monterade utdragbara konsoler

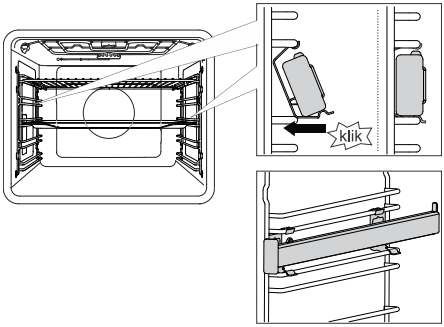
(beroende på modell)



Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

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

Lösa utdragbara konsoler
(beroende på modell)



Styrskenan som man kan trycka fast och dra loss kan sättas in i alla utrymmen mellan två trådskenor.
Placera styrskenan jämnt över trådskenorna på vänster och höger sida av ugnsöppningen. Haka först fast den styrskenans övre klämma under trådskenans ledning. Tryck sedan in den nedre klämman i rätt läge tills du hör ett KLICK.

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

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

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

Omkopplare för ugnslucka
(beroende på modell)

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

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

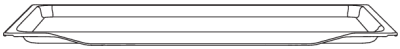
Kylfläkt
Ugnen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

Ugnens utrustning och tillbehör
(beroende på modell)

VARNING!
Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenorna. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet ”Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys”).

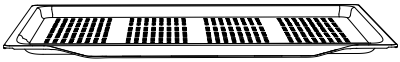
Ugnsgallret används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.

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

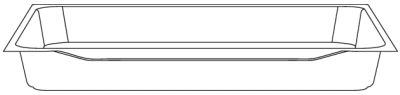


Den **grunda bakplåten** används för platta och små bakverk. Den kan också användas som droppbricka.

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



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



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

INFORMATION!
Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.

Temperatursond (BAKESENSOR).

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

Innan du använder utrustningen för första gången

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

När du startar ugnen för första gången

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

Börja med att välja och bekräfta följande grundinställningar.

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

1. INSTÄLLNING AV KLOCKAN
Ställ in rätt tid. Först väljer du och bekräftar minuterna, sedan väljer du och bekräftar timmarna.

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

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

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

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

Testa vattenhårdheten

Rengöringsfrekvensen beror på hur ofta funktionen för ångtillförsel används och på hårdheten hos vattnet som används.
Blötlägg testpappersremsan (medföljer produkten) i vatten i en (1) sekund. Vänta en minut och notera sedan antalet ränder på papperet. Nivåinställningen ska motsvara antalet färgade ränder på pappersremsan (se kapitlet Allmänna inställningar).

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

Välja inställningarna

Gränssnittet låter dig välja mellan flera olika driftlägen:

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

INFORMATION!

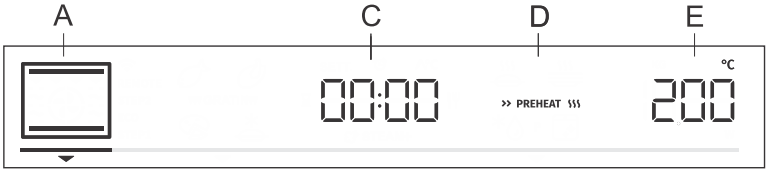
- Vrid på VREDET för att bläddra igenom de olika inställningarna.
- Bekräfta först den valda inställningen genom att trycka på VREDET, ändra därefter inställningen.
- Bekräfta varje inställning genom att trycka in VREDET.
- Ett streck och en pil visar var parametern finns som du är på väg att ställa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

pro bake

Proffsläge (pro bake)

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

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



A tillagningsmetod
C baktid
D förvärmning
E temperatur

Dessutom kan följande ställas in:
– timerfunktioner (se kapitlet Timerfunktioner)
– stegvist bakningsläge (STEP) (se kapitlet Stegvist program)
– gratinering (GRATIN) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)

Snabbförvärmning

Använd snabbvärmningsfunktionen om du så snabbt som möjligt vill värma ugnen till önskad temperatur. Du aktiverar snabbvärmningen genom att vrida VREDET till inställningen » PREHEAT ≀≀≀ (se bild, text D). Bekräfta valet. Vrid VREDET för att välja den fullt lysande markeringen och bekräfta den. Nu är funktionen aktiverad.

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

INFORMATION!
När snabbförvärmningsfunktionen är aktiverad kan funktionen för fördröjd start inte användas. För system med ångtillförsel kan förvärmning inte ställas in.

Val av tillagningsmetod

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

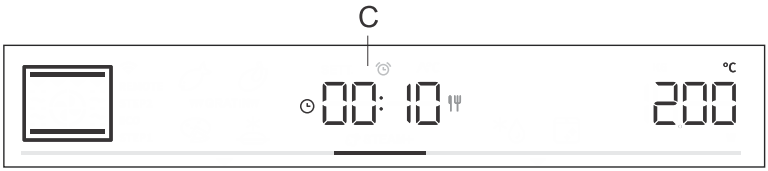
Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning	
	STOR GRILL OCH UNDERVÄRME För snabbare gräddning vid tillagning på endast en nivå och för erhålla en brynt och krispig övre yta på bakverket.	
	GRILL MED BOTTENVÄRME OCH FLÄKT För optimal bakning av jästdegar, alla typer av bröd, och för konservering.	
STEAM +	**AIR FRY MED TILLSATS AV ÅNGA**	Tillförseln av ånga tillagar ytan bättre och skapar en knaprig yta. Den högre fuktnivån i produkten gör att ytan på sockerkakor och kakor blir mindre torra, jäser bättre och blir mjukare och glansigare. Den tillsatta ångan gör maten mindre torr. Denna funktion fungerar i ett temperaturområde över 150 °C.
STEAM +	**ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT OCH ÅNGA**	
STEAM +	**STOR GRILL MED FLÄKT OCH ÅNGA**	

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

Timerfunktioner

Vrid på VREDET för att välja timerfunktioner.



Symbol	Beskrivning	Användning
	Timerstyrd tillagning	I det här läget kan du ange ugnens tillagningstid.
	Minutvakt	Minutvakten fungerar oberoende av ugnsdriften. När den inställda tiden har gått ut slås inte produkten på eller av automatiskt.
	Fördröjt slut	Använd det här läget när du vill att ugnen ska börja med tillagningen med en tidsfördröjning. Ange varaktighet och önskad sluttid för tillagningen. Produkten startar automatiskt och avslutar sin funktion vid önskad tidpunkt.

Ställa in tillagningstid

I detta läge kan du ange hur lång tid ugnen ska vara igång (tillagningstid). Displayen visar ⏲ under hela tiden. Vrid på VREDET för att välja önskad tillagningstid. Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

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

Inställning av kökstimern

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

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

Ställa in fördröjt slut

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

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

Exempel:
Aktuell tid: 12:00
Tillagningstid: 2:00 timmar
Tillagningens sluttid: 18:00 (6 pm)

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

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

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

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

När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften. Displayen visar **End**. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

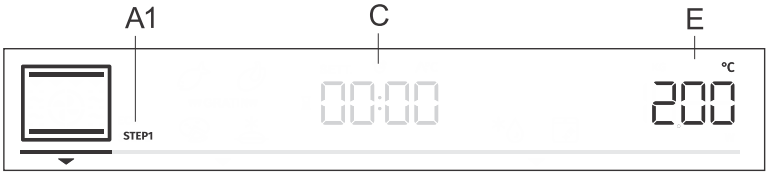
VARNING!
Denna funktion passar inte för mat som kräver snabbuppvärmd ugn.

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

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

STEG-PROGRAM

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



A1 första tillagningssteget STEP1, (STEP2)
C programmets varaktighet/programmets sluttid (se kapitlet Timerfunktioner)
E temperatur

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

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

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

INFORMATION!
Ångtillförselsystem kan inte ställas in i STEG 2.

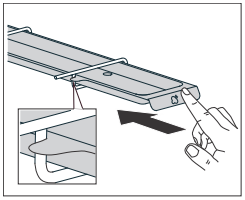
Om du vill kan du även ändra inställningarna för STEP1 eller STEP2 innan du startar dem.
Tryck på knappen **pro bake** och välj STEP1. Nu kan du ändra inställningarna. Gör sedan samma sak för STEP2.
Du kan radera stegläget genom att hålla **pro bake** intryckt ett tag.

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

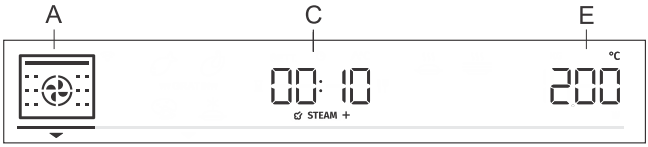
TILLFÖRA ÅNGA UNDER BAKNING

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

Ångtillförsel under tillagning kan användas med följande system: , , . Förutom systemet visar displayen även STEAM +



1. Val av funktion
Sätt in ångbrickan på höger sida, under ovandelen av ugnsutrymmet.
Tryck på knappen **pro bake** och ställ in:



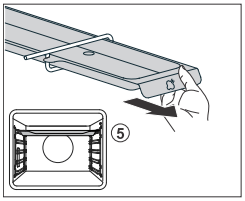
A tillagningssystem
C programmets varaktighet
E temperatur

INFORMATION!
Denna funktion används i temperaturområdet 150–250 °C.

Förvärmning i system med ångtillförsel kan inte ställas in. Motsvarande ångeffekt uppnås om funktionen aktiveras medan ugnen fortfarande är kall.

2. Aktivera funktionen och fylla på vattentanken
Börja tillagningen genom att trycka på **start | stop**.
Displayen visar **Fill**. Fyll vattentanken (se kapitlet Fylla vattentanken nedan) och tryck sedan på VREDET för att bekräfta.

INFORMATION!
När den här funktionen är aktiv kan du höra ljudet från pumpen, som är en del av den normala driften.



3. Stänga av funktionen, avsluta tillagningsprocessen och rengöra vattentanken

Om det finns överblivet vatten i tanken efter tillagning visar displayen **UnFiL** när ugnen svalnat, vilket innebär att du bör tömma vattentanken.

Ta ut maten från ugnen.

Om du vill tömma vattnet från tanken omedelbart tar du bort ångbrickan och sätter in långpannan på den femte nivån. Vrid på REGLAGET och välj **YES**. Vattentanken börjar tömmas. När processen är klar tar du ut långpannan med vatten från ugnen och torkar ugnen torr.

Om du vill tömma vattentanken senare väljer du **No** (se kapitlet Välja allmänna inställningar).

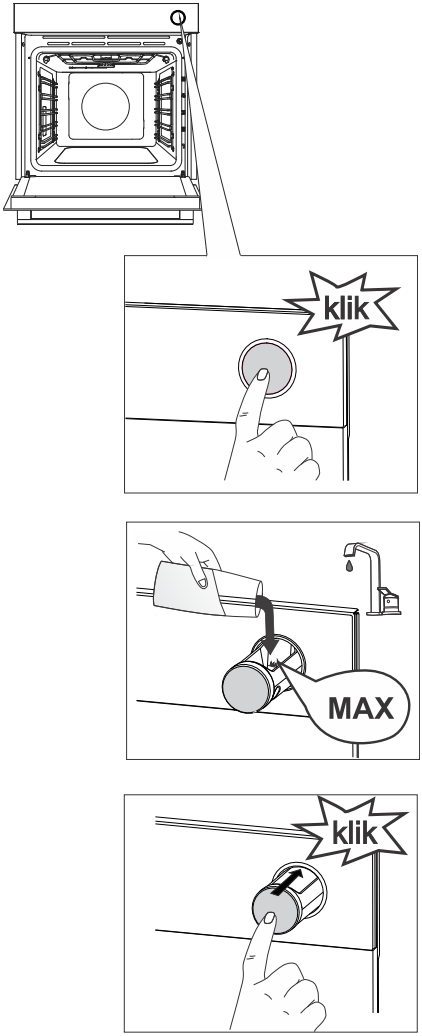
INFORMATION!
Om du inte väljer **YES** när displayen visar **UnFiL**, kommer varningen att visas igen nästa gång du använder ugnen.

Under ugnsuppvärmning kan avdunstningsbrickan deformeras, men detta påverkar inte dess funktion.

Påfyllning av vattenbehållaren

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

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



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

INFORMATION!
Det går inte att ta bort vattenbehållaren ur apparaten.

2 Häll vatten upp till **MAX**-markeringen på vattentanken (tillräckligt för hela tillagningsprocessen).

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

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

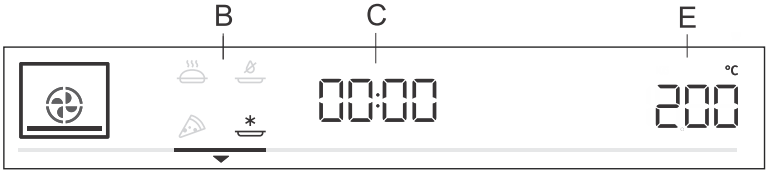
Använd inte destillerat vatten, kranvatten med hög klorhalt eller liknande vätskor. Använd endast färskt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

auto bake AUTOMATISKT LÄGE (auto bake)

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

Speciella tillagningsmetoder

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



B speciella tillagningsmetoder
C programtid (se kapitlet Timerfunktioner)
E temperatur

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

Symbol	Användning
	TILLAGNING AV FRYST MAT [1)] Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	Pizzasystem [1)] Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.
	LÅNGSAM TILLAGNING I UGN [2)] För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C.
	AIR FRY (VARMLUFTSFRITERING) [1)] Denna tillagningsmetod ger maten en krispig skorpa utan tillsats av fett. Det är en hälsosam version av ”snabbmat” med lägre kaloriinnehåll. Lämplig för små köttbitar, fisk, grönsaker och förkokta frysta produkter (pommes frites, kycklingbitar).

[1)] *Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).*

[2)] *Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.*

Snabbförvärmning

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

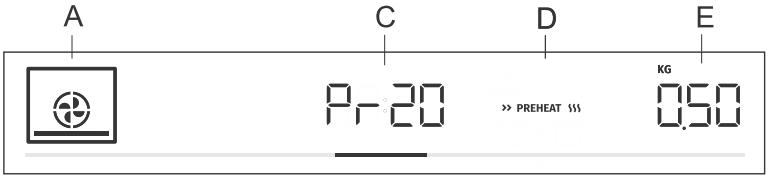
INFORMATION!
När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

Automatiska program

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

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

INFORMATION!
När produkten är ansluten till nätverket (se kapitlet ”Internetanslutning (Wi-Fi)”) trycker du länge på knappen (auto bake) för att aktivera valet för fjärrstyrning av ugnen. I det här fallet kan recepten nås med ett tryck på knappen **on I off**.



A tillagningsmetod
C indikering av automatiskt program/programtid
D snabbvärmning
E vald mängd

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

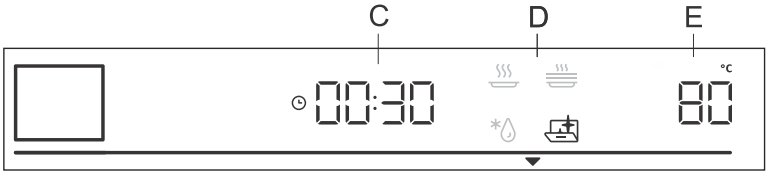
Tabellen fortsätter från föregående sida

Indikering	Programnamn	Utrustning	Nivå	Förvärmning	Rotation
Pr15	**köttfärslimpa**	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr16	**Ugnsbakad biff av nötkött**	ugnsgaller med droppbricka	4	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr17	**Kött – långsam tillagning**	liten ugnsform på galler	2	ja	nej
Pr18	**Ugnsbakad/grillad fisk**	ugnsgaller med droppbricka	4	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr19	**bakade potatisklyftor**	djup långpanna	3	nej	nej
Pr20	**Grönsakssufflé**	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr21	**lasagne**	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr22	**pizza**	Grund bakplåt	1	ja	nej

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

extra bake VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)

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



C tillagningstid
D program
E inställd temperatur

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

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

P **Pyrolys**
Denna funktion möjliggör automatisk rengöring av ugnens insida genom hög temperatur som bränner rester av fett och andra föroreningar så att de reduceras till aska.

Upptining
Använd denna funktion för att långsamt tina upp djupfryst mat (tårtor, bakverk, bröd, bullar eller djupfryst frukt).
Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, eller röras om och separeras om de var sammanfrusna.

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

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

Låsa knappar

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

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

Starta tillagningsprocessen

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

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

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Extra gratinering
Du kan endast aktivera denna funktion 10 minuter efter att tillagningsprocessen inletts (symbolen ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ visas på displayen). Tryck på vredet för att öppna inställningarna ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ och bekräfta inställningen. Vrid på vredet igen och välj symbolen för full styrka. Bekräfta valet. Funktionen är nu aktiverad. Tillagningstiden 10 minuter (10:00) visas på displayen.
Ändra längden genom att trycka två gånger på vredet och vrida på det för att justera tiden (max. 30 minuter). Bekräfta valet.
Funktionen används i sista steget av tillagningsprocessen när du tillsätter sås eller kryddor på maten, eller om du vill bryna skorpan lite extra. Under gratineringen bildas en gyllenbrun skorpa på maträtten, vilket skyddar maten från att bli uttorkad, samtidigt som den får ett trevligare utseende och bättre smak.

INFORMATION!
Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Rotera VREDET till inställningen ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Välj det nedtonade tecknet och bekräfta med ett tryck på VREDET.

Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

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

INFORMATION!

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

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

Välja allmänna inställningar

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

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

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

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

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

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

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

Automatisk snabbvärmning
Med denna funktion kan man för de tillagningsmetoder där så är möjligt automatiskt lägga snabbvärmning av ugnen.
Vrid VREDET och välj inställningen **Auto**. Välj On eller OFF.

Sabbat
Sabbatsfunktionen gör det möjligt att varmhålla mat i ugnen utan att ugnen behöver startas eller stoppas
. Vrid på VREDET för att välja **SAbb**. Välj On eller OFF.
Ställ in varaktighet (mellan 24 och 72 timmar) och temperatur. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET.
Om du vill att ugnslampan ska lysa hela tiden tänder du den med ett tryck på symbolen .
Vidrör knappen **start | stop** för att starta nedräkningen. Displayen visar **SAbb**.
Alla ljud och funktioner kommer att inaktiveras, förutom knappen **on | off**.

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

Wifi (beroende på modell)
Funktionen aktiverar eller inaktiverar apparatens wifi-uppkoppling. Välj inställningen **Conn**. Vrid VREDET för att slå på eller av.

Fabriksinställningar
Med denna funktion kan du återställa apparaten till fabriksinställningarna. Displayen visar **FAct**. Vrid på VREDET för att välja rES. Bekräfta genom att trycka på **start I stop** tills animationen avslutas.

Vattenhårdhet
Vrid på VREDET för att välja mellan fem nivåer av vattenhårdhet. Standardinställningen är nivå 5.

Whr 1 är den lägsta nivån av vattenhårdhet.
Whr 5 är den högsta nivån av vattenhårdhet.

Tömma vattentanken
Med den här funktionen kan du tömma vattentanken efter att tillagningen är klar om du har tillfört ånga under tillagningen. **UnFiL** visas på displayen. Vrid REGLAGET för att välja och bekräfta No för att lämna inställningarna. För att tömma vattentanken tar du först ut maten ur ugnen. Ta ut ångbrickan och sätt in bakplåten på den femte nivån. Välj och bekräfta YES på displayen. Nu börjar vattentanken tömmas. När processen är klar tar du ut bakplåten med vatten ur ugnen och torkar ugnen torr.

Avkalkning
Du kan aktivera avkalkningsfunktionen själv eller så föreslås det av ugnen efter att ångfunktionen har använts under ett visst antal cykler (displayen visar **dEcL**).
För att aktivera funktionen vrider du på REGLAGET och väljer YES och för att stänga av den väljer du OFF (se kapitlet Rengöring av ångsystemet).

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

Internetanslutning (Wifi)

Ugnen är utrustad med en Wi-Fi trådlös anslutningsmodul som gör att produkten kan anslutas till en mobil enhet, t.ex. en smartphone eller en surfplatta. Anslutning möjliggör fjärrövervakning av produkten och fjärrstyrning av vissa ugnsfunktioner. Appen **Connectlife** måste vara installerad på din mobila enhet och ett användarkonto måste vara registrerat (se kapitlet Ansluta produkten till en mobil enhet).

VARNING!
Fjärrövervakningsfunktionen via mobil enhet ska inte användas som en ersättning för direkt personlig övervakning av tillagningsprocessen i ugnen. Kontrollera alltid regelbundet själv vad som faktiskt händer i ugnen.

Ansluta apparaten till en mobil enhet

Appen **Connectlife** finns tillgänglig i Apple App Store och Google Play Store.

INFORMATION!
Mer hjälp och information finns på **www.connectlife.io**. Övrig information och uppgifter om funktioner och support finns på **www.connectlife.io/getstarted**.

1. Hämta appen Connectlife till din mobila enhet och öppna den.
2. Välj ”Börja använda appen” och registrera ett konto. Om du redan har ett konto väljer du ”Logga in” för att börja med att logga in.
3. Wifi-modulen måste vara aktiverad och ansluten till ugnen (se kapitlet Inställningar för Wifi-modul).
4. Välj ”Apparater” i appen och välj ”Lägg till apparat”, eller använd knappen ”+”.
5. Följ instruktionerna i appen för att börja laga mat.

Inställningar för Wifi-modul

INFORMATION!
Om denna inställning inte är tillgänglig är din ugn inte utrustad med någon Wifi-modul och har inte stöd för internetanslutning.

När Wifi-modulen är aktiverad och anslutningar är konfigurerade och synkroniserade kan man styra ugnen via en mobil enhet och appen Connectlife.

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

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

1. Slå på/av Wifi-modulen
Den här funktionen aktiverar eller avaktiverar produktens användning med Wi-Fi-anslutning. Den finns under markeringen**Conn**. Tryck på VREDET för att visa WF på displayenheten. Bekräfta valet genom att trycka på VREDET.

Vrid VREDET för att välja On och bekräfta ditt val. Symbolen Wi-Fi blinkar eller lyser.

För att stänga av anslutningen och återgå till föregående meny väljer du OFF.

2. Ställa in Wi-Fi-modulanslutningen
För att ställa in anslutningen mellan Wi-Fi-modulen och det lokala nätverket, väljer du**SEt** i menyn **Conn**. i menyn. Vrid VREDET och bekräfta ditt val. Symbolen Wi-Fi blinkar med full intensitet.

Tryck på knappen igen för att visa **CSEt** på displayenheten. Vrid VREDET och välj On. Bekräfta ditt val.
Produkten upprättar då en lokal åtkomstpunkt så att du kan konfigurera parametrarna för åtkomst till nätverket via appen **Connectlife** (följ instruktionerna i appen).

INFORMATION!
Inställningen visas när Wifi-modulen är aktiverad och anslutningar har upprättats till en mobil enhet.

3. Ansluta ytterligare en mobil enhet och ugn via en server
I menyn **Conn** väljer du inställning **PAr** och du bekräftar ditt val genom att trycka på VREDET.

För att ansluta en mobil enhet till vrider du VREDET och väljer inställningen **PAIr**. Bekräfta ditt val genom att trycka på VREDET. Då ansluts ugnen till din mobila enhet så att du kan övervaka din ugns funktion.

Om du väljer inställningen **UPA** kommer uppkopplingen till ugnen och förbindelsen till servern att avbrytas.

(Följ instruktionerna i appen **Connectlife** för att fortsätta processen).

4. Hantera fjärrstyrningen av ugnen
När Wifi-modulen är aktiverad och anslutningar är konfigurerade och synkroniserade kan man styra ugnen via en mobil enhet och appen **Connectlife**.

I menyn **Conn** väljer du inställning **rEn** och sedan bekräftar du ditt val genom att trycka på VREDET.

Vrid VREDET i menyn **rEEn** och välj inställningen On för att tillåta fjärrstyrning av din ugn. Bekräfta ditt val genom att trycka på **start | stop**. Samtidigt tänds symbolen**REMOTE** på kontrollenheten. Det visar möjligheten att fjärrstyra din ugn via appen **Connectlife**.
För att avaktivera fjärrkontrollanslutningen, väljer duOFF i menyn**rEEn** och bekräftar ditt val.

INFORMATION!
Åtkomstmenyn för fjärrkontroll kan du även nå via en genväg. När du har aktiverat Wi-Fi-modulen och ställt in anslutningarna trycker du länge på knappen **auto bake** för att aktivera fjärrstyrningen av ugnen**rEEn**.

INFORMATION!
Av säkerhetsskäl är vissa funktioner inte tillgängliga via fjärråtkomst.

- Om ugnen är i standbyläge och du öppnar ugnsluckan måste fjärrstyrningen aktiveras igen.
- Om ugnsluckan öppnas under gräddningen avaktiveras ugnens fjärrstyrningsalternativ.
- All användaraktivitet på kontrollenheten avaktiverar automatiskt fjärrstyrningsalternativet för ugnen.
- Stänga av ugnen är det enda alternativ som finns kvar oavsett om fjärrstyrningen är aktiverad eller inte.

VARNING!
Se alltid till att ugnen används korrekt och enligt instruktionerna, i synnerhet vid användning av fjärrstyrningen. Kör inte ugnen via fjärrstyrning om du inte är helt säker på vad som finns i ugnen.

Status för wifi	Wifi-symbolen visas.
Wifi inaktiverat.	Wifi-symbolen visas inte på skärmen.
Wifi är aktiverat, anslutning till servern håller på att upprättas.	Wifi-ikonen lyser svagt och blinkar.
Wifi är aktiverat, håller på att konfigureras eller anslutningar håller på att upprättas.	Wifi-ikonen lyser med full styrka och blinkar.
Wifi är aktiverat, det finns ingen kontakt med servern.	Wifi lyser med svagt sken.
Wifi är aktiverat och har förbindelse med servern.	Wifi-ikonen lyser med full styrka.
Fjärrstyrning av ugnen är inte aktiverad.	REMOTE-märket lyser inte på displayen.
Fjärrstyrning av ugnen är aktiverad.	REMOTE-märket lyser med full styrka på displayen.

Allmänna råd och bakningstips

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

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

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

Matlagningstabell

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

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

Tabellen fortsätter från föregående sida

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

Tabellen fortsätter från föregående sida

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

Tabellen fortsätter från föregående sida

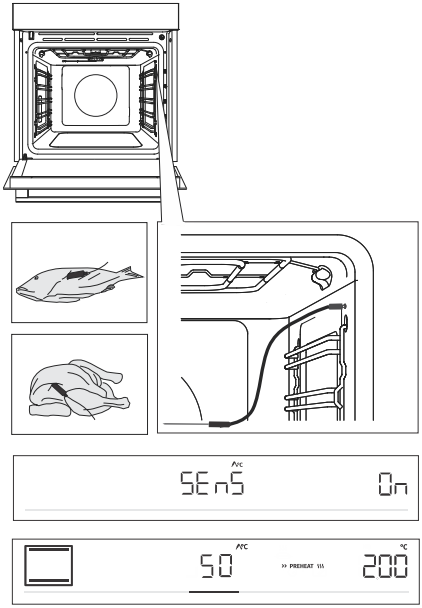
Maträtt			°C	min
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30
blandade grönsaker i klyftor	3	STEAM +	190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
FRYST FÄRDIGLAGAD MAT				
pommes frites	3		210-220	20-25
pommes frites i två nivåer	2, 4		190-210	30-40
kycklingmedaljonger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

Matlagning med temperatursond (BAKESENSOR)

(beroende på modell)

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

VARNING!
Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1 Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

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

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

3 Välj önskat tillagningssystem och tillagningstemperatur (med temperaturer upp till 210 °C). Symbolen för drift med sond och den inställda temperaturen visas på displayen. Detta kan ändras genom att vrida på REGLAGET. Ställ in den önskade slutliga kärntemperaturen för maten (mellan 30 och 99 °C).

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

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

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

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

Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:

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

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

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

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

Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött

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

Rengöring och underhåll

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

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

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

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

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

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

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

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.

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

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

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

Automatisk ugnsrengöring – pyrolys

Funktionen använder höga temperaturer för att rengöra produktens insida samt en del av den medföljande utrustningen. Under rengöring förbränns fettrester och andra föroreningar.

Tre nivåer av pyrolys (rengöringens intensitet) att välja på, som tar olika lång tid:

Nivå	Rengöringens intensitet	Rengöringens syfte	Programtid
1	Snabbrengöring	Vid lättare nedsmutsning	2 timmar
2	Medelintensiv rengöring	Vid märkbar mer omfattande nedsmutsning	2 h 15 min
3	Intensiv rengöring	För hårt sittande och långvarig (äldre) nedsmutsning	2 h 30 min
Obs! Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör man välja.			

Förberedelser inför pyrolytisk rengöring

Baserat på en genomsnittlig ugnsanvändningsgrad rekommenderar vi pyrolytisk rengöring en gång i månaden.

- Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenorna och ångbrickan. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet ”Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys”).
- Ta bort all synlig smuts och matrester ur ugnen.
- Påbörja bara pyrolytisk rengöring när produkten är kall.
- Om ugnen är utrustad med extra trådskenor sätter du in utrustningen på skenorna på andra eller tredje nivån – aldrig på första nivån.

1. Tryck på **extra bake** knappen för att visa extrafunktioner på displayen. Vrid på VREDET tills symbolerna och **P** visas och bekräfta ditt val. Tre rengöringsintensitetsnivåer visas på displayen. Vrid på VREDET för att välja rengöringsintensitetsnivå. Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör du välja. Nivån Medium är förvald som standard.
Bekräfta ditt val genom att trycka på VREDET. Tryck på **start I stop** knappen. Tiden börjar räkna ned.

2. Efter en viss tid låses ugnsluckan automatiskt för din säkerhet. På displayen visas då **Loc** så länge som låset är aktiverat.

3. När programmet har gått klart visas **End** på displayen och en ljudsignal aktiveras.

- När den pyrolytiska rengöringsprocessen är avslutad och ugnen har svalnat låses ugnsluckan upp automatiskt.
- När ugnen har svalnat helt torkar du ur dess insida med varm tvållösning och mjuk trasa för att avlägsna alla rester (t.ex. aska).

VARNING!
Under pyrolys kan obehaglig lukt och rök, liksom irriterande ångor och gaser, avges. Se därför till att rummet är väl ventilerat under proceduren och uppehåll dig inte i rummet under längre perioder. Låt inte barn eller husdjur komma nära ugnen.

Under pyrolysprocessen kan mat- och fettrester fatta eld. Avlägsna därför alla föroreningar från ugnens insida innan processen startas.

Apparaten blir mycket varm på utsidan när den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår. Vidrör inte ugnsluckan och häng aldrig några brännbara föremål, såsom trasor eller handdukar, på dörrhandtaget.

Försök inte öppna dörren när den är låst (under pågående pyrolytisk rengöring och medan apparaten svalnar av efter processen)! Rengöringsprocessen kan avbrytas och det finns risk för brännskador!

Mindre djur kan vara särskilt känsliga för eventuell rök. Vi rekommenderar att du inte låter dem komma in i rummet medan den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår och att du ventilerar rummet noggrant när rengöringsprocessen är avslutad.

Pyrolytisk rengöring av ingående tillbehör

- De medföljande tillbehören (djup långpanna för allmän användning, grund bakplåt) får endast rengöras med pyrolys om ugnen är utrustad med extra trådställ.
- Skjut in tillbehören i den andra eller tredje styrskenan – använd aldrig den nedersta nivån.
- Efter utförd pyrolytisk rengöring väntar du tills utrustningen svalnat och rengör den med trasa och varm tvållösning.

VARNING!
Om ugnen är utrustad med utdragbara konsoler får utrustningen inte rengöras med pyrolys.

INFORMATION!
För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi att själva ugnen och dess tillbehör och utrustning rengörs separat. Om du använder den pyrolytiska rengöringsprocessen för att rengöra utrustningen kanske själva ugnen inte är helt rengjord i slutet av rengöringscykeln.

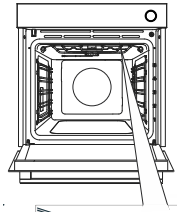
Om du inte är nöjd med resultatet av rengöringen rekommenderar vi att du upprepar processen.

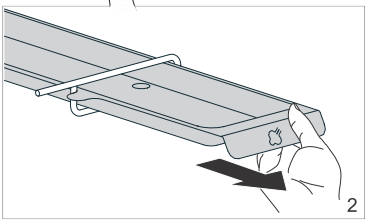
Som ett resultat av den automatiska pyrolytiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnstillbehören missfärgas och förlora sin glans. Detta påverkar inte ugnens och tillbehörens funktion.

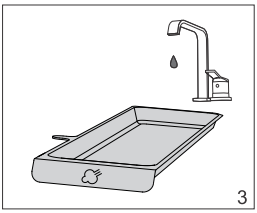
Rengöring av ångbrickan

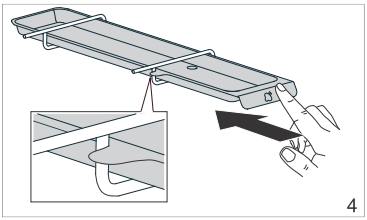
VARNING!
Efter användning kan ångbrickan vara varm, och det kan fortfarande finnas lite vatten på den. Vänta tills ugnen svalnat helt för att undvika brännskador.

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









1 Ångbrickan sätts in på höger sida, under toppen av ugnsutrymmet hängande från grillvärmaren.

2 Ta tag i ångbrickan och dra ut den ur ugnen.

3 Rengör ångbrickan vatten och diskmedel.

4 Innan du lagar mat med ångtillförsel igen sätter du tillbaka ångbrickan i styrskenorna och trycker försiktigt in den hela vägen.

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

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

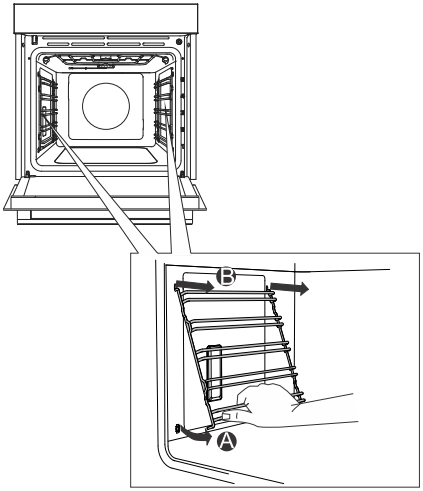
Rengöring av ångsystemet

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

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

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

Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler

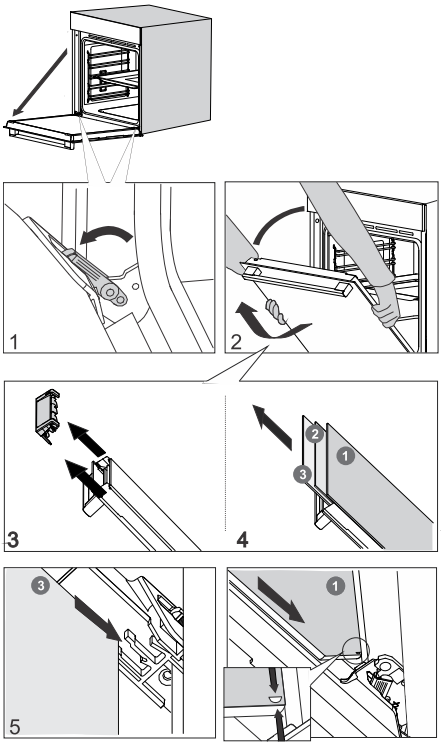


A Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

B Ta bort dem från öppningarna upptill.

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

Demontering av ugnsluckan och glasrutorna



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

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

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

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

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

5 Sätt tillbaka luckans glasrutor i omvänd ordning.

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

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

Mjuk stängning och öppning av luckan
(beroende på modell)

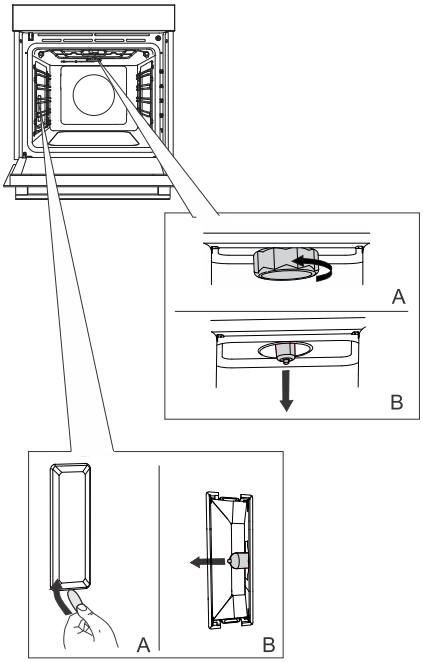
Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningshastighet med början vid 75 graders vinkel. Detta möjliggör enkel, tyst och mjuk stängning av luckan. Ett lätt tryck på luckan (fram till 15 grader från stängt läge) är tillräcklig för att luckan automatiskt ska stängas mjukt.

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

Byte av glödlampa

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

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



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

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

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

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

Felsökningstabell

Särskilda varningar och felrapporter

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

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

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

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

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

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

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

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Hur man byter ut ugnslampan beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.
Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.
Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErXX.	Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker.
Displayen visar SEnS när temperatursonden inte är ansluten.	Rengör uttaget. Försök att ansluta och koppla bort temperatursonden flera gånger i följd.

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

Kassering

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

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

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

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

Information om efterlevnad

Typ av radioutrustning:	WiFi-modul
Driftfrekvens:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Max uteffekt:	17,7 dBm EIRP
Max antennförstärkning:	2,7 dBi
Bluetooth indicator	
Frekvensområde:	2402 – 2480 MHz
Signalstyrka:	10,00 dBm
Signaltyp:	F1D

eller

Typ av radioutrustning:	Modul HLW3215-TG
Wifi	
Driftfrekvens:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Max uteffekt:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antennförstärkning 10 dBi)
Max antennförstärkning:	Förstärkning: 0 dBi
Bluetooth	
Frekvensområde:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Signalstyrka:	6 dBm (≤10 dBm)
Signaltyp:	F1D

Företaget intygar att apparaten i sin funktion Connectlife uppfyller de grundläggande kraven och andra föreskrifter i direktivet 2014/53/EU. Den detaljerade försäkran om överensstämmelse hittar du på webbsidan https://auid.connectlife.io för din produkt bland övriga dokument.

Tillagningstest

EN60350-1: Använd endast utrustning som tillhandahålls av tillverkaren.
Skjut alltid in bakplåten ända till slutpositionen på trådskenan. Placera bakverk eller kakor som gräddas i formar enligt bilden.

* Förvärm produkten till önskad temperatur. Använd inte det snabba förvärmningsläget.
** Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte det snabba förvärmningsläget.
*** Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av formar		°C	min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	150	25-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	135 **	35-50	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	140 **	25-40	
cookies – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 4, 5	135	45-60	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160-170 **	20-30	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	155 **	20-30	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt		1,5	140 **	30-45	
muffins – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	150	45-55	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	160	45-55	
sockerkaka – två galler/nivåer	2 st. runda metallformar, diameter 26 cm/trådgaller		2, 4	170 *	45-55	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		2	160 **	70-120	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		2	160	70-120	
SJUDNING						
rostat bröd	trådgaller		5	max	4-7	

Tabellen fortsätter från föregående sida

BAKNING						
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka		5	230	25-40 ***	

gorenje

855107-a15