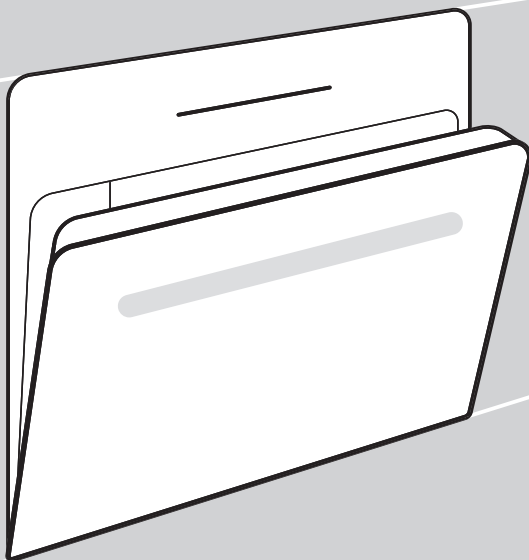


**gorenje**

SV

**BRUKSANVISNING**  
KOMBINERADE  
MIKROVÅGSUGNAR



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

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

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

Instruktioner för installation och anslutning levereras på ett separat blad.

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

<http://www.gorenje.com>

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



**INFORMATION!**

Information, råd, tips eller rekommendation



**WARNING!**

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

# Innehåll

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Säkerhetsföreskrifter</b> .....                                | <b>4</b>  |
| Säker användning av mikrovågsugnen .....                          | 5         |
| <b>Andra viktiga säkerhetsvarningar</b> .....                     | <b>7</b>  |
| <b>Beskrivning av apparaten</b> .....                             | <b>10</b> |
| Typskylt – produktinformation .....                               | 10        |
| Kontrollenhet .....   | 11        |
| <b>Apparatens utrustning</b> .....                                | <b>11</b> |
| Kontrollampa .....  | 11        |
| Styrskenor .....  | 11        |
| Omkopplare för ugnslucka .....                                    | 12        |
| Kylfläkt .....  | 12        |
| Ugnens utrustning och tillbehör .....                             | 12        |
| <b>Innan du använder utrustningen för första gången</b> .....     | <b>14</b> |
| <b>Mikrovågsfunktion</b> .....                                    | <b>14</b> |
| <b>När du startar ugnen för första gången</b> .....               | <b>15</b> |
| <b>Välja inställningarna</b> .....                                | <b>16</b> |
| Proffsläge (pro bake) .....                                       | 16        |
| AUTOMATISKT LÅGE (auto bake) .....                                | 23        |
| VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake) .....                         | 26        |
| Låsa knappar .....  | 26        |
| <b>Starta tillagningsprocessen</b> .....                          | <b>28</b> |
| <b>Avsluta tillagningen och stänga av ugnen</b> .....             | <b>28</b> |
| <b>Välja allmänna inställningar</b> .....                         | <b>29</b> |
| <b>Allmänna råd och bakningstips</b> .....                        | <b>31</b> |
| <b>Matlagningstabell</b> .....                                    | <b>32</b> |
| <b>Rengöring och underhåll</b> .....                              | <b>36</b> |
| Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring) ..... | 37        |
| Borttagning och rengöring av styrskenor .....                     | 38        |
| Byte av glödlampa .....   | 39        |
| <b>Felsökningstabell</b> .....                                    | <b>40</b> |
| Särskilda varningar och felrapporter .....                        | 40        |
| <b>Miljöskydd</b> .....   | <b>40</b> |
| <b>Tillagningstest</b> .....                                      | <b>42</b> |

## Säkerhetsföreskrifter

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

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

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

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

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

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.

**WARNING:** 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 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 användning av mikrovågsugnen**

**VARNING:** På grund av de extremt höga temperaturerna som genereras när apparaten används i kombinationsläge, rekommenderas att barn endast använder ugnen under uppsikt av vuxen.

**VARNING:** Om luckan eller luckans tätning är skadad får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en tekniskt kunnig person.

**VARNING:** Det är extremt farligt för alla andra än en tekniskt kunnig person att utföra service- eller reparationer som innebär att ett hölje tas bort som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

**VARNING:** Vätskor och livsmedel får inte värmas upp i tillslutna behållare eftersom de kan explodera.

Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom:

- personalkök i butiker och andra arbetsmiljöer;
- mindre lantbruk;
- kök för gäster på hotell, motell och andra uthyrningsformer;
- övernattnig med frukost-inrättningar (bed and breakfast).

Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

När du lagar mat med mikrovågor, använd inte metallbehållare för mat eller dryck.

När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll uppsikt på ugnen eftersom sådana förpackningar kan antändas.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd eruptiv kokning. Var därför försiktig när du hanterar behållaren med den uppvärmda drycken. För att förhindra detta, placera ett icke-metallföremål (t.ex. en trä-, glas- eller plastsked) i behållaren under uppvärmningsprocessen.

För att undvika brännskador bör innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skakas eller röras om och deras temperatur kontrolleras före matning.

Oskalade råa ägg får inte värmas upp i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera, även sedan mikrovågsugnens uppvärmning har upphört.

Om du ser rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll ugnsluckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella matavlagringar ska avlägsnas.

Underlåtenhet att hålla ugnen i rent skick kan leda till försämring av ytan och kan påverka apparatens livslängd negativt och eventuellt leda till fara.

Om apparaten är integrerad i ett köksskåp med dörr ska skåpsdörren vara öppen medan apparaten används.

## **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 betraktningssvinklar, 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.

**Upprätthåll alltid** minimiavståndet mellan ugnens övre kant och det närmaste föremålet ovanför den.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

**Använd alltid grytvantar** för att ta ut rätter ur ugnen. Vissa kastruller, grytor eller brickor kan absorbera värmen från maten och därmed bli mycket varma.

Se till att **endast använda köksredskap** som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Använd inte kokkäril av stål eller kokkäril med kanter eller dekorationer i guld eller silver.

**Lämna inga tillbehör eller redskap** i ugnen när den är avstängd. Slå inte på en tom ugn, det kan skada den.

**Använd inte kokkäril** av porslin, keramik eller lergods om sådana material är porösa eller om sådana kokkäril inte är glaserade på insidan. Om fukt som trängit in i dessa porer hettas upp kan det orsaka sprickbildning. Använd endast kokkäril avsedda för användning i en mikrovågsugn.

**Läs och följ alltid** eventuella instruktioner för uppvärmning i mikrovågsugn som anges på livsmedelsförpackningen.

**Var försiktig** när du värmer alkoholhaltig mat, eftersom en brännbar blandning av alkohol och luft kan bildas inuti ugnen. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.



Användning av metallföremål som kokkärl, gafflar, skedar, knivar eller häftklamrar eller fästelement på frysta livsmedelsförpackningar rekommenderas inte vid **tillagning eller uppvärmning med mikrovågor** eller en kombination av mikrovågor och varmluftstillagning. Rör om maten efter uppvärmning eller låt den vila tills värmen är jämnt fördelad.

Anslut inte apparaten till strömförsörjningen om en jordfelsbrytare är installerad i strömförsörjningskretsen.



**WARNING!**

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

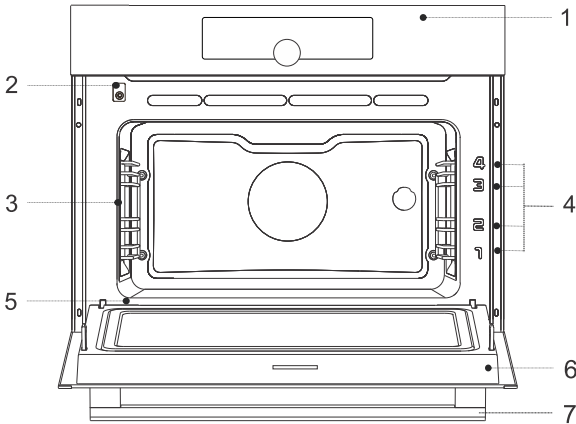
# Beskrivning av apparaten



## INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

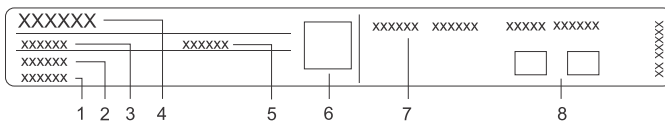
I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.



- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. Kontrollenhet              | 5. Typskylt         |
| 2. Luckkomplare               | 6. Ugnslucka        |
| 3. Belysning                  | 7. Handtag på lucka |
| 4. Skenor – tillagningsnivåer |                     |

## Typskylt – produktinformation

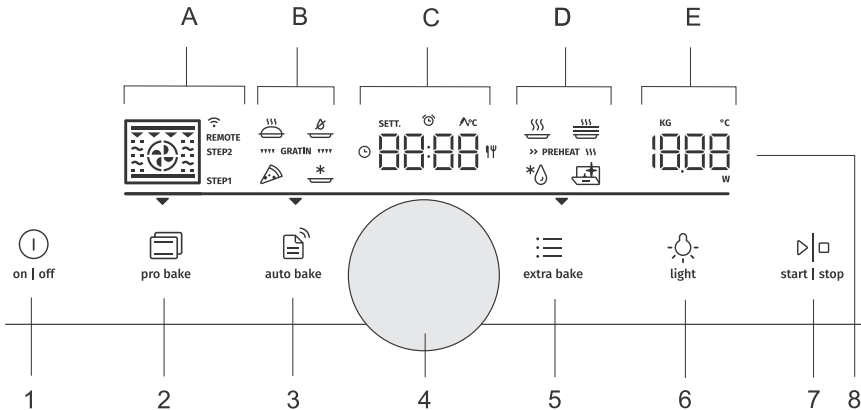
En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.



- |                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. ID/kod                           |
| 2. Modell      | 6. QR-kod (beroende på modell)      |
| 3. Typ         | 7. Tekniska uppgifter               |
| 4. Märke       | 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. Display
  - A. metod för bakning, stegvis läge (STEP)
  - B. speciella metoder för bakning, automatiska program, gratinering
  - C. klocka, timerfunktioner, temperatursond, bakningstid
  - D. speciella program, förvärmning
  - E. temperatur, vikt, effekt

## 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

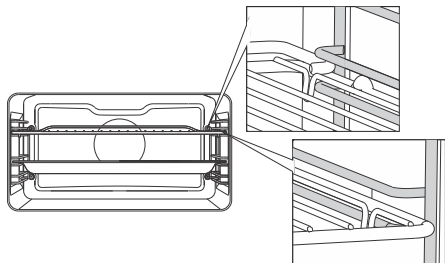
**Ugnsbelysning:** belysningen i ugnen tänds när du öppnar eller stänger luckan, när du startar ugnen, i slutet av bakkingsprocessen och när du vidrör knappen för ugnsbelysning på styrenheten.

## Styrskenor

- Styrskenorerna gör det möjligt att laga mat eller baka på 4 olika plåthöjder.
- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.

- Styrskenor 3 och 4 är avsedda för grillning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.
- Skjut alltid in tillbehör hela vägen in i apparaten.

## Trådskenor



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

## Omkopplare för ugnslucka

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

## Kylfläkt

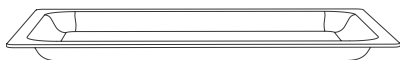
Ugnen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

## Ugnens utrustning och tillbehör



### VARNING!

Använd aldrig galleret, den grunda eller den djupa bakplåten eller någon annan metall del eller tillbehör när du använder ett system med mikrovågor.



**GLASFORMEN** är avsedd för matlagning med alla ugnssystem och för matlagning med mikrovågor. Den kan även användas för servering.

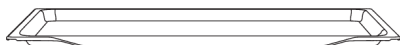


**Ugnsgalleret** används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



### INFORMATION!

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

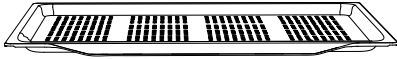


Den **grunda bakplåten** används för platta och små bakverk. Den kan också användas som droppbricka.



**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.



**VARNING!**

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

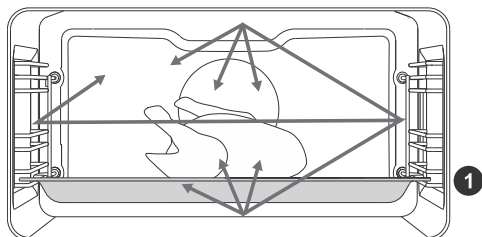
# Innan du använder utrustningen för första gången

- 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.

## Mikrovågsfunktion

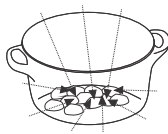
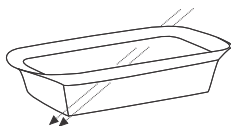
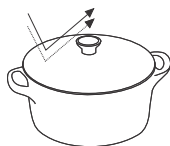
Mikrovågor används för **tillagning, grillning och upptining av mat**. De möjliggör snabb och effektiv tillagning utan att ändra färg eller form på maten.

Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk strålning. Sådan strålning finns vanligtvis i vår miljö i form av radiovågor, ljus eller infraröda strålar. Mikrovågornas frekvens ligger på cirka 2 450 MHz.



Mikrovågor har följande egenskaper:

- de reflekteras av metaller,
- de färdas genom andra material,
- de absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.



När mat utsätts för mikrovågor börjar molekylerna röra sig snabbt och genererar därmed värme. Mikrovågorna tränger in cirka 2,5 cm i maten. Om maten är tjockare kommer kärnan av maten att tillagas genom ledning, som vid konventionell matlagning.



**VARNING!**

Använd eller aktivera aldrig ett mikrovågssystem om ugnen är tom.

# När du startar ugnen för första gången

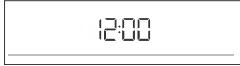
När du har kopplat in apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar siffrorna 12:00 på displayen.

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.

# Välja inställningarna

Gränssnittet låter dig välja mellan flera olika driftlägen:

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

## INFORMATION!

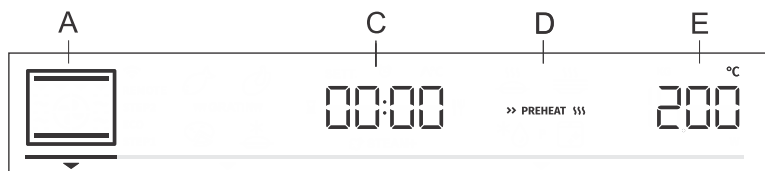
- Vrid på VREDET för att bläddra igenom de olika inställningarna.
  - Bekräfta först den valda inställningen genom att trycka på VREDET, ändra därefter inställningen.
  - Bekräfta varje inställning genom att trycka in VREDET.
  - Ett streck och en pil visar var parametern finns som du är på väg att ställa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



## pro bake **Proffsläge (pro bake)**

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

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



A tillagningssystem

C programmets varaktighet

D snabb förvärmning

E temperatur/effekt (för system med mikrovågor)

## INFORMATION!


I kombinerade system med mikrovågor, ställ först in temperaturen. Bekräfta ditt val genom att trycka på VREDET; ställ sedan in mikrovågseffekten.

Dessutom kan följande ställas in:

- timerfunktioner (se kapitel Timerfunktioner)
- stegvist bakningsläge (STEP) (se kapitel Stegvisst program)
- gratinering (GRATIN) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)



## Snabbfövärmning

Använd snabbfövärmningsfunktionen om du så snabbt som möjligt vill värma ugnen till önskad temperatur. Du aktiverar snabbfövärmningen 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 fövärmningen och en ljudsignal hörs. Displayen visar **door**. Öppna luckan och ställ in maten. Programmet fortsätter automatiskt med de valda inställningarna.



### INFORMATION!








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

## Val av tillagningsmetod













### INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

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

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Symbol  | Användning   |
|---|--|
|  | <b>FÖRSIKTIG UGNSTILLAGNING</b><br>För skonsam och kontrollerad långsam matlagning av känsliga rätter (mjuka köttbitar) och bakverk med krispig botten.  |
|  | <b>ÖVER- OCH UNDERVÄRME MED FLÄKT</b><br>Ger ett jämnt resultat av matlagning eller bakning i en nivå, och för att göra suffléer.  |
|  | <b>STOR GRILL MED FLÄKT</b><br>För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.  |
|  | <b>STOR GRILL OCH UNDERVÄRME</b><br>För snabbare gräddning vid tillagning på endast en nivå och för erhålla en brynt och krispig övre yta på bakverket.  |
|  | <b>GRILL MED BOTTENVÄRME OCH FLÄKT</b><br>För optimal bakning av jästdegar, alla typer av bröd, och för konservering.  |
|  | <b>MIKROVÅGOR</b><br>Dessa används för snabb återuppvärmning, upptining och tillagning av mat.   |
|  | <b>VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR</b><br>I detta system förbättras flödet av varmluft runt maten för att torka ut ytan och skapa en tjockare skorpa. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen. Avsedd för snabbare tillagning eller stekning av kött, bakverk och grönsaker.                                 |
|  | <b>STOR GRILL MED FLÄKT OCH MIKROVÅGOR</b><br>För snabbare stekning av fågel, fisk och större köttbitar under en grill. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen.   |
|  | <b>KONVENTIONELL TILLAGNING MED FLÄKT OCH MIKROVÅGOR</b><br>För snabbare tillagning av gratinerade rätter. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen.  |
|  | <b>VARMLUFTSSTEKNING MED MIKROVÅGOR</b><br>Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Avsedd för mindre bitar av kött, fisk och grönsaker. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen. |

## INFORMATION!

I dessa system, förutom system med MIKROVÅGOR, kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet "Starta tillagningen").

## Mikrovågseffekt

| Effekt  | Användning   |
|---------|--|
| 1 000 W | Snabbt återuppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller en stor volym vätska.  |
| 750 W   | Tillagning av färska eller frysta grönsaker.   |
| 600 W   | Smältning av choklad.<br>Tillagning av kött och fisk/skaldjur.<br>Tillagning av tillbehör. |
| 360 W   | Återuppvärmning och tillagning av ömtåliga äggbaserade rätter.                             |

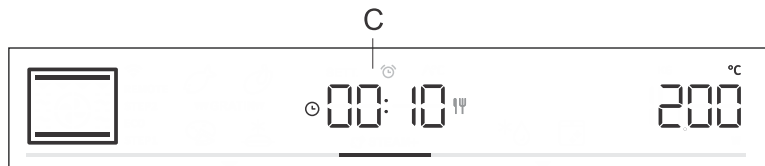
Tabellen fortsätter från föregående sida

| Effekt | Användning  |
|--------|---|
| 180 W  | Upptining av annan mat, mjukgörande av smör och glass.          |
| 90 W   | Upptining av gräddiga bakverk, frukt, grönsaker och malet kött. |

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   |
|--------|------------------------------|--|
|        | <b>Timerstyrd tillagning</b> | I det här läget kan du ange ugnens tillagningstid.   |
|        | <b>Minutvakt</b>             | Minutvakten fungerar oberoende av ugnsdriften. När den inställda tiden har gått ut slås inte produkten på eller av automatiskt.  |
|        | <b>Fördröjt slut</b>         | 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!

Fördröjd start kan inte ställas in om du väljer ett system med mikrovågsugnar eller när du slår på förvärmningsfunktionen.

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.



#### **WARNING!**

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

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

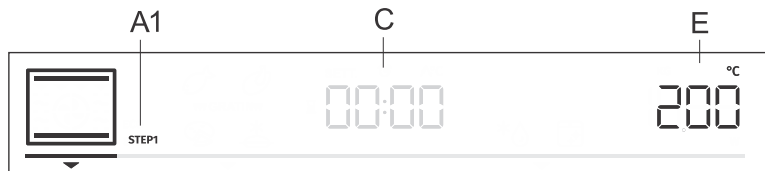


#### **INFORMATION!**

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

## STEG-PROGRAM

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



A1 första tillagningssteget STEP1, (STEP2)

C programmets varaktighet/programmets sluttid (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Steg: STEP1

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

### INFORMATION!

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

Steg: STEP2

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

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

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

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

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



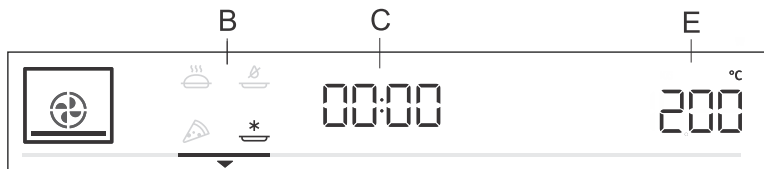
auto bake

## 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/effekt

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

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

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

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

### Snabbförmning

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

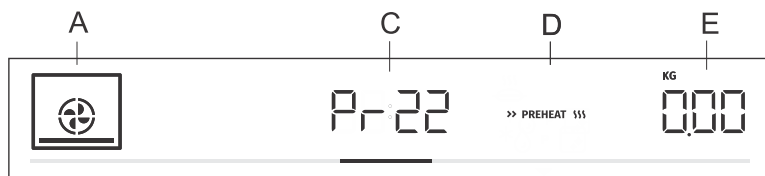
## INFORMATION!

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

### Automatiska program

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

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



A tillagningsmetod

C indikering av automatiskt program/programtid

D snabbvärmning

E vald mängd

| Indikering | Programnamn               | Utrustning                 | Nivå | Förvärmning | Rotation                      |
|------------|---------------------------|----------------------------|------|-------------|-------------------------------|
| Pr01       | spritsade kakor           | Grund bakplåt              | 2    | ja          | nej                           |
| Pr02       | muffins                   | Grund bakplåt              | 2    | ja          | nej                           |
| Pr03       | Sockerkaka                | långpanna/fat på galler    | 1    | 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    | 2    | ja          | nej                           |
| Pr09       | jäsning av deg            | Grund bakplåt              | 1    | nej         | nej                           |
| Pr10       | bröd                      | Grund bakplåt              | 1    | nej         | nej                           |
| Pr11       | Fläskstek                 | liten ugnform på galler    | 1    | nej         | nej                           |
| Pr12       | gratinerad potatis        | glasform                   | 1    | nej         | nej                           |
| Pr13       | Hel fågel                 | ugnsgaller med droppbricka | 2    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |
| Pr14       | Fågel – mindre bitar      | ugnsgaller med droppbricka | 2    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |
| Pr15       | köttfärslimpa             | långpanna/fat på galler    | 1    | nej         | nej                           |
| Pr16       | Ugnsbakad biff av nötkött | ugnsgaller med droppbricka | 3    | nej         | efter 2/3 av tillagningstiden |



Tabellen fortsätter från föregående sida

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



#### INFORMATION!

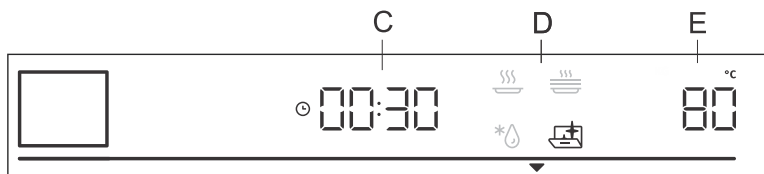
Gratineringsfunktion kan användas med vissa automatiska program, utom Pr20 (se kapitlet "Starta tillagningsprocessen").



extra bake

## VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)

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



C tillagningstid

D program

E inställd temperatur

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



### INFORMATION!

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



#### Aqua clean

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



#### Upptining

Använd denna funktion för att långsamt tina upp djupfryst mat (tårtor, bakverk, bröd, bullar eller djupfryst frukt). 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. Roter **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.



### Fabriksinställningar

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



### WARNING!

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

# Allmänna råd och bakningstips

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

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

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

## Användning av mikrovågor



























: Använd lämpliga kokkärll (glas, keramik etc.).

Använd kokkärll med lock för att laga grönsaker. Tillsätt 1 matsked vatten per 100 g mat.

Vänd eller rör om maten under upptvinningsprocessen.

# Matlagningstabell

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

| Maträtt   |  |    |  °C/W |  min |
|---|---|---|--|---|
| <b>BRÖD OCH BAKVERK</b>                             |   |   |  |   |
| <b>Bakverk/mjuka kakor i formar</b>                 |   |   |  |   |
| Sockerkaka  | 1   |    | 160-170 *  | 20-35   |
| fylld paj   | 1   |    | 170-180  | 60-80   |
| marmorerad kaka                                     | 1   |    | 160-170  | 30-40   |
| tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka) | 1   |    | 170-180  | 50-60   |
| öppen paj, smulpaj                                  | 2   |    | 170-190  | 40-50   |
| brownies  | 2   |    | 170-180 *  | 25-35   |
| <b>bakverk på bakplåtar</b>                         |   |   |  |   |
| strudel   | 2   |    | 170-180  | 55-65   |
| frusen strudel                                      | 2   |    | 200-210  | 45-60   |
| rulltårta   | 2   |    | 170-180  | 15-25   |
| Buchteln  | 1   |    | 180-190  | 30-40   |
| <b>kex och kakor</b>                                |   |   |  |   |
| muffins   | 2   |    | 160-170 *  | 20-35   |
| muffins i två nivåer                                | 2, 3  |    | 140-150 *  | 25-45   |
| små jästa bakverk                                   | 2   |   | 190-200  | 20-30   |
| små jästa bakverk i två nivåer                      | 2, 3  |  | 170-180  | 20-30   |
| smördeg   | 2   |  | 170-180  | 20-30   |
| smördeg i två nivåer                                | 2, 3  |  | 160-170  | 20-30   |
| <b>kakor/kex</b>                                    |   |   |  |   |
| spritsade kakor                                     | 2   |  | 140-150 *  | 25-40   |
| spritsade kakor i två nivåer                        | 2, 3  |  | 140-150 *  | 30-45   |
| kakor/kex   | 2   |  | 160-170 *  | 25-35   |
| kex i två nivåer                                    | 2, 3  |  | 160-170 *  | 15-25   |
| maräng  | 2   |  | 80   | 120-140   |
| maräng i två nivåer                                 | 2, 3  |  | 70   | 120-140   |



Tabellen fortsätter från föregående sida

| <b>Maträtt</b>                   |      |  |           |         |
|----------------------------------|------|--|-----------|---------|
| makroner                         | 2    |  | 140       | 13-18   |
| makroner i två nivåer            | 2, 3 |  | 140       | 15-20   |
| <b>bröd</b>                      |      |  |           |         |
| jäsning av deg                   | 2    |  | 35-40     | 30      |
| bröd på plåt                     | 1    |  | 190-200   | 50-60   |
| formbröd                         | 1    |  | 190-200   | 30-45   |
| tunnbröd (focaccia)              | 2    |  | 210-220 * | 25-35   |
| småfranska (frukostbröd)         | 2    |  | 190-200 * | 20-30   |
| rostat bröd                      | 4    |  | 240 *     | 0,5-3   |
| enkla smörgåsar                  | 3    |  | 240 *     | 2-5     |
| <b>pizza och andra rätter</b>    |      |  |           |         |
| pizza                            | 1    |  | 275 *     | 10-17   |
| pizza i två konsolnivåer         | 2, 3 |  | 210-220 * | 30-40   |
| djupfrost pizza                  | 2    |  | 210-230   | 10-20   |
| djupfrost pizza i två nivåer     | 2, 3 |  | 200-220   | 15-25   |
| matpaj, quiche                   | 1    |  | 190-210   | 50-60   |
| burek/börek                      | 1    |  | 180-200   | 30-40   |
| <b>KÖTT</b>                      |      |  |           |         |
| <b>nöt- och kalvkött</b>         |      |  |           |         |
| nötstek (innanlår), 1,5 kg       | 1    |  | 160-180   | 130-160 |
| kokt nötkött, 1,5 kg             | 1    |  | 190-210   | 90-110  |
| ytterfilé, fast och rosa, 1 kg   | 2    |  | 170-190 * | 40-60   |
| nötstek, långsamt tillagad       | 1    |  | 120-140 * | 250-300 |
| nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka | 3    |  | 200-220   | 25-35   |
| hamburgare, 3 cm tjocka          | 3    |  | 240       | 20-35   |
| kalvstek, 1,5 kg                 | 2    |  | 180-200   | 100-120 |
| <b>fläskkött</b>                 |      |  |           |         |
| skinkstek, 1,5 kg                | 1    |  | 170-190   | 90-120  |
| fläskkött, bogstek, 1,5 kg       | 1    |  | 180-200   | 140-170 |
| fläskkarré, 400 g                | 1    |  | 80-100 *  | 80-100  |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| Maträtt                           |      |  |             |         |
|-----------------------------------|------|--|-------------|---------|
| fläskstek, långsamt tillagad      | 1    |  | 100-120 *   | 200-230 |
| revbensspjäll, långsamt tillagade | 1    |  | 120-140 *   | 210-240 |
| fläskkotletter, 3 cm tjocka       | 13   |  | 220-230     | 20-30   |
| <b>fågel</b>                      |      |  |             |         |
| perutnina, 1,2 – 2,0 kg           | 1    |  | 200-210/360 | 45-60   |
| fylld fågel, 1,5 kg               | 1    |  | 170-190     | 100-120 |
| fågelbröst                        | 2    |  | 190-210     | 50-60   |
| kycklinglår                       | 1    |  | 190-200/600 | 20-30   |
| kycklingvingar                    | 2    |  | 210-220     | 20-35   |
| fågel, bröst, långsamt tillagade  | 2    |  | 100-120 *   | 60-90   |
| <b>köttträtter</b>                |      |  |             |         |
| köttfärslimpa, 1 kg               | 2    |  | 170-190     | 75-90   |
| grillkorvar, bratwurst            | 3    |  | 230 **      | 8-15    |
| <b>FISK OCH SKALDJUR</b>          |      |  |             |         |
| hel fisk, 350 g                   | 3    |  | 230-240/360 | 12-17   |
| fiskfilé, 1 cm tjock              | 3    |  | 220-230     | 8-12    |
| kotlettskuren fisk, 2 cm tjock    | 3    |  | 220-230     | 10-15   |
| pilgrims musslor                  | 3    |  | 230 *       | 5-10    |
| räkor                             | 3    |  | 230 *       | 3-10    |
| <b>GRÖNSAKER</b>                  |      |  |             |         |
| bakade potatisklyftor             | 3    |  | 210-220 *   | 35-45   |
| bakade potatishalvor              | 2    |  | 200-210/360 | 30-40   |
| fylld bakad potatis               | 3    |  | 190-200     | 30-40   |
| pommes frites, hemlagad           | 2    |  | 210-220/360 | 25-35   |
| blandade grönsaker i klyftor      | 3    |  | 190-200     | 30-40   |
| fyllda grönsaker                  | 3    |  | 190-200     | 30-40   |
| ångkokta grönsaker                | 1    |  | 600-750     | 10-20   |
| <b>FRYST FÄRDIGLAGAD MAT</b>      |      |  |             |         |
| pommes frites                     | 3    |  | 200-210     | 25-35   |
| pommes frites i två nivåer        | 2, 3 |  | 200-210     | 35-45   |

Tabellen fortsätter från föregående sida

| <b>Maträtt</b>  |   |  |             |       |
|---|---|--|-------------|-------|
| kycklingmedaljonger                                     | 2 |  | 210-220 *   | 15-20 |
| fiskpinnar  | 2 |  | 210-220     | 15-25 |
| lasagne, 400 g  | 2 |  | 200-210     | 30-40 |
| tärnade grönsaker                                       | 2 |  | 190-200     | 20-30 |
| croissanter   | 2 |  | 170-180     | 18-23 |
| <b>BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER</b> |   |  |             |       |
| potatismoussaka   | 1 |  | 200-210/360 | 35-45 |
| lasagne   | 1 |  | 200-210/360 | 35-45 |
| söt pudding, bakad                                      | 1 |  | 750         | 15-25 |
| söt sufflé  | 2 |  | 180 *       | 15-20 |
| gratinerade rätter                                      | 2 |  | 170-190     | 30-45 |
| tortillas/enchiladas med fyllning                       | 2 |  | 180-200     | 20-35 |
| grillad ost   | 3 |  | 240 **      | 6-9   |
| <b>ÖVRIGT</b>   |   |  |             |       |
| popcorn   | 1 |  | 1000        | 3-4   |
| konservering  | 2 |  | 180         | 30    |
| sterilisering   | 2 |  | 1000        | 2     |
| tillagning i vattenbad<br>(dubbelbottnad kastrull)      | 1 |  | 150-170 *   | /     |
| återuppvärmning   | 1 |  | 600         | /     |
| uppvärmning av tallrikar                                | 2 |  | 75          | 15    |
| upptining   | 1 |  | 90-180      | /     |

# Rengöring och underhåll



## VARNING!

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

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

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

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

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

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

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

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.



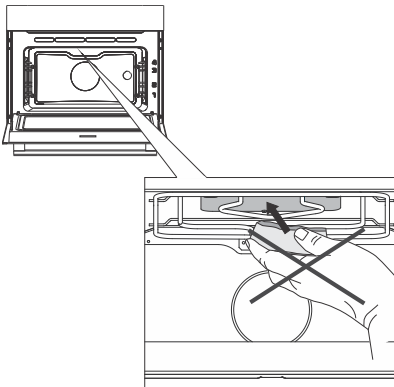
## INFORMATION!

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

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

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

**Luckan** är fäst på produkten och får inte tas bort. Luckan får inte heller tas isär eller på annat sätt manipuleras.



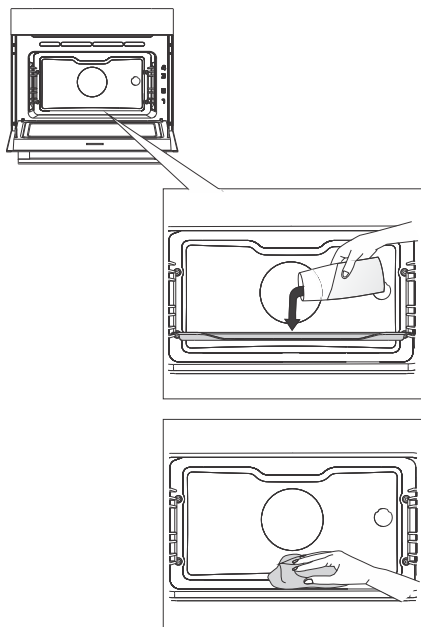
Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc. på ugnens innertak.


# Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)

Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

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

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



- 1 Sätt in glasformen i den första styrskenenivån och häll 1,5 dl varmt vatten i den.
- 2 Tryck på knappen **extra bake** för att visa extrafunktionerna på displayen. Vrid på VREDET till symbolen . De förinställda värdena visas på displayen.
- 3 Programmet körs i 8 minuter. När programmet är avslutat visas **End** på displayen.
- 4 När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet.

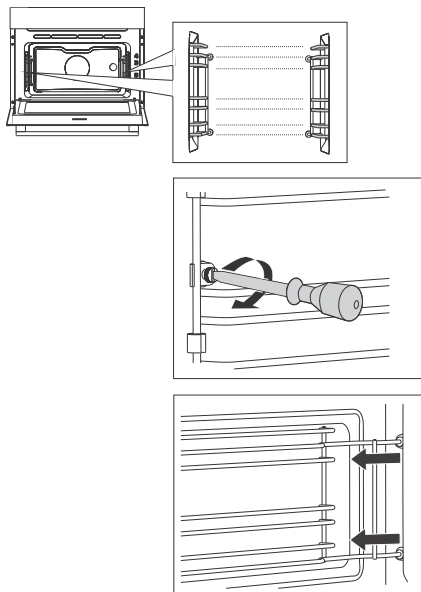
## INFORMATION!

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

## VARNING!

Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

## Borttagning och rengöring av styrskenorna



1 Lossa skruven. Använd en skruvmejsel.

2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



### INFORMATION!

Var noga med att inte tappa distansbrickorna som sitter på trådstyrningarna. Sätt tillbaka distanserna efter rengöring, annars kan gnistor uppstå.



### VARNING!

Efter rengöring, dra åt skruvarna på styrskenorna igen med en skruvmejsel.

När du sätter tillbaka styrskenorna, se till att du monterar dem på samma sida som de satt innan de togs bort.

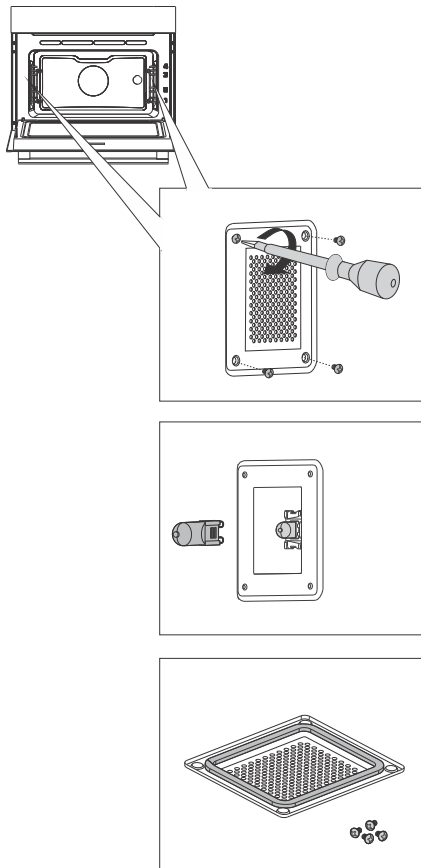
## Byte av glödlampa

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.

Ugnen är utrustad med en halogenlampa.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklassen (G).

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



**1** Lossa de fyra skruvarna. Ta bort kåpan och glaset.

**2** Ta bort halogenlampan och byt ut den mot en ny.

### **INFORMATION!**

Använd skydd för att undvika brännskador.

Det finns en tätning på kåpan som inte ska tas bort. Tätningen ska passa runt ugnens öppning.



### **VARNING!**

Byt bara ut glödlampan när apparaten är bortkopplad från elnätet.

Dra åt skruvarna på kåpan ordentligt med en skruvmejsel, annars kan gnistor uppstå.

# 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. |
| Gnistor uppstår i ugnen   | Se till att alla lampkåpor är ordentligt fastsatta och att alla distanser är monterade på styrskenorna.<br>Se till att styrskenorna i ugnen är korrekt placerade.                   |

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.

## Miljöskydd



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



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

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

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

# Tillagningstest






















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









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

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

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

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

| BAKNING                           |   |   |  |   |  |
|-----------------------------------|---|---|--|---|--|
| Maträtt                           | Utrustning  |  |  °C |  min |    |
| kex/kakor – ett galler            | Grund bakplåt   | 2   | 140-150*   | 25-40   |    |
| kex/kakor – ett galler            | Grund bakplåt   | 2   | 140-150*   | 25-40   |    |
| cookies – två galler/nivåer       | Grund bakplåt   | 2, 3  | 140-150*   | 30-45   |    |
| muffins – ett galler              | Grund bakplåt   | 2   | 160-170*   | 20-35   |    |
| muffins – ett galler              | Grund bakplåt   | 2   | 160-170*   | 20-35   |    |
| muffins – två galler/nivåer       | Grund bakplåt   | 2, 3  | 140-150*   | 25-40   |    |
| Sockerkaka                        | rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller                      | 1   | 160-170*   | 20-35   |    |
| Sockerkaka                        | rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller                      | 2   | 160-170*   | 20-35   |    |
| äppelpaj                          | 2 st. runda metallformer, diameter 20 cm/trådgaller             | 1   | 170-180  | 60-80   |    |
| äppelpaj                          | 2 st. runda metallformer, diameter 20 cm/trådgaller             | 2   | 170-180  | 60-80   |    |
| SJUDNING                          |   |   |  |   |  |
| rostat bröd                       | trådgaller  | 4   | 240**  | 0,5–3   |  |
| pljeskavica (pannbiff)            | trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka                      | 3   | 240  | 20-35***  |  |
| TERMISK TILLAGNING MED MIKROVÅGOR |   |   |  |   |  |
| vaniljkräm, 1000 g                | ugnsform i glas, 25 × 25 cm, utan lock + bakplåt i glas         | 1   | 360  | 25-35   |  |
| Sockerkaka                        | rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas | 1   | 360  | 15-25   |  |
| köttfärslimpa, 900 g              | ugnsform i glas, 25 × 12,5 cm, utan lock + bakplåt i glas       | 1   | 600<br>360   | 10<br>10-15   |  |
| tina upp köttfärs, 500 g          | bakplåt i glas  | 1   | 180<br>90  | 8<br>13-18  |  |
| tina upp hallon, 250 g            | ugnsform i glas, utan lock + bakplåt i glas                     | 1   | 180  | 6-9   |  |

| TILLAGNING MED KOMBINERADE SYSTEM |   |   |  |   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|--|---|---|---|
| Maträtt                           | Utrustning  |  |  °C |  W |  min |  |
| gratinerad potatis                | rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas | 1   | 180-190  | 600   | 25-40   |  |
| kaka                              | rund ugnform i glas, diameter 22 cm, utan lock + bakplåt i glas | 1   | 180-190  | 180   | 17-25   |  |
| kyckling, 1,2 kg                  | ugnform i glas, utan lock + bakplåt i glas                      | 1   | 210-220  | 360   | 45-55   |  |

**gorenje**



874986-a18

