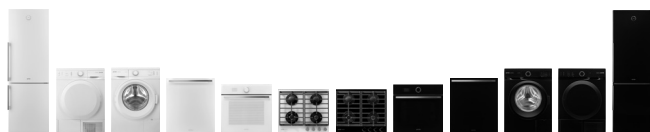




# Installations- och bruksanvisning

SV





## Kära kund,



Vi vill tacka dig för ditt köp. Vi är förvissade om att du snart kommer att bli övertygad om att du kan lita på våra produkter fullt ut.

För att underlätta användningen av apparaten bifogas en utförlig bruksanvisning.

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

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

## Instruktioner för anslutning

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

## Märkplåt

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

# TABELL

|                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN.....</b>                                                             | <b>5</b>  |
| Säkerhetsföreskrifter .....                                                                                                    | 5         |
| Varningar .....                                                                                                                | 5         |
| Apparatens ändamål .....                                                                                                       | 6         |
| <b>BESKRIVNING AV APPARATEN .....</b>                                                                                          | <b>7</b>  |
| Kylfläkt .....                                                                                                                 | 7         |
| Luckkontakt .....                                                                                                              | 8         |
| <b>UGNEN .....</b>                                                                                                             | <b>8</b>  |
| Innan du använder apparaten för första gången.....                                                                             | 8         |
| Viktiga varningar .....                                                                                                        | 8         |
| Den elektroniskt programmerbara timern innehåller adaptiv teknologi,<br>temperaturdisplay och display för tillagningsläge..... | 9         |
| Lås/barnsäkerhetslås .....                                                                                                     | 10        |
| Använda ugnen.....                                                                                                             | 11        |
| Snabb förvärmning av ugn.....                                                                                                  | 12        |
| Ställa in ugnstemperaturen .....                                                                                               | 15        |
| Adaptiv teknologi (justering av tillagningstemperaturen).....                                                                  | 15        |
| Stänga av ugnen.....                                                                                                           | 16        |
| Hyllnivåer (beroende på modell) .....                                                                                          | 16        |
| Utdragbara teleskopskenor (beroende på modell) .....                                                                           | 17        |
| Ugnstillbehör (beroende på modell) .....                                                                                       | 17        |
| Fettfilter (beroende på modell) .....                                                                                          | 18        |
| <b>TILLAGNING.....</b>                                                                                                         | <b>19</b> |
| Bakverk.....                                                                                                                   | 19        |
| Ugnsbaka/steka kött.....                                                                                                       | 22        |
| Grillning och gräddning .....                                                                                                  | 24        |
| Konservering.....                                                                                                              | 26        |
| Uptining.....                                                                                                                  | 27        |
| <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....</b>                                                                                           | <b>28</b> |
| Rengöring .....                                                                                                                | 29        |
| Underhåll (beroende på modell) .....                                                                                           | 30        |
| Lucklås (endast vissa modeller).....                                                                                           | 33        |
| Byta ut delar på apparaten .....                                                                                               | 33        |
| <b>SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER .....</b>                                                                              | <b>34</b> |
| Viktigt.....                                                                                                                   | 34        |
| <b>INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH .....</b>                                                                                | <b>35</b> |
| <b>ANSLUTNING .....</b>                                                                                                        | <b>35</b> |
| Viktiga varningar .....                                                                                                        | 35        |
| Installation.....                                                                                                              | 35        |
| Elanslutning.....                                                                                                              | 36        |
| <b>TEKNISKA DATA .....</b>                                                                                                     | <b>38</b> |
| Märkplåt.....                                                                                                                  | 38        |

# VIKTIGT - LÄS IGENOM INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN

## Säkerhetsföreskrifter

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

## Varningar

- Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
- Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.
- Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.
- Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.
- Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.

- Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra 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 vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida (endast vissa modeller).
- Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan«). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan (barn!).



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

## Apparatens ändamål

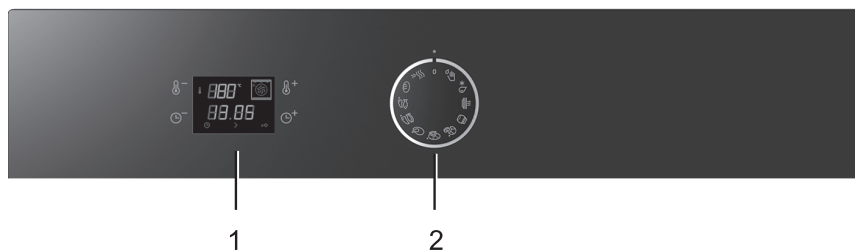
Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

# BESKRIVNING AV APPARATEN

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



1. Kontrollpanel
2. Handtag på ugnslucka
3. Ugnslucka



- 1 Den elektroniskt programmerbara timern innehåller adaptiv teknologi, temperaturdisplay och display för tillagningsläge

- 2 På/av-knapp och väljarvred för val av ugnsläge

## Kylfläkt

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

## Luckkontakt

Apparaten är utrustad med en luckkontakt som registrerar när ugnsluckan är öppen. När luckan är öppen och kontakten är aktiverad stängs alla värmare av för att förhindra att ugnen värms medan luckan är öppen. Denna funktion är också praktisk när du rengör ugnen manuellt och du vill att belysningen ska vara tänd och värmarna ska vara avstängda.

## UGNEN

### Innan du använder apparaten för första gången

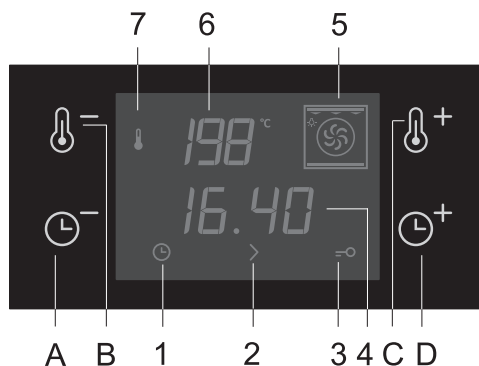
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och rengör dem med varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- När ugnen hettas upp för första gången, avges en speciell "ny-apparat-lukt". Vädra därför ut rummet grundligt medan ugnen värms upp.

### Viktiga varningar

- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen extra bra.
- Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i instruktionstabellerna i denna bruksanvisning.
- Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.
- Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.
- Obs! När tillagningen är klar i ugnen stängs kylfläkten av. Om du lämnar kvar maten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan. För att förhindra detta, ställ in reglaget till önskat program och ställ in temperaturen till 70 °C. Maten kommer då att hållas varm.

Tips: För att hålla ugnen varm kan du också använda Aqua Clean rengöringsprogram där endast den nedre värmaren är aktiverad och en temperatur på 70 °C bibehålls.

Den elektroniskt programmerbara timern innehåller adaptiv teknologi, temperaturdisplay och display för tillagningsläge

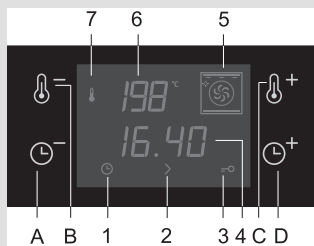


#### Touchkontroller:

- A Knapp för att minska tiden
- B Knapp för att minska temperaturen
- C Knapp för att öka temperaturen
- D Knapp för att öka tiden

#### Displayer:

- 1 Klocka
- 2 Tillagningstid
- 3 Lås - barnsäkerhetslås
- 4 Tidsdisplay
- 5 Display för tillagningsläge
- 6 Temperaturdisplay
- 7 Symbol för värmareffekt



- När du har anslutit apparaten till eluttaget för första gången, eller efter ett elavbrott, blinkar tidsdisplayen (1). För att kunna använda ugnen, ställ först in klockslag (klockan) med knapparna (A) och (D).
- Varje gång du trycker in en knapp bekräftas detta av en kort akustisk signal.
- Om du trycker och håller inne knappen (A) eller (D) kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.
- I händelse av ett strömavbrott som varar mindre än två minuter, förblir alla klockinställningar aktiva.



**Du kan förbättra touchkontrollernas respons genom att vidröra dem med en större yta av ditt finger.**

Den elektroniska timern visar KLOCKAN. Med den kan du ställa in TILLAGNINGSTIDEN.

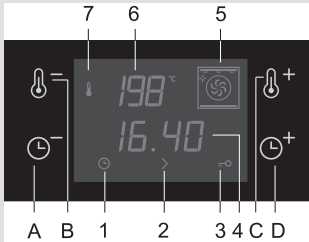
#### STÄLLA IN KLOCKSLAG/KLOCKA

- När du ställer in klockan måste ugnsreglaget vara deaktiverat.
- För att ställa in klockan, tryck och håll inne inställningsknapparna (A) och (D) i tre sekunder. Symbol 1 blinkar i några sekunder.

- Använd touchkontroll (A) och (D) för att ställa in klockan.
- Efter några sekunder sparas inställningarna automatiskt.



**När du har anslutit apparaten till eluttaget för första gången, eller efter ett elavbrott, blinkar klockdisplayen (4) och symbol (1). Klockan kan ställas in direkt med knapparna (A) och (D).**



### STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

- Med den elektroniska timern ställer du in varaktighet för ugsanvändning (tillagningstid). Den längsta möjliga inställningen är 10 timmar.
- För att ställa in tillagningstiden måste reglaget vara inställt på önskat tillagningsläge. (I snabbförvärmningsläge kan tiden inte ställas in.)
- Tryck på knappen (A) eller (D) för att ställa in tillagningstiden. För varje system är tillagningstiden redan inställd (se tillagningstabell för vald typ av mat). Förinställd tid kan justeras med knapparna (A) och (D).
- När denna tid har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En pulserande ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Symbolen (2) och symbolen (3) blinkar. För att fortsätta med matlagningen, tryck på knappen (D) och ställ in en ny tillagningstid vid behov.

### OMEDELBAR ÅTERSTÄLLNING AV INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNINGSTID

Tryck på knapparna (A) och (D) samtidigt och håll kvar i tre sekunder. Ett kort pipande ljud hörs. Tidsinställningen och symbolen (2) försvinner från displayen. Klockslaget (klockan) visas.

### Lås/barnsäkerhetslås

Med den programmerbara timern kan du låsa apparatens kontroller för att förhindra att ugnen aktiveras av misstag. Innan säkerhetslåset aktiveras måste ugsreglaget vara deaktiverat.

#### FÖR ATT AKTIVERA:

Tryck på knapparna (C) och (D) samtidigt och håll kvar i tre sekunder. Ett pip hörs och symbolen (3) visas. Apparatsens kontroller är nu låsta.

Om du vrider ugnens reglage medan apparaten är låst kommer ugnen inte att startas och displayen för tillagningsläge (5) blinkar.

## FÖR ATT DEAKTIVERA:

Tryck på knapparna (C) och (D) samtidigt och håll kvar i tre sekunder. En kort ljudsignal hörs och symbolen (3) försvinner från displayen. Ugnen kan nu användas igen.

## Använda ugnen



På/av-knapp och väljarvred för val av ugnsläge

Vrid väljarvredet till önskat tillagningsläge/system eller önskad typ av mat. Tillagningsläge och förvald temperatur visas på displayen. Ugnen sätter igång.

## Tillagningstabell för vissa typer av livsmedel

| Symbol | Rätt/ Funktion                      | Förvald temperatur (°C) | Max. möjlig temperaturinställning (°C) | Beräknad tillagningstid (h/min) | Mängd (kg) | Nivå för skena (höjd) (nerifrån räknat) | Varning                                                                                                                                                   | Förvalt användningsläge |
|--------|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| »»»    | Snabb förvärmning                   | 160                     | 275                                    | -                               | -          | -                                       | Ej lämpligt för tillagning av mat.                                                                                                                        |                         |
|        | Bröd                                | 190                     | 275                                    | 0:55                            | 1          | 2                                       | Placera maten på gallret och sätt droppbrickan på den nedersta skenan.                                                                                    |                         |
|        | Fläskkotletter, fisk (mindre bitar) | 240                     | 275                                    | 0:23                            | 2x0,2      | 4<br>3*                                 | Stekning/grillning på gallret placerat på skenor 4, 3*; en droppbricka bör placeras på skenor 2, ugnsluckan ska stängas. Vänd på maten efter halva tiden. |                         |
|        | Fläskkotletter, fisk (större bitar) | 240                     | 275                                    | 0:25                            | 4x0,2      | 4<br>3*                                 | Stekning/grillning på gallret placerat på skenor 4, 3*; en droppbricka bör placeras på skenor 2, ugnsluckan ska stängas. Vänd på maten efter halva tiden. |                         |
|        | Kyckling                            | 170                     | 275                                    | 1:05                            | 1          | 2                                       | Grilla kycklingen på gallret på den andra skenan, och placera droppbrickan på den lägre skenan.                                                           |                         |

| Symbol                                                                           | Rätt/ Funktion    | Förväld temperatur (°C) | Max. möjlig temperaturins-tällning (°C) | Beräknad tillagningstid (h/min) | Mängd (kg) | Nivå för skena (höjd) (nerifrån räknat) | Varning                                                                                                                                                                                 | Förvalt användningsläge                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizza             | 200                     | 275                                     | 0:19                            | 1x0,5      | 2                                       | Tillagning med den grunda bakplåten/formen.                                                                                                                                             |  |
|  | Små bakverk/kakor | 160                     | 275                                     | 0:26                            | 2x0,3      | 2,3                                     | Tillagning kan ske på grunda bakplåtar/formar på två hyllor samtidigt.                                                                                                                  |  |
|  | Konservering      | 180                     | 230                                     | 0:45                            |            | 2                                       |                                                                                                                                                                                         |  |
|  | Värmare av platta | 60                      | 230                                     |                                 |            | 2                                       |                                                                                                                                                                                         |  |
|  | Upptining         | -                       | -                                       | -                               | -          | 2                                       | Živilo položite na rešetko, pekač za prestrežanje kapljajoče maščobe je nameščen na spodnjem vodilu.                                                                                    |  |
|  | Rengöring         | 70                      | 90                                      | 0:30                            | -          | 2                                       | Häll 0,5 liter vatten i bakplåten och sätt in den i den nedersta skenan. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ytorna luckrats upp och kan torkas bort med en fuktig trasa. |  |

**Obs!** En prick bredvid matsymbolen betyder att ugnen ska förvärmas till den indikerade temperaturen innan maten placeras i ugnen. Med stor och liten grillvärmare tar förvärmningen ca 5 minuter.

## Snabb förvärmning av ugn

Använd denna funktion för att snabbt förvärma ugnen till önskad temperatur. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat.

- Välj tillagningssystemet ”””” med väljarvredet för ugnsläge.
- Förvärmningen av ugnen startar omedelbart.
- Vid behov, justera den förinställda temperaturen.
- När ugnen har värmts upp till önskad temperatur slutförs förvärmningsprocessen och ett periodiskt ljud hörs. Du stänger av ljudet genom att vrida väljarvredet.
- Nu är ugnen klar för vidare matlagning.



### Övre/nedre värmare

Värmarna upp- och nertill i ugnen utstrålar värme på ett jämnt och enhetligt sätt i ugnsutrymmet. Bakverk och kött kan endast tillagas på en nivå.  
Förinställd temperatur 200°C.



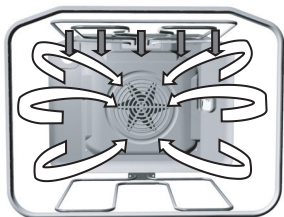
### Grill

Endast infravärmaren/grillvärmaren, en del av den stora grillen, är aktiverad.  
Den lämpar sig för att grilla mindre mängder sandwichar, korvar eller för att rosta bröd. Temperaturen är förinställd på 240 °C.



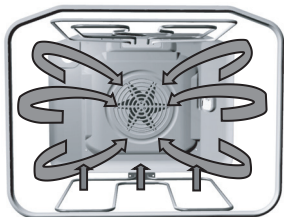
### Stor grill

I detta användningsläge aktiveras den övre värmaren och infravärmaren samtidigt. Infravärmaren sitter upptill i ugnen och utstrålar värme direkt. För att förstärka värmeeffekten eller utnyttja hela ugnsgallret, aktiveras även den övre värmaren. Detta användningsläge lämpar sig för tillagning av mindre köttstycken som t.ex. stekar, kotletter, revbensspjäll osv.  
Förinställd temperatur 240°C.



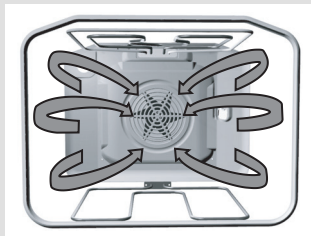
### Grill & fläkt

I detta användningsläge aktiveras infravärmaren och fläkten samtidigt. Det lämpar sig för att grilla kött och stora stycken kött eller fågel på en nivå. Dessutom lämpar sig läget för gratinering och för att ge färg åt rätter.  
Förinställd temperatur 170°C.



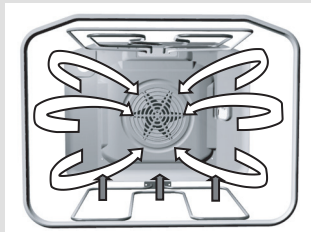
### Varmluft och nedre värmare

I detta användningsläge aktiveras den nedre värmaren och varmluftsfläkten samtidigt. Detta läge passar särskilt bra för att tillaga pizza. Det är även idealiskt för saftiga eller tunga bakverk, fruktkakor av jäst deg, mördegskakor eller cheesecake.  
Förinställd temperatur 200°C.



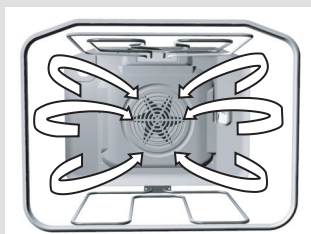
### **Varmluft**

I detta användningsläge går den runda värmaren och fläkten samtidigt. Fläkten på ugnens bakre vägg får den varma luften att hela tiden runt maten. Detta användningsläge lämpar sig för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera nivåer samtidigt. Tillagningstemperaturen ska ställas in lägre än för konventionella användningslägen. Förinställd temperatur 160°C.



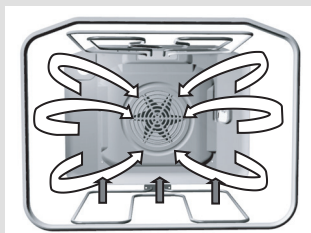
### **Konservering**

Detta tillagningsläge passar när du konserverar mat i glasburkar. Förinställd temperatur är 180 °C (se avsnittet Konserver).



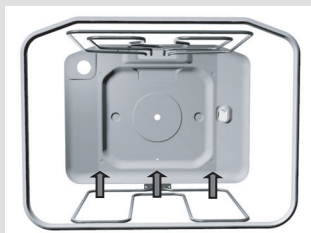
### **Upptining**

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



### **Nedre värmare och fläkt**

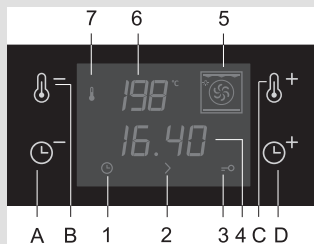
I detta läge går den nedre värmaren och fläkten samtidigt. Ett sådant användningsläge lämpar sig för att värma upp plåtarna samt för tillagning av låga bakverk och konservering av frukt och grönsaker. Använd den första skenan från botten och bakplåtar som inte är för höga, eftersom den uppvärmda luften ska kunna cirkulera även runt matens övre del. Temperaturen är förinställd på 60 °C.



### **Nedre värmare**

Den nedre värmaren kan användas för att rengöra ugnen. Ytterligare information om rengöring finns i kapitlet "Rengöring och underhåll". Endast värmaren på ugnens botten aktiveras i detta läge. Välj detta användningsläge när du vill få färg på bakverkets nedre del (t.ex. vid tillagning av en saftig sockerkaka med fruktfyllning).

## Ställa in ugnstemperaturen



Använd den elektroniska programmerbara timern för att ställa in både tid och tillagningstemperatur.

- När du vrider reglaget visas relevant tillagningssystem eller läge tillsammans med inställd temperatur. Symbolen °C blinkar i några sekunder.
- Rör vid knapparna (B) och (D) för att ställa in önskad temperatur inom intervallen 30 till 275 °C i steg om 5 °C. Max. temperatur är begränsad i vissa tillagningslägen. Varje gång du rör vid en av knapparna ändras temperaturen med ett steg. Om du trycker och håller inne en knapp kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.
- När den faktiska temperaturen i ugnen ökar visas detta i steg om 5 °C. När temperaturen i ugnen är under 30 °C visas »--- °C«. Symbol (7) visas också vilket indikerar värmarnas drift.
- När den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts slocknar symbolen (7) och en kort pip hörs.
- Under tillagningen behålls temperaturen genom omväxlande aktivering av värmarna. Varje gång värmarna aktiveras visas symbolen (7).
- Tillagningstemperaturen kan justeras när som helst.

## Adaptiv teknologi (justering av tillagningstemperaturen)

Med den programmerbara timern kan du spara den vanligaste temperaturinställningen. Denna funktion aktiveras automatiskt, den kan deaktiveras om så önskas.

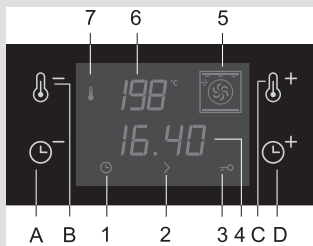
- När ugnen startas visas följande kort på displayen (6) »On« - funktion aktiverad eller »OF« - funktionen deaktiverad.
- När funktionen är aktiverad ställer timern in den temperatur som oftast ställts in under de senaste fem gångerna detta tillagningsläge valdes. Inställningarna för all tillagning som varar i mer än 1 minut sparas.
- Varje ugnssystem har ett särskilt minnesprogram.

### Deaktivering av den adaptiva funktionen:

- Reglaget måste deaktiveras.
- Tryck på knappen (C) och håll kvar i tre sekunder. En ljudsignal hörs och följande visas på displayen (6): »OF«.

### Reaktivering av den adaptiva funktionen:

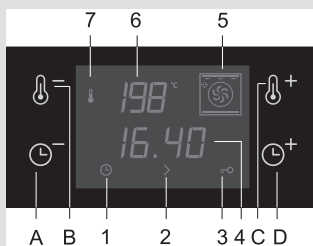
- Reglaget måste deaktiveras.
- Tryck på knappen (C) och håll kvar i tre sekunder. En ljudsignal hörs och följande visas på displayen (6): »On«.



### Radera det adaptiva funktionsminnet – återgå till fabriksinställningar

- Reglaget måste deaktiveras.
- Tryck på knappen (B) och håll kvar i tre sekunder. En ljudsignal hörs och följande visas på displayen (6): »rES«.
- Alla temperaturinställningar återgår till fabriksinställningar enligt indikeringen i tillagningstabellen.

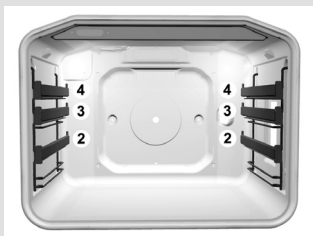
### Stänga av ugnen



I slutet av tillagningen, vrid väljarvredet till läge "noll". Detta annullerar och raderar även alla timerfunktioner (se avsnittet "Ställa in timerfunktioner"); timern ändrar till klockslag/klockvisning.

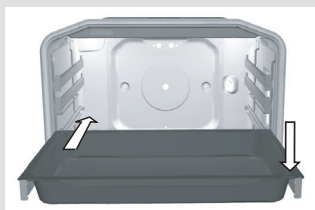
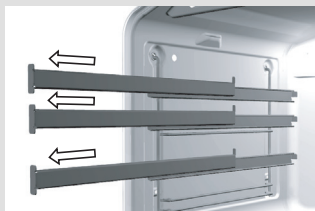
Efter slutet av tillagningen och när ugnen stängts av, indikerar temperaturdisplayen den sjunkande temperaturen tills den når 50°C.

### Hyllnivåer (beroende på modell)

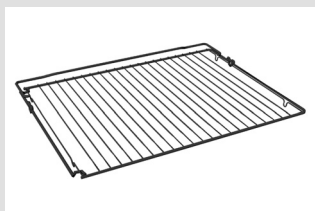


- Tillbehör (galler, grund bakplåt, långpanna) kan sättas in i ugnen på fyra olika nivåer.
- Observera att nivåerna är markerade med nummer, stigande nedifrån och upp. (Varje nivå beskrivs mer i detalj i tillagningstabellerna nedan.)

## Utdragbara teleskopskenor (beroende på modell)



## Ugnstillbehör (beroende på modell)



Nivå 2, 3 och 4 har utdragbara teleskopskenor.

Utdragningsnivåer utgörs av (beroende på modell):

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



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

- Du sätter in galler, bakplåt eller droppbricka genom att först dra ut teleskopskenorna på önskad nivå.
- Placera galletret eller den grunda bakplåten eller långpannan på de utdragbara skenorna och tryck in den i ugnen med handen. Stäng inte ugnsluckan förrän teleskopskenorna är helt indragna.

**Galletret** på vilket kålet med mat, eller själva maten, placeras.



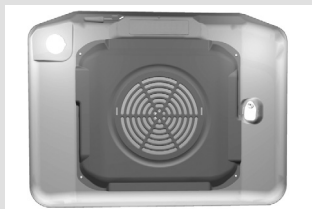
**En säkerhetsspärr / stopp är monterad på galletret och på skenorna. För att ta ut galletret, lyft lite när den när den träffar spärren / stoppen.**

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

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



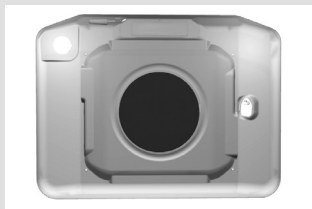
**Såvida du inte använder grillen eller om långpannan enbart används som droppbricka vid spettgrillning, ska långpannan inte sättas in i den första skenan.**



Ugnens bakre vägg är belagd med en katalytisk film som bara en auktoriserad expert eller servicetekniker får installera eller ta bort.

---

### **Fettfilter (beroende på modell)**



När du steker kött rekommenderas du att använda fettfiltret. Fettfiltret som sitter på den bakre ugnsväggen skyddar fläkten, den runda värmaren och ugnen från fett. Ta alltid bort filtret när du ska grädda bakverk. Om fettfiltret är på plats när du gräddar rullar med jäst deg kan det hända att resultatet inte motsvarar dina förväntningar.

## Bakverk

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

### Instruktioner

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

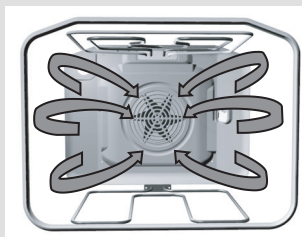
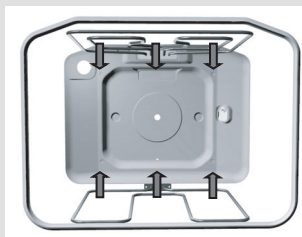
#### Bakning med övre och nedre värmare

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

#### Baka bakverk med varmluft

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

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



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

### **Tips för bakning av bakverk**

#### **Är bakverket färdiggräddat?**

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

#### **Bakverket har sjunkit ihop**

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

#### **Bakverket är för ljust i färgen**

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

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

Minska temperaturen och förläng gräddningstiden nästa gång.

#### **Kommentarer till tabellen för gräddning av bakverk:**

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

## Gräddningstabell för bakverk för användningslägena med kombinerad övre och nedre värmare eller varmluft

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

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

## Inställningstabell för bakning med varmluft och nedre värmare

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

## Ugnsbaka/steka kött

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

### Tips om hur du använder kokkärlen

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

### Några kommentarer om tillagning av kött

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

# Tillagningstabell för kött för kombinationen övre/nedre värmare eller med varmluft

| Typ av kött           | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C)  | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C)  | Tillagningstid (min.) |
|-----------------------|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Biff</b>           |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Biffstek              | 1000     | 2                       | 190-210                                                                                           | 2                       | 180-190                                                                                           | 100-120               |
| Biffstek              | 1500     | 2                       | 190-210                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 120-150               |
| Rostbiff, medium      | 1000     | 2                       | 210-220                                                                                           | 2                       | 180-200                                                                                           | 30-50                 |
| Rostbiff, genomstek   | 1000     | 2                       | 210-220                                                                                           | 2                       | 180-200                                                                                           | 40-60                 |
| <b>Fläsk</b>          |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Fläskstek, inkl. svål | 1500     | 2                       | 180-190                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 140-160               |
| Grismage              | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 120-150               |
| Grismage              | 2000     | 2                       | 180-200                                                                                           | 2                       | 160-170                                                                                           | 150-180               |
| Skuldra               | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 160-170                                                                                           | 120-140               |
| Kotlett               | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 160-170                                                                                           | 120-140               |
| Kaselska zarebnica    | 1500     | 2                       | 180-200                                                                                           | 2                       | 160-170                                                                                           | 100-120               |
| Fläskfårslimpa        | 1500     | 2                       | 200-210                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 60-70                 |
| <b>Kalv</b>           |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Kalvrulle             | 1500     | 2                       | 180-200                                                                                           | 2                       | 170-190                                                                                           | 90-120                |
| Kalvstek              | 1700     | 2                       | 180-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 120-130               |
| <b>Lamm</b>           |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Lammfransyska         | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 100-120               |
| Fårstek               | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 120-130               |
| <b>Viltkött</b>       |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Kaninstek             | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 180-190                                                                                           | 100-120               |
| Hjortstek             | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 100-120               |
| Vildsvinsstek         | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 100-120               |
| <b>Fågel</b>          |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Kyckling, hel         | 1200     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 180-190                                                                                           | 60-70                 |
| Kyckling              | 1500     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 180-190                                                                                           | 70-90                 |
| Anka                  | 1700     | 2                       | 180-190                                                                                           | 2                       | 160-170                                                                                           | 120-150               |
| Gås                   | 4000     | 2                       | 160-170                                                                                           | 2                       | 150-160                                                                                           | 180-200               |
| Kalkon                | 5000     | 2                       | 150-160                                                                                           | 2                       | 140-150                                                                                           | 180-240               |
| <b>Fisk</b>           |          |                         |                                                                                                   |                         |                                                                                                   |                       |
| Hel fisk              | 1000     | 2                       | 190-200                                                                                           | 2                       | 170-180                                                                                           | 50-60                 |
| Fisksufflé            | 1500     | 2                       | 180-200                                                                                           | 2                       | 150-170                                                                                           | 50-70                 |

**Obs!** Dessa riktlinjer gäller den djupa bakplåten; mindre plåtar ska placeras på gallret som ska föras in i den första skenan - ; 1st - 2nd skenan . (Den djupa bakplåten ska inte sättas in i den första skenan från botten).

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

### Några tips när du ska använda grillfunktionen

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

## Tillagningstabell – Stor grill

| Typ av livsmedel                      | Vikt (g) | Skena<br>(nerifrån<br>räknat) | Temperatur<br>(°C)<br> | Temperatur<br>(°C)<br> | Tillagningstid<br>(min.)         |
|---------------------------------------|----------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Kött och korvar</b>                |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                                  |
| 4 skivor av nötfransyska, blodiga     | 180g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 14-16                            |
| 4 skivor av nötfransyska, medium      | "        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 16-20                            |
| 4 skivor av nötfransyska, genomstekta | "        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 18-21                            |
| 4 fläskkarréskivor                    | "        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 19-23                            |
| 4 kotletter                           | "        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 20-24                            |
| 4 kalvbiffar                          | "        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 19-22                            |
| 6 lammkotletter                       | 100g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 15-19                            |
| 8 grillkorvar                         | 100g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 11-14                            |
| 3 st. köttfärsimpor                   | 200g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 9-15                             |
| 1/2 kyckling                          | 600g     | 2                             | -                                                                                                       | 180-190                                                                                                 | 25 (1: sidan)<br>20 (2: a sidan) |
| <b>Fisk</b>                           |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                                  |
| Laxskivor                             | 600      | 3                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 19-22                            |
| 4 öringfiléer                         | 200g/st  | 2                             | -                                                                                                       | 170-180                                                                                                 | 45-50                            |
| <b>Rostat bröd</b>                    |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                                  |
| 6 skivor vitt bröd                    | /        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 1,5-3                            |
| 4 skivor grövre bröd                  | /        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 2-3                              |
| Rostad sandwich                       | /        | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 3,5-7                            |
| <b>Kött/fågel*</b>                    |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                                  |
| Anka*                                 | 2000     | 2                             | 210                                                                                                     | 150-170                                                                                                 | 80-100                           |
| Kyckling*                             | 1500     | 2                             | 210-220                                                                                                 | 160-170                                                                                                 | 60-85                            |
| Fläskstek                             | 1500     | 2                             | -                                                                                                       | 150-160                                                                                                 | 90-120                           |
| Skuldra (gris)                        | 1500     | 2                             | -                                                                                                       | 150-160                                                                                                 | 120-160                          |
| Fläskkarré                            | 1000     | 2                             | -                                                                                                       | 150-160                                                                                                 | 120-140                          |
| Rostbiff/nötfransyska                 | 1500     | 2                             | -                                                                                                       | 170-180                                                                                                 | 40-80                            |
| <b>Grönsaksgratäng **</b>             |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                                  |
| Blomkål, grönkål                      | 750      | 2                             | -                                                                                                       | 210-230                                                                                                 | 15-25                            |
| Sparris                               | 750      | 2                             | -                                                                                                       | 210-230                                                                                                 | 15-25                            |

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

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

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

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

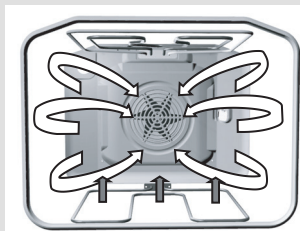
\*\* Grönsaker kokas först delvis och tacks sedan med béchamelsås och gratängost.

Använd den mindre glasbakplåten och placera den på gallret.

## Tillagningstabell - grill

| Typ av livsmedel                   | Vikt (g) | Skena<br>(nerifrån<br>räknat) | Temperatur<br>(°C)<br> | Temperatur<br>(°C)<br> | Tillagningstid<br>(min.) |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Kött och korvar</b>             |          |                               |                                                                                                         |                                                                                                         |                          |
| 2 skivor av nötfryska, genomstekta | 180g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 180-21                   |
| 2 kotletter                        |          | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 20-22                    |
| 2 fläskkarréskivor                 | 180g/st  | 4                             | 240                                                                                                     |                                                                                                         | 18-22                    |
| 4 grillkorvar                      | 100g/st  | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 11-14                    |
| 4 rostade sandwichar               |          | 4                             | 240                                                                                                     | -                                                                                                       | 5-7                      |
| Rostat bröd - gräddning            |          | 4                             | 240                                                                                                     |                                                                                                         | 3-4                      |
| 3 öringar - på galler              | 200g/st  | 2                             | -                                                                                                       | 160-170                                                                                                 | 40-50                    |
| Kyckling - på galler               | 1500g    | 2                             | -                                                                                                       | 160-170                                                                                                 | 60-80                    |
| Skuldra, gris - långpanna          | 1500g    | 2                             | -                                                                                                       | 150-160                                                                                                 | 120-160                  |

## Konservering



### För matkonservering, använd användningsläget med nedre värmare + fläkt.

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

- Använd enbart fräscha livsmedel.
- Håll cirka en liter hett vatten (omkring 70 °C) i långpannan för att skapa erforderlig luftfuktighetsnivå i ugnen. Placera burkarna i ugnen på ett sådant sätt att de inte vidrör väggarna eller varandra (se figur). Gummitätningar ska våtas före användning.
- Sätt in långpannan med burkarna på den andra skenen räknat nerifrån. Under konservering, övervaka burkarna. Tillaga tills burkarnas innehåll börjar koka - bubblor syns i den första burken. Se tillagningstiderna i konserveringstabellen nedan.
- För att undvika kondens på frontpanelen och ugnsluckan efter konserveringsprogrammet, stäng inte av ugnen utan minska temperaturen till minsta inställning (30 °C) en stund. Kylfläkten fortsätter då att vara igång och ugnen svalnar långsamt.

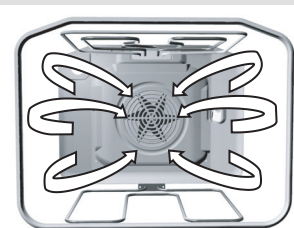
## Konserveringstabell

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

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

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

## Upptining



- Luftcirkulation i ugnen kan påskynda upptiningen av fryst mat. Du åstadkommer detta genom att ställa in ugnen i läget "Upptining".
- Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, andra kakor och bakverk, bröd, bullar och infryst frukt.
- Av hygienskäl ska kött och fågel inte tinas i ugnen. Om möjligt, vänd på maten/rör runt i den åtskilliga gånger för att säkerställa en jämn upptining.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

## Apparatens framsida

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

## Aluminiumytor

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

## Frontpaneler i rostfritt stål

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

## Lackerade ytor och plastytor

(endast vissa modeller)

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

Vi rekommenderar inte att reglagen diskas i diskmaskin.

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

### Ugn

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

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

Ugnen ska ha svalnat innan du börjar rengöra den.

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

### **Katalytiskt skikt (endast vissa modeller)**

- Katalytisk emalj är mjuk och känslig för mekanisk påfrestning. Därför avråds du från att använda rengöringsmedel med slipverkan och vassa föremål.
- Grovkornig katalytisk emalj får fett och andra typer av orenheter att upplösas snabbare. Mindre fläckar som finns kvar efter tillagningen upplöses normalt när du använder ugnen nästa gång. I allmänhet försvinner fläckarna vid temperaturer över 220°C, men vid lägre temperaturer försvinner de endast delvis.
- De katalytiska delarnas självrengöringseffekt försämras med tiden. Vi rekommenderar att du byter ut skiktet efter några års regelbunden användning.

### Praktiska tips

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

### Tillbehör

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

### Fettfilter (endast vissa modeller)

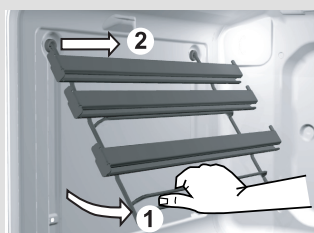
Efter varje användningstillfälle, rengör fettfiltret med en mjuk borste i hett vatten och lite diskmedel, eller diska det i en diskmaskin.

### Speciell emaljbeläggning

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

Detta specielskikt underlättar rengöring vid rumstemperatur.

### Underhåll (beroende på modell)



### Ta bort de utdragbara teleskopskenorna

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

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

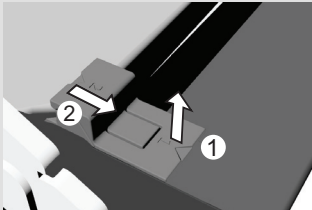


**Försök inte smörja de utdragbara teleskopskenorna.**

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

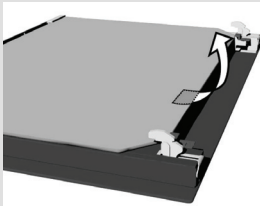
## AVLÄGSNA INRE LUCKGLAS - GÄLLER FÖR PREMIUM- HELGLASLUCKA

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



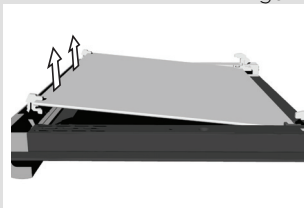
figur 1

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



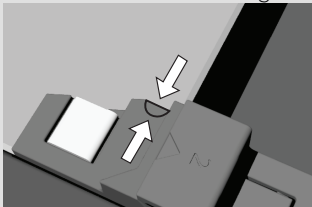
figur 2

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



figur 3

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



figur 4

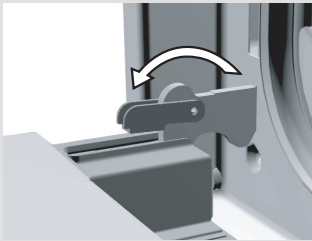
- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.  
**Obs! När du sätter tillbaka glaset, se till att markeringarna (halvmåne) på luckan och glaset är inriktade till varandra (figur 4).**

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

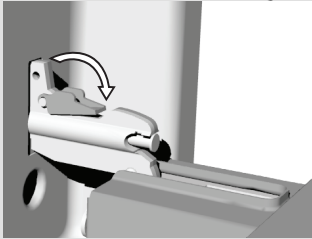
- a) Traditionell stängning
- b) **GentleClose** – systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning. En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



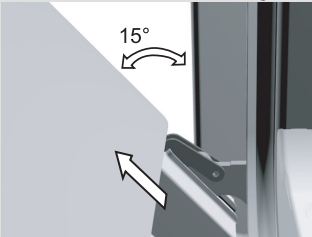
**Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av GentleClose-systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.**



Figur 1



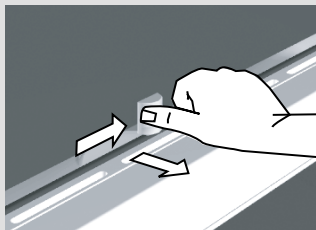
Figur 2



Figur 3

- Öppna ugnsluckan helt och vrid stopparna helt bakåt – gäller för traditionell stängning av luckan (figur 1).
- Med **GentleClose-systemet**, vrid stopparna bakåt med 90° (figur 2).
- Stäng luckan långsamt tills klämmorna pressas mot stöden/fästena. Vid omkring 15° (relativt till den stängda luckans läge), dra luckan en aning uppåt och dra ut den från båda gångjärnsstöden på apparaten (figur 3).
- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Sätt tillbaka luckan i en mindre vinkel än 15° i gångjärnsstöden på apparatens framsida och tryck dem neråt och framåt tills de glider in i sina stöd/fästen.
- Öppna därefter luckan helt och vrid fästklämmorna tillbaka till deras ursprungliga position. Stäng långsamt luckan och kontrollera att de stänger helt. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera om gångjärnsskåror är rätt placerade i sina fästgångjärn.

### Lucklås (endast vissa modeller)



### Byta ut delar på apparaten



### OBS!

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

- Ugnsluckan har ett lås som hindrar att den öppnas förrän låset har frigjorts. Du öppnar lucklåset genom att trycka lätt med tummen åt höger och samtidigt dra luckan utåt.
- När ugnsluckan är stängd, återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

**Obs!** Om lucklåset levereras med apparaten, sätt fast det under apparatens kontrollpanel i enlighet med installationsinstruktionerna som medföljer låset.

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

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

### Ugnsglödlampa

(endast vissa modeller)

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

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

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

# SPECIELLA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER

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

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

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

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

## Viktigt

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

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sensorer svarar inte, displayen har hängt sig.                                                                             | • <b>Koppla bort apparaten från nätströmmen några minuter (ta ut säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren); anslut därefter apparaten till nätströmmen igen och slå på ugnen.</b>                                               |
| Huvudsäkringen utlöses gång på                                                                                             | • <b>Ring en servicetekniker!</b>                                                                                                                                                                                                   |
| Ugnsbelysningen fungerar inte.                                                                                             | • <b>Läs om hur du byter ugnsglödlampen i avsnittet “Byta ut delar på apparaten”.</b>                                                                                                                                               |
| Ugnen blir inte varm...                                                                                                    | • Har du ställt in temperaturoch användningsläge på rätt sätt?<br>• Är ugnsluckan stängd?                                                                                                                                           |
| Bakverk blir inte ordentligt gräddade...                                                                                   | • Har du tagit bort fettfiltret?<br>• Följde du instruktionerna och tipsen i avsnittet “Bakning”?<br>• Följde du instruktionerna i bakningstabellen noga?                                                                           |
| Den elektroniska temperaturdisplayen indikerar ovanliga eller orimliga värden eller stängs av och slås på okontrollerat... | • Om den elektroniska temperaturdisplayen inte fungerar som den ska, koppla bort apparaten från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparaten till nätströmmen på nytt. |

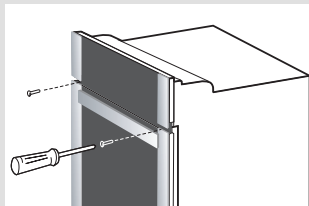
Om problemet kvarstår trots att du följt instruktionerna ovan, ring till en auktoriserad servicetekniker. Eliminering av eventuella fel eller garantianspråk som uppstått pga. felaktig anslutning eller felaktig användning av apparaten, omfattas inte av vår garanti. I sådana fall får användaren själv stå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

# INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

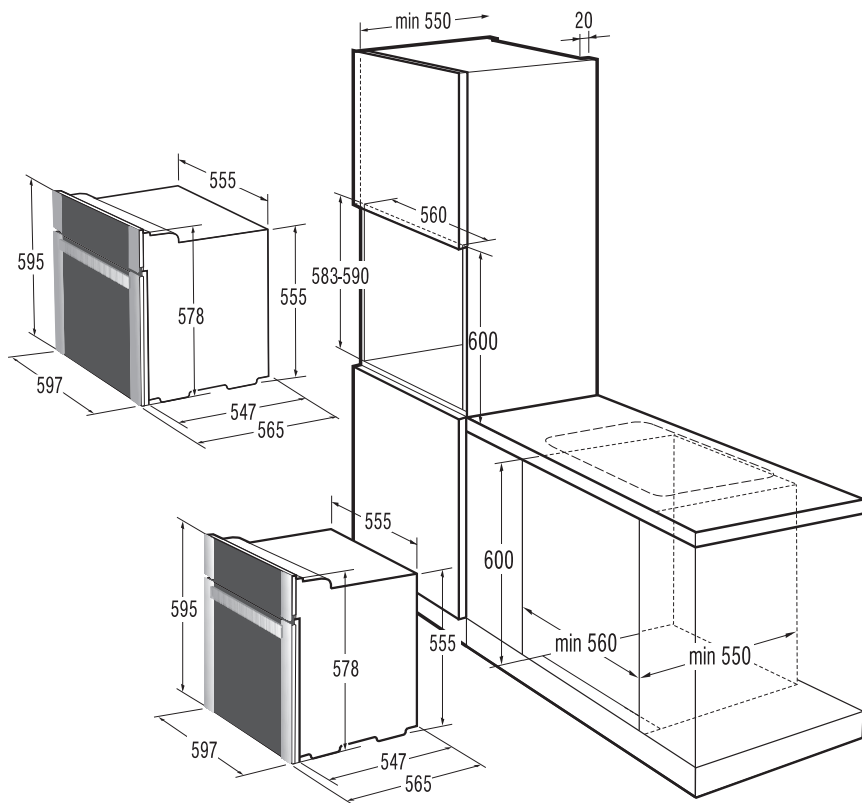
## Viktiga varningar

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

## Installation



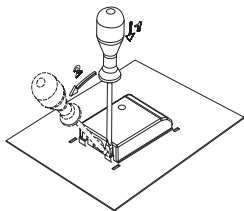
- Faner eller annat ytskikt på den köksinredningsdel som apparaten byggs in i ska behandlas med värmetåligt lim ( $100^{\circ}\text{C}$ ); annars kan de bli missfärgade eller deformerade.
- Före installation av apparaten, ta bort den bakre väggen på den köksinredningsdel som apparaten byggs in i, längs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



## Elanslutning

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

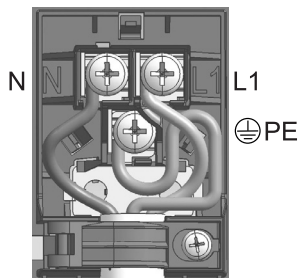
- Öppna anslutningsklämman med en skruvmejsel, enligt figuren på skyddet.
- Spänningen (230V mot N) i nätströmmen i ditt hem måste kontrolleras av en expert med lämplig utrustning!
- Före anslutningen måste man kontrollera att den spänning som anges på märkplåten stämmer överens med nätspänningen.
- Strömsladden ska vara minst 1,5 meter, så att apparaten kan anslutas innan den skjuts in mot väggen.
- Strömsladdens längd ska justeras på ett sådant sätt att om sladden skulle utsättas för dragbelastning, blir det jordledningen som belastas i stället för strömledningarna.



### Procedur

- Använd en skruvmejsel för att öppna skyddet till anslutningsterminalen baktill på apparaten. Använd skruvmejseln för att lossa de två klämmorna enligt figuren på skyddet till anslutningsterminalen.
- Strömsladden måste föras in i en avlastningsanordning som skyddar sladden från att dras ut.

230V~



### Ledningsfärger

L1 = extern ledningsmatningsspänning. Vanligtvis är färgen svart eller brun.

N = neutral

Denna ledning är vanligtvis blå.

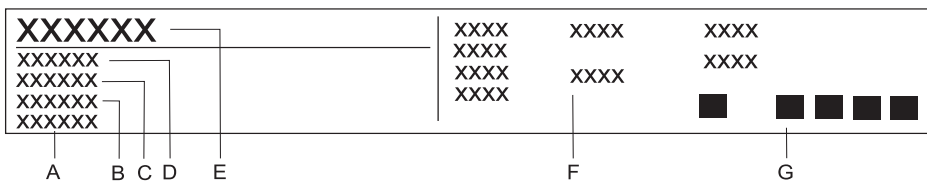
Kontrollera att N-ledningen är korrekt ansluten!

PE = skyddsledning (jord)

Denna ledning är grön och gul.

# TEKNISKA DATA

## Märkplåt



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

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

Instruktioner för användning av apparaten finns även på  
vår webbplats på [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



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

