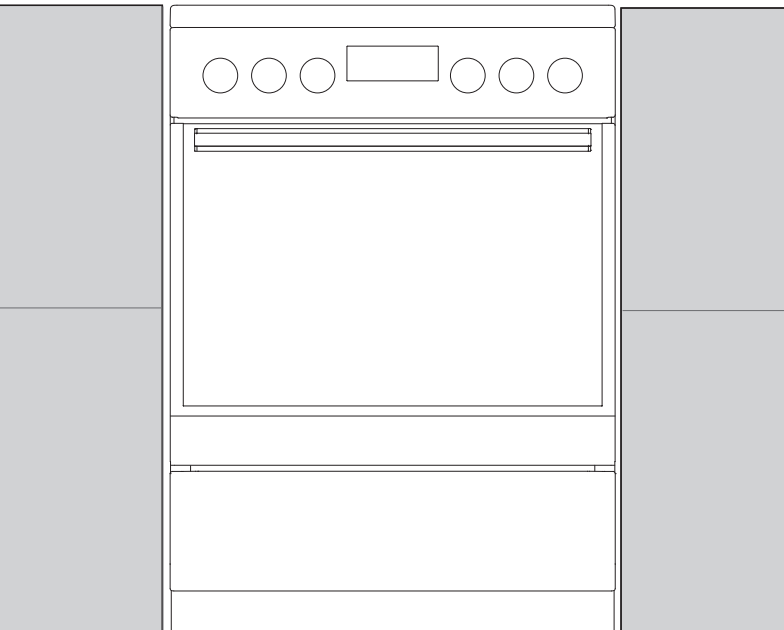


SE

# DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

**gorenje**



# Tack för att du valde vår apparat.

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

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

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Viktig information



Tips, anmärkning

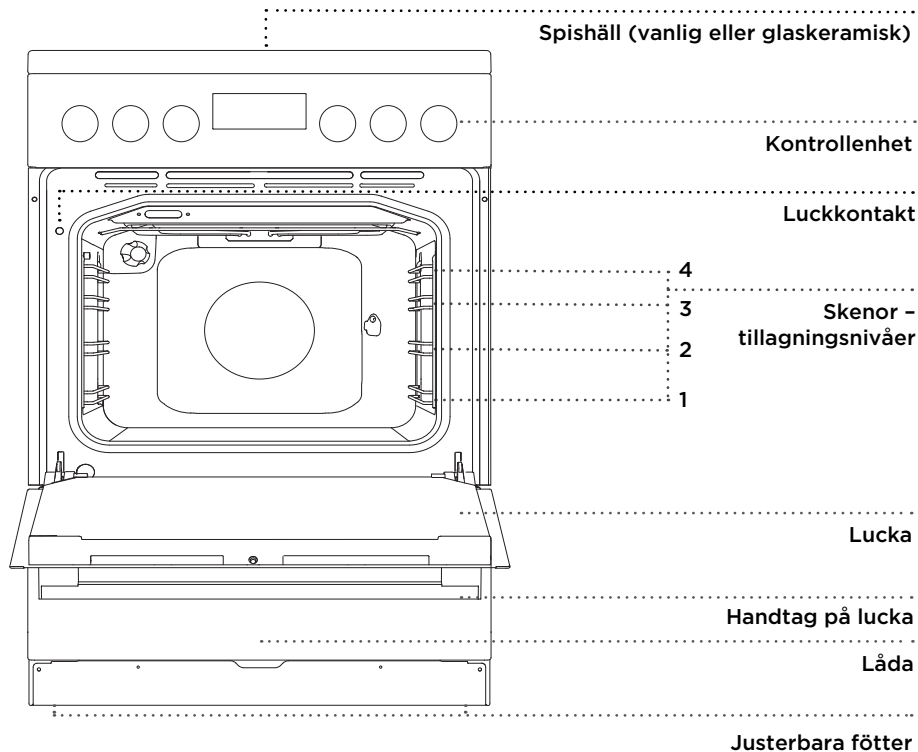
# INNEHÅLL

<b>4 FRISTÅENDE ELSPIS</b> 8 Kontrollenhet 10 Tekniska specifikationer .....	<b>INLEDNING</b>
<b>11 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b> 13 Innan du ansluter ugnen:	
<b>14 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN</b> .....	<b>FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN</b>
<b>15 SPISHÄLL</b>	
<b>18 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)</b> 18 Steg 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR 19 Steg 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 21 Steg 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 24 Steg 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER 26 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 26 Steg 6: STÄNGA AV UGNEN .....	<b>TILLAGNING- SSTEG</b>
<b>27 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER</b>	
<b>44 RENGÖRING &amp; UNDERHÅLL</b> 45 Rengöra spishällarna 45 Rengöra den glaskeramiska ytan 47 Konventionell ugnsrengöring 48 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 49 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 50 Installera de katalytiska insatserna 51 Rengöra taket i ugnsutrymmet 52 Ta bort och sätta in ugnsluckan 54 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 55 Byta glödlampan	<b>RENGÖRING &amp; UNDERHÅLL</b>
<b>56 FELSÖKNINGSTABELL</b> .....	<b>FELSÖKNING</b>
<b>57 KASSERING</b>	
<b>58 TILLAGNINGSTEST</b>	<b>ÖVRIGT</b>

# FRISTÅENDE ELSPIS

## (BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROENDE PÅ MODELL)

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



## APPARATENS LOCK

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du fäller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonerna har svalnat helt.

## APPARATENS LÅDA



Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

## TRYCK/DRA-HANDTAG

Tryck lätt på handtaget tills det hoppar ut och vrid det.



Efter varje användning, vrid tillbaka knappen till positionen "OFF" och tryck in det igen. Dra/tryck-handtaget kan endast tryckas tillbaka när brytaren befinner sig i position "OFF".

## KONTROLLLAMPA

### Gul lampa

Den gula lampan lyser när en apparatfunktion är aktiverad.

## TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

## UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån.

De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

## OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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

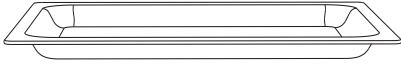
## KYLFLÄKT

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

## UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

# UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR



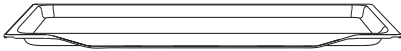
**GLASBAKSKÅL** används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



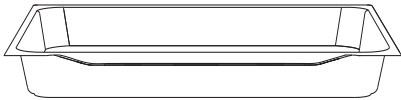
**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.



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



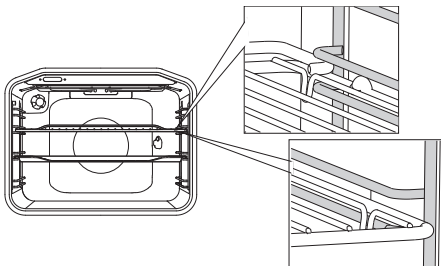
Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.



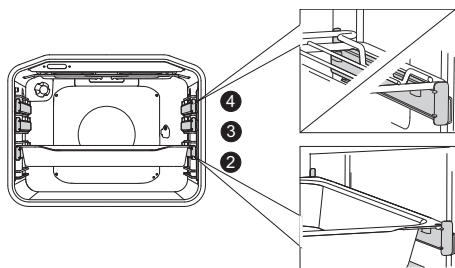
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.



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

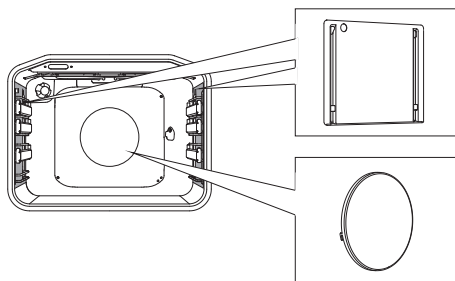


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



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

💡 Stäng ugnsluckan när teleskopskenor är helt indragna i ugnen.

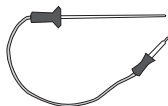


**KATALYTISKA INSATSER** förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.

**FETTFILTRET** skyddar fläkten, den runda värmaren och ugnen från fettrester. Dessutom kan det användas vid stekning av kött. Ta alltid bort det när du bakar.



Det **ROTTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



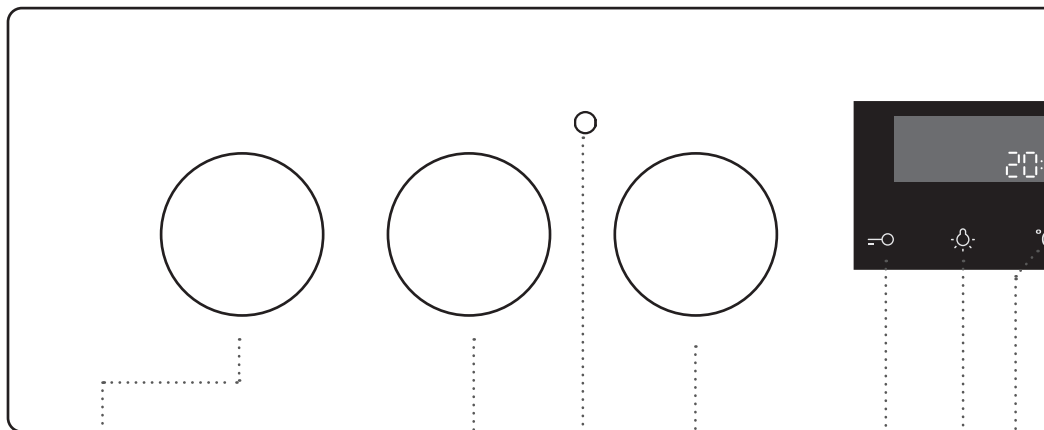
**STEKTERMOMETER** för stekning av större köttstycken.



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

# KONTROLLENHET

(BEROENDE PÅ MODELL)



**1** VRED FÖR  
VÄNSTER  
BAKRE VÄRMEZON

**2** VRED FÖR  
VÄNSTER  
FRÄMRE  
VÄRMEZON

**4** VÄLJARVRED  
FÖR  
TILLAGNINGS-  
SYSTEM

**5b** KNAPP FÖR  
VÄRDESÄN-  
KNING

**3** LAMPA -  
lyser när en  
apparatfunktion är  
aktiverad

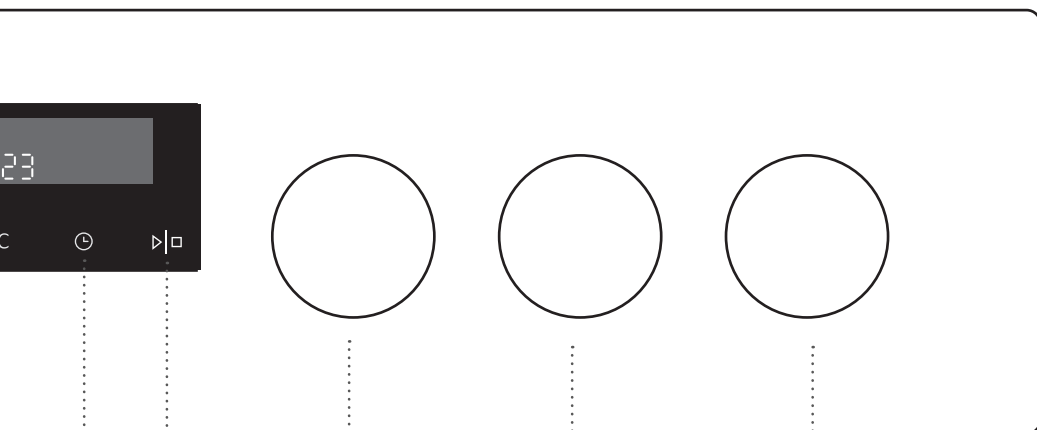
**5a** BARNLÅS

**5c** VÄLJARKNAPP  
FÖR KLOCKA  
OCH TIMER

## OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).





**5d** KNAPP  
FÖR  
VÄRDEÖKNING

**6** TEMPERA-  
TURVRED

**7** VRED FÖR  
HÖGER FRÄMRE  
VÄRMEZON

**8** VRED FÖR  
HÖGER BAKRE  
VÄRMEZON

**5e** START/  
STOPP-KNAPP

**OBS!**

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång som du trycker på en knapp ljuder en kort ljudsignal.

# TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---



**LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.**

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

**WARNING:** Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra värmarna. Barn under 8 år ska övervakas konstant.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

**WARNING:** Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Barn ska hållas borta från ugnen.

**WARNING:** Brandfara: Placera inga tomma kokkärler eller andra föremål på värmezonen.

**WARNING:** Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.

**WARNING:** Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

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

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnen, eftersom de kan skada ytskiktet eller skyddsemaljbeläggningen. Sådana skador kan leda till att glaset spricker.

Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektrisk stöt.

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

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 är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.

Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

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

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

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

## INNAN DU ANSLUTER UGNEN:



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.

# INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

---

Om din häll har vanliga tillagningszoner, sätt dem på maximal effekt i 3 till 5 minuter utan tillagningskärl på dem. När tillagningszonerna värms upp kan lite rök uppstå på hällens yta. På detta sätt når tillagningszonens finish sin maximala tålighet.

Om din häll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

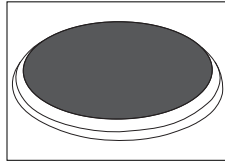
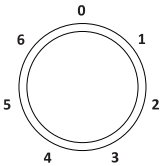
Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.


# SPISHÄLL

## KONVETIONELLA HÄLLAR

- Se till att tillagningszonen och tillagningskärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan.
- Fastbränt fett och olja på tillagningszonerna kan antändas. Var därför försiktig när du använder fett eller olja och kontrollera alltid tillagningsprocessen.
- Placera inga fuktiga kokkärler eller ångtäckta lock på tillagningszonerna. Fukt kan skada tillagningszonerna.
- Kyl inte ner varma kokkärler genom att placera dem på tillagningszoner som inte använts, eftersom kondensen som uppstår under kokkärlet kan orsaka korrosion.



Vrid på reglaget för att slå på tillagningszonen. Tillagningszonens effekt kan ställas in i steg från 1 till 6 eller kontinuerligt från 1 till 4.

 Stäng av tillagningszonen 3-5 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.



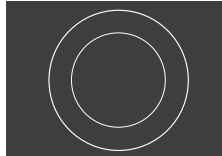
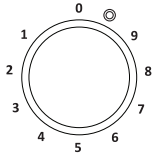
**Snabbvärmesoner** (endast vissa modeller) har större effekt än vanliga tillagningszoner, vilket innebär att de kan värmas upp snabbare. Dessa tillagningszoner indikeras med en **röd punkt** i mitten. Efter upprepad uppvärmning och rengöring kan denna punkt försvinna.



Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

## GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

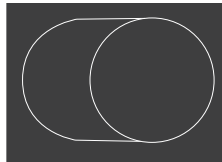
- Värmezonen når snabbt den valda temperaturen, men området runt värmezonen förblir svalt.
- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig. Även om kokkärlet placeras våldsamt på hällen blir inte hällen skadad.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte kokkärl i aluminium eller plast på varma tillagningszoner. Placera inte föremål av plast eller aluminiumfolie på den glaskeramiska hällen.
- Använd inte den glaskeramiska hällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter en viss tid. Om någon synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast bort apparaten från elnätet.



### STYRA VÄRMEZONEN MED TVÅ RINGAR

Ytan för tillagningszonen med två ringar kan anpassas till storleken och formen hos ditt kokkärl.

För att aktivera den större värmezonen, vrid vredet så långt det går (ett klick hörs). Ställ därefter in effektnivån.

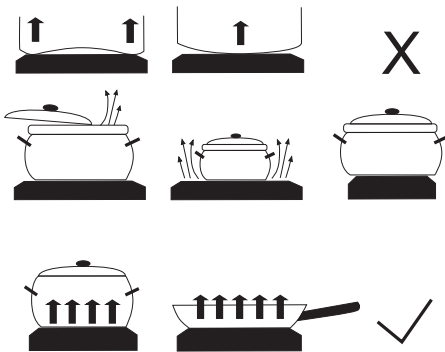


### INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Varje värmezona har en signallampa som lyser varje gång värmezonen är varm. När värmezonen svalnat slocknar signallampan. Restvärmeindikatorn kan också tändas om ett varmt kokkärl placeras på en sval tillagningszon.



## TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL



- Använd kokkärl av god kvalitet med en plan och stadig botten.
- Kokkärlets botten och tillagningszonens diameter ska vara desamma.
- Kokkärl i härdat glas med särskild botten kan användas på värmezonerna om diametern är densamma. Kokkärl med större diameter kan gå sönder pga. termal påfrestning.
- Var alltid noga med att placera kokkärl mitt på värmezon.

- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in tillagningszonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kokkärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på tillagningszonen resultera i skador på både kokkärl och tillagningszonen.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.


## TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- Kokkärlets bottendiameter ska matcha värmezonens diameter. Om kokkärl är för litet kommer en del av värmen att gå förlorad och tillagningszonen kan skadas.
- Använd ett lock på kärlet när matlagningen tillåter det.
- Kokkärl ska vara lämpligt i förhållande till mängden mat. Om du tillagar en liten mängd mat i ett stort kokkärl försvinner mer energi.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare.
- Grönsaker, potatis osv. kan tillagas med små mängder vatten. Maten kommer att tillagas lika bra så länge kokkärl är stängt med ett lock. När vattnet kokar, minska värmen till en nivå som är precis tillräcklig för att hålla långsam sjudning.

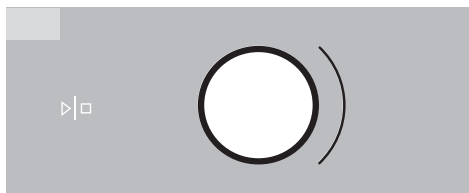
# STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

---


## STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR

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

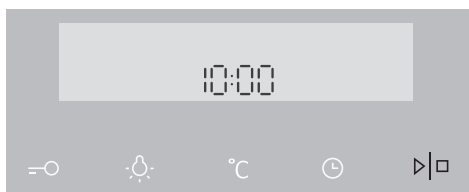
### STÄLLA IN KLOCKAN



**1** Vrid INSTÄLLNINGSVREDER (-/+ ) och ställ först in minuterna. Markören växlar sedan till timmar. Inställningarna sparas efter tre sekunder.

 Om du vrider vredet längre till höger eller vänster ändras inställningarna snabbare.

.....




**2** Bekräfta genom att trycka på START/STOPP. Om du inte trycker på något inom de nästa tre sekunderna sparas inställningen automatiskt.

 Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionerna är dock inte tillgängliga i detta fall (se kapitlet: STÄLLA IN TIMERFUNKTIONERNA).

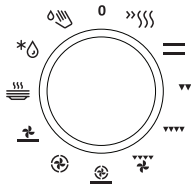
Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

### ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad.

Tryck på knappen  för att ställa in aktuell tid. Bekräfta genom att trycka på START/STOPP.

# STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM







Vrid vredet (vänster och höger) för att välja 0 TILLAGNINGSSYSTEM (se programtabell). Den valda ikonen visas på displayen.



Inställningarna kan också ändras under drift.

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
<b>TILLAGNINGSSYSTEM</b>		
»»»»	<b>SNABBFÖRVÄRMNING</b> Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	160
— —	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b> Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200
▼▼	<b>GRILL</b> Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
▼▼▼	<b>STOR GRILL</b> Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
▼▼▼ ⚙	<b>GRILL MED FLÄKT</b> Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och för bryning till en krispig skorpa.	170
⚙ —	<b>VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE</b> Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200
⚙	<b>VARMLUFT</b> Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180

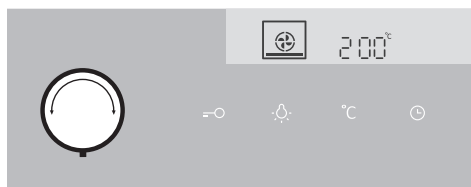
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)
	<b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180
	<b>VÄRMNING AV TALLRIKAR</b> Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60
	<b>UPPTNING</b> Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Endast mikrovågorna genererar värmen. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	-

# STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

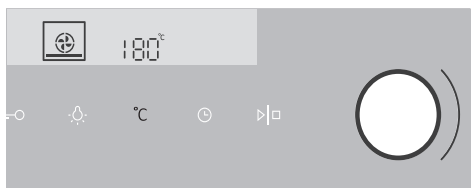
Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

Justera inställningarna genom att trycka på den tillhörande knappen (innan du trycker på knappen START/STOPP). Vissa inställningar är inte tillgängliga med vissa program; en ljudsignal påminner dig om sådana fall.

## ÄNDRING AV TILLAGNINGSTEMPERATUR



**1** Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



**2** Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



Maximal temperatur är begränsad med vissa system.

När du slår på apparaten med START-knappen blinkar symbolen °C på displayen tills önskat värde har uppnåtts.

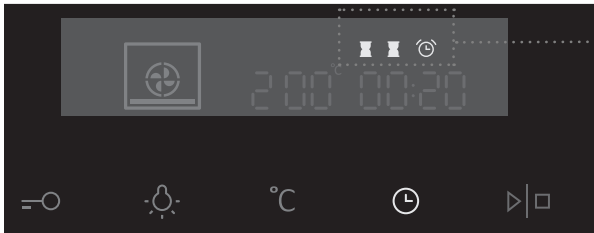
# TIMERFUNKTIONER

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

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.

Ikonen för den valda timerfunktionen tänds och den justerbara starttiden/sluttiden för tillagningen blinkar på displayen.

Tryck på START för att starta tillagningen. TILLAGNINGSTID SOM FÖRFLUTIT visas.



Timerfunktionsdisplay



## Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid. Ställ först in minuterna, sedan timmarna. Ikon och tillagningstid visas på displayenheten.



## Ställa in fördröjd start

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

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in tillagningstiden (cooking duration), dvs. 2 timmar.

Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (2 pm).

Vidrör TIMER-knappen igen för att välja symbolen TILLAGNINGSTID och ställ in tiden för när du vill att tillagningen ska avslutas (6 pm).

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).



## Ställa in äggklockan

Äggklockan kan användas fristående från ugsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar.

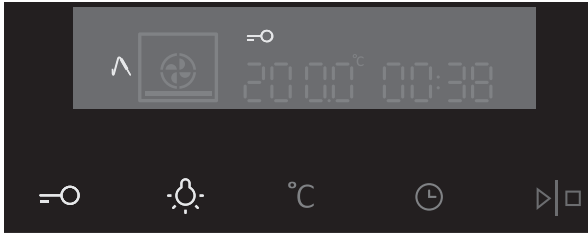
Under den sista minuten visas äggklockan i sekunder.




När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0". Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

## STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER



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

 Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system; en ljudsignal indikerar sådana fall.

---

### **BARNLÅS**

Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. "Nyckelikonen" tänds på displayen. Vidrör knappen igen för att avaktivera barnlåset. Ikonen på displayen försvinner.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen.

Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.

När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra system (tillagningslägen) eller extrafunktioner. Den enda möjliga ändringen är att avsluta tillagningsprocessen genom att vrida väljarvredet till "0". Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

### **UGNSBELYSNING**

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på.

När tillagningsprocessen är klar är belysningen tänd i ytterligare en minut.

Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).



## 5sek °C **LJUDSIGNAL**

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

Tryck på knappen TEMPERATUR/EFFEKT och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen.

Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+ ) för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.

## 5sek ☀ **MINSKA DISPLAYENS KONTRAST**

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

Tryck på knappen LJUS och håll kvar den i 5 sekunder. Två helt tända staplar visas på displayen. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET

(-/+ ) för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar).

Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.

## =O + ⌚ **STAND-BY**

Displaybelysningen kan släckas automatiskt efter 10 minuter om den inte används.

Tryck på knapparna NYCKEL + TIMER för att stänga av displayen.

Om en timerfunktion har avaktiverats visas "OFF" (AV) och TIMER-ikonen på displayen för att indikera den aktiverade funktionen.



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

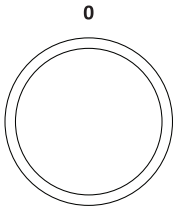
## STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla kvar den en stund.



## STEG 6: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



 När tillagningsprocessen är klar och när ugnen har stängts av visas sjunkande temperatur ned till 50 °C.

Alla timerinställningar pausas och avbryts också. Klockslaget visas. Efter en minuts inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

# BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

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

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

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

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

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

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

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.

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

Ta alltid bort fettfiltret från ugnen när du bakar.

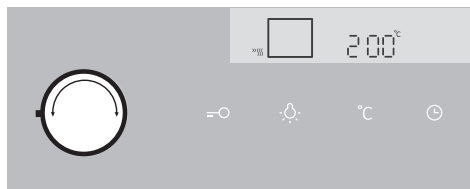
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

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


# TILLAGNINGSSYSTEM

## SNABBFÖRVÄRMNING

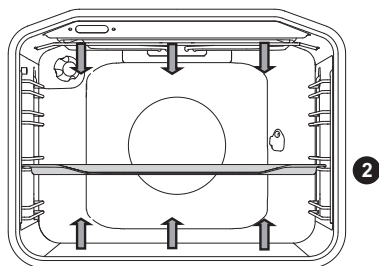
Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till snabbförvärmning. FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR visas. Denna temperaturinställning kan justeras.

 När ugnen slås på börjar den värmas upp. Symbolen °C blinkar på displayen. När den inställda temperaturen har uppnåtts är förvärmningen klar och en ljudsignal hörs. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp; den stängs av automatiskt efter en minut.

## ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE





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

### Steka kött:

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

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

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek	1500	2	190-200	120-130
Skuldra (gris)	1500	2	190-200	120-140
Fläskstek	1500	2	190-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	190-210	120-140
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	40-60
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjortskank	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kyckling	1500	2	200	80
<b>FISK</b>				
Bräserad fisk	1000	2	210	50-60

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

## Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen. Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

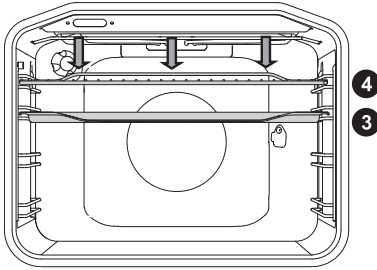
Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>BAKVERK</b>			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Rullar*	2	200-220	30-40
Bröd*	2	180-190	50-60
Vitt bröd*	2	180-190	50-60
Bovetebröd*	2	180-190	50-60
Fullkornsbröd*	2	180-190	50-60
Rågbröd*	2	180-190	50-60
Speltbröd*	2	180-190	50-60
Valnötskaka	2	180	55-60
Sockerkaka*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200-210	25-30
Kål "pirozhi" (piroger)	2	185-195	25-40
Fruktkaka	2	150-160	40-50
Marängkakor	2	90	120
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-35

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



**För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.**

## STOR GRILL, GRILL



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

Vid grillning av mat aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

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

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

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

Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

### Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Biff, rare	180g/stycke	3	220	18-21
Fläskkarréfilé	180g/stycke	3	220	18-22
Fläskkotletter	180g/stycke	3	220	20-22
Grillkorvar	100g/stycke	3	220	11-14
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
Rostat bröd	/	4	220	3-4
Öppna sandwichar	/	4	220	5-7



## Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Biff, rare	180 g/ stycke	3	220	14-16
Biff, genomstekt	180 g/ stycke	3	220	18-21
Fläskkarréfilé	180 g/ stycke	3	220	19-23
Fläskkotletter	180 g/ stycke	3	220	20-24
Kalvskiva	180 g/ stycke	3	220	19-22
Grillkorvar	100 g/ stycke	3	220	11-14
Spam (leverkorv)	200 g/ stycke	3	220	9-15
<b>FISK</b>				
Laxstekar/filéer	600	3	220	19-22
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
6 skivor vitt bröd	/	4	220	1.5-3
4 skivor grövre bröd	/	4	220	2-3
Öppna sandwichar	/	4	220	3.5-7

Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

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

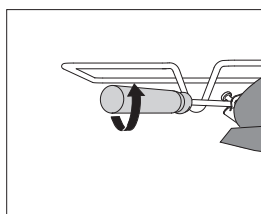
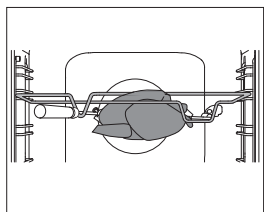
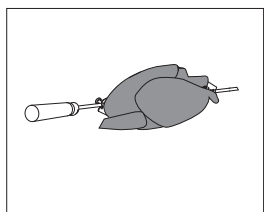
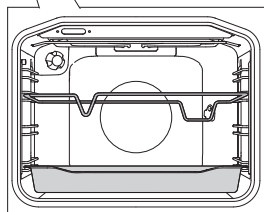
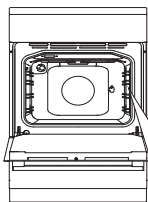


**Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.**

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

## Tillgning med roterande grillspett (beroende på modell)

Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 240 °C.



**1** Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.

**2** Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

**3** Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).

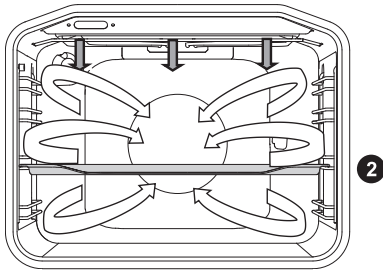
**4** Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL**.



**Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.**

## GRILL MED FLÄKT

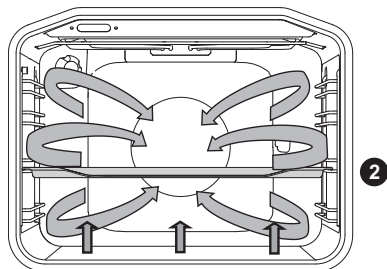


Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpajer och fruktkakor.

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

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Anka*	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Skuldra (gris)	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	600	2	180-190	25 (en sida) 20 (andra sidan)
Kyckling	1500	2	190	30 (en sida) 30 (andra sidan)
<b>FISK</b>				
Forell*	200 g/stycke	2	170-180	45-50

## VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



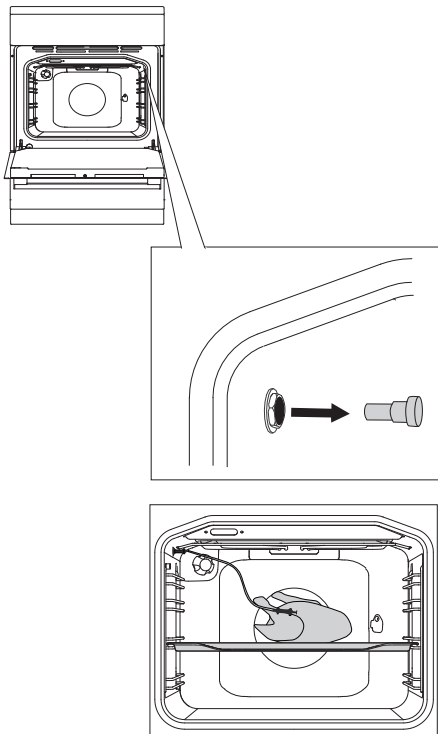
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

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

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

## Steka med en köttermometer (beroende på modell)

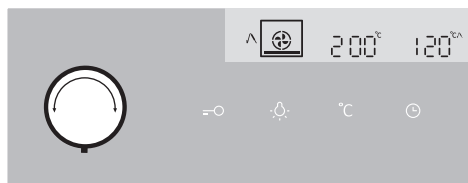
I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



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

**2** Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket. (Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.)

**3** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM (varmluft och nedre värmare). Symbolen, den förinställda temperaturen och köttermometerens temperatur visas. Tryck på START-knappen.





Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen).

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen.

En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

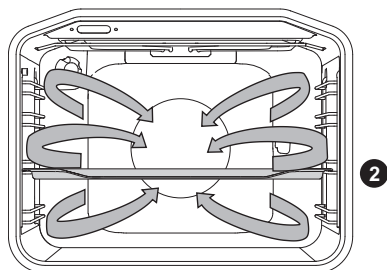
Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för köttermometern.



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

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

# VARMLUFT



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

## Steka kött:

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

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

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	170-180	140-160
Grismage	1500	2	170-180	120-150
Anka	1700	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-220
Kycklingbröst	1000	2	180-190	70-85
Fylld kyckling	1500	2	170-180	100-120

## Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

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

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

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

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

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

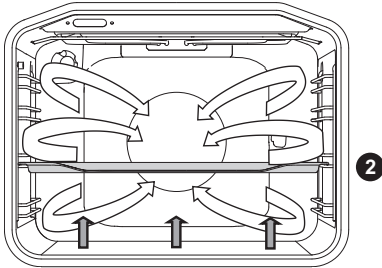
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>BAKVERK</b>			
Kaka	2	150-160	45-60
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Fruktkaka, jäst	2	150-160	45-65
Plommonkaka	2	150-160	30-40
Rulltårta *	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160-170	35-50
Äppelstrudel	2	170-180	40-60
Kex, pajdeg *	2	150-160	15-25
Kex, pressade *	2	150-160	15-28
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
Yogurt	2	40	240
<b>BAKVERK - FRYSTA</b>			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar *	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35
Krämfyllda bakverk	2	180-190	25-45



**För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.**



## NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



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

Typ av livsmedel	Skenan (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>FRUKT</b>			
Jordgubbar	2	180	20-30
Stenfrukter	2	180	25-40
Fruktmos	2	180	25-40
<b>GRÖNSAKER</b>			
Inlagd gurka	2	180	25-40
Bönor/morötter	2	180	25-40

## KONSERVERING

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

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

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

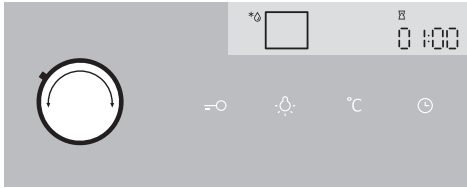
Livsmedel	Mängd (l)	T = 170 °C - 180 °C tills bubblor syns i burkarna/ tills vätskan i burkarna börjar sjuda	Temperatur när vätskan började sjuda - när bubblor syntes	Vilotid i ugnen (min)
<b>FRUKT</b>				
Jordgubbar	6×1 l	40-55	Stänga av	25
Stenfrukt	6×1 l	40-55	Stänga av	30
Fruktmos	6×1 l	40-55	Stänga av	35
<b>GRÖNSAKER</b>				
Inlagd gurka	6×1 l	40-55	Stänga av	30
Böner, morötter	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

# UPPTINING



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

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



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till upptining. TID visas. Denna tidsinställning kan justeras. Tryck på START-knappen.

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

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

# RENGÖRING & UNDERHÅLL



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

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

## Aluminiumbeläggning

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

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

Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

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

## Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

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

## Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

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

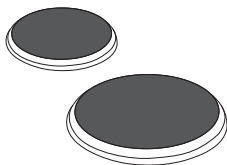
Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

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



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

# RENGÖRA SPISHÄLLARNA



Rengör området runt tillagningszonerna med varmt vatten och lite diskmedel.

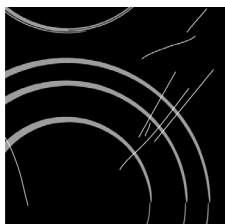
För envis smuts, använd stålull med rengöringsmedel, skölj av hällen och torka av den.

Vätskor som innehåller salt, överkokta vätskor och fukt har en skadlig effekt på tillagningszonerna. Rengör alltid värmezonen, använd vanliga rengöringsmedel och vanliga skötselmedel för att sköta tillagningszonerna. Om värmezonen är en aning varm, tränger rengöringsmedlet snabbare in i porerna.

Ringarna på tillagningszonen är tillverkade av rostfritt stål. På grund av hettan kan de bli lätt guldfärgade efter en viss period av användning. Detta är ett normalt fenomen. De gula fläckarna kan tas bort med vanliga metallrengöringsmedel. Aggressiva diskmaskinstillbehör passar inte för rengöring av dessa, eftersom de kan orsaka repor.

# RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

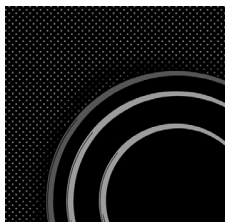
Efter varje användning, vänta på att den glaskeramiska ytan ska svalna och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen. För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.

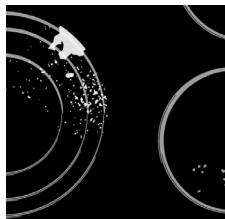


Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skytningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används. Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.



Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedel eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonerna hettas upp.



Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.



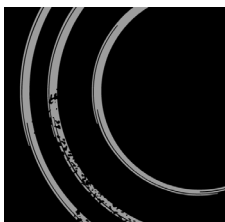
**Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.**

Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



**Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.**

Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.



Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt.

Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

# KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

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

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

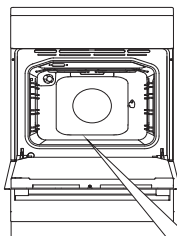
Använd konventionella ugnsurengöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

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

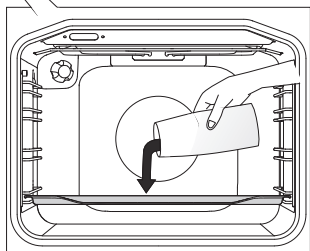
Efter varje användningstillfälle, RENGÖR FETTFILTRET med en mjuk borste i hett vatten och lite diskmedel, eller diska det i en diskmaskin.

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

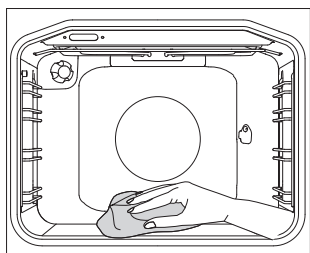
# ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



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



- 2** Häll 0,6 liter vatten i glasplåten och sätt in den i den nedersta skenan.



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

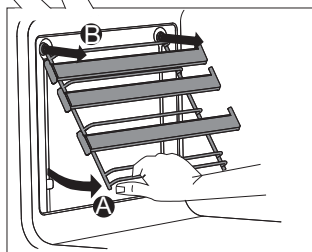
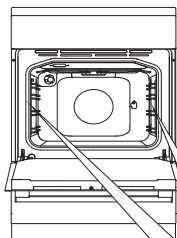


Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.



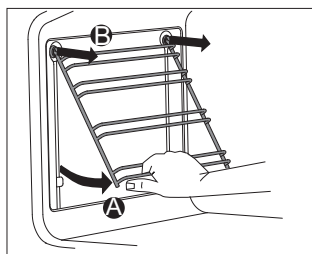
# BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



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

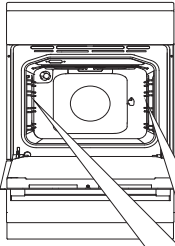
**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.



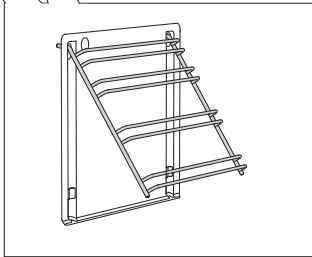
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

# INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

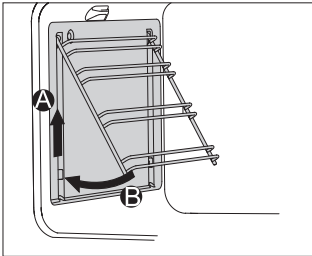
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



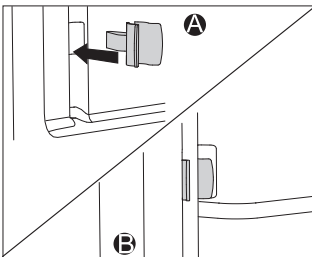
Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.



**1** Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



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



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

Snäpplåsens funktion är att hålla skenorna på plats.

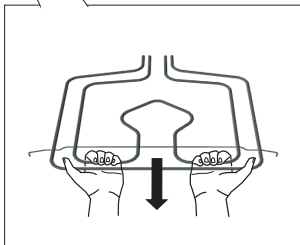
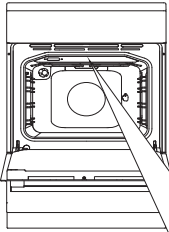


**Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.**

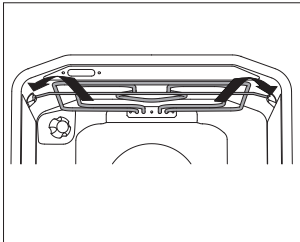
# RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

(beroende på modell)

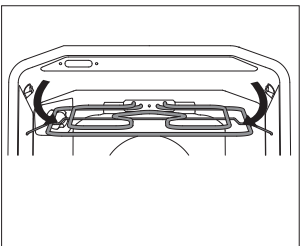
Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnsutrymmet.



.....  
💡 Använd aldrig värmaren när den är nedfälld. Efter rengöring, följ samma procedur i omvänd ordningsföljd för att trycka tillbaka värmaren tills balken snäperr fast igen.



**Koppla bort apparaten från vägguttaget.**

**Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.**

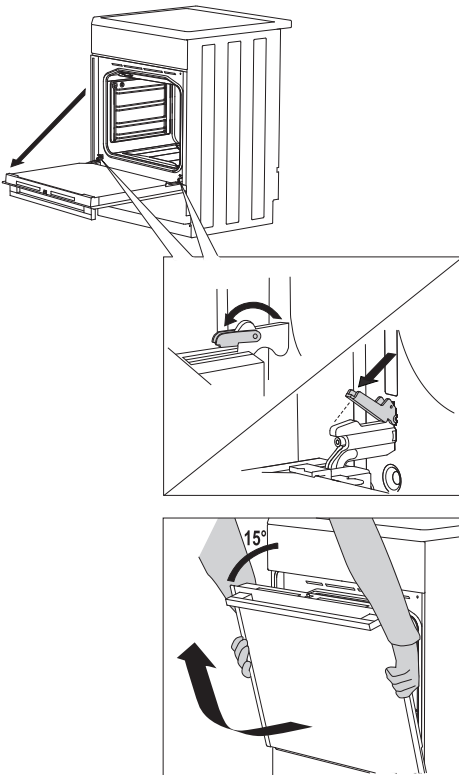
# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

## MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

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




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



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

**2** **A** Rotera stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).  
**B** Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.

**3** Stäng långsamt luckan tills stoppen är i jämnhöjd med gångjärnsbäddarna. Vid en vinkel på 15° (i relation till stängd lucka), lyft luckan lätt och dra den från båda gångjärnsbäddarna på apparaten.

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



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

## LUCKANS LÅS (beroende på modell)

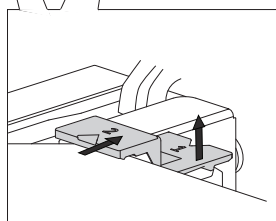
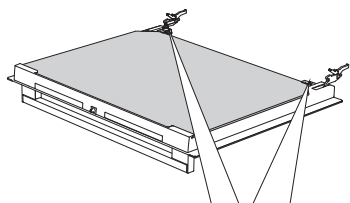
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



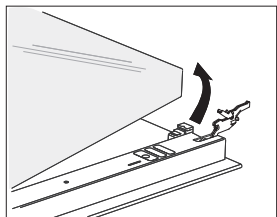
**När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.**

# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

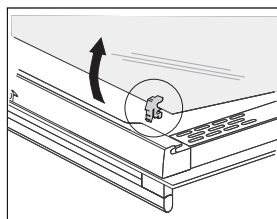
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").



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



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



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

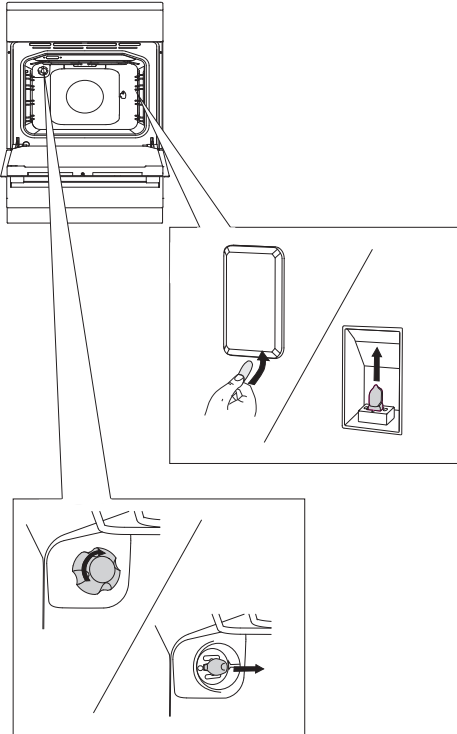


Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

# BYTA GLÖDLAMPAN

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

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



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

⚡ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....  
Lossa locket och ta bort glödlampor.

⚡ Använd skydd för att undvika att den går sönder.

# FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Orsak
<b>Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.</b>	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
<b>Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.</b>	Ring en servicetekniker
<b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
<b>Bakverket är undergräddat.</b>	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
<b>En felkod visas (E1, E2, E3 etc.).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget.</li><li>• Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.</li></ul>

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

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



# KASSERING

---



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

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





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

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

# TILLAGNINGSTEST



Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

## Konventionell ugnsbakning

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor/kex - en nivå	Grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150	25-30
Småkakor/kex - två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	25-30
Småkakor/kex - tre nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3, 4		140-150	25-30
Muffins - en nivå	Grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150	30-40
Muffins - två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-40
Muffins - tre nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3, 4		140-150	30-40
Kaka	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		160-170	20-25
Äppelpaj	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		180	45

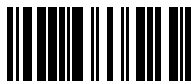
\* Förvärm i 10 minuter

## Galler

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Rostat bröd	Trådhylla/ galler	4		240	1:10-1:20
Biffar av köttfärs	Trådhylla (stödgaller) + djup bakplåt som droppbricka	4		240	20-25

\* Förvärm i 6 minuter

E\_MULTI\_IL+



sv (12-14)