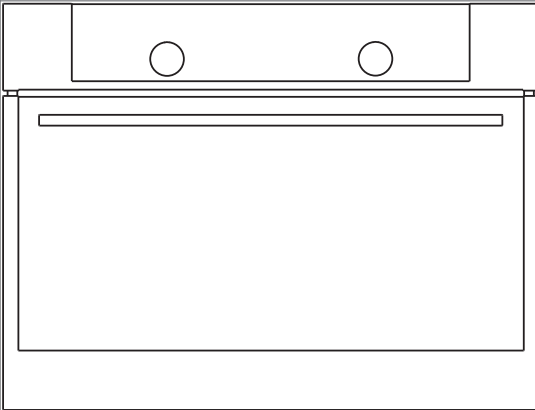


SV

**DETALJERADE  
INSTRUKTIONER**  
FÖR ANVÄNDNING  
AV EN KOMBINERAD  
MIKROVÅGSUGN

**gorenje**



# Tack för att du valde vår apparat.

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

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

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

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



Viktig information



Tips, anmärkning

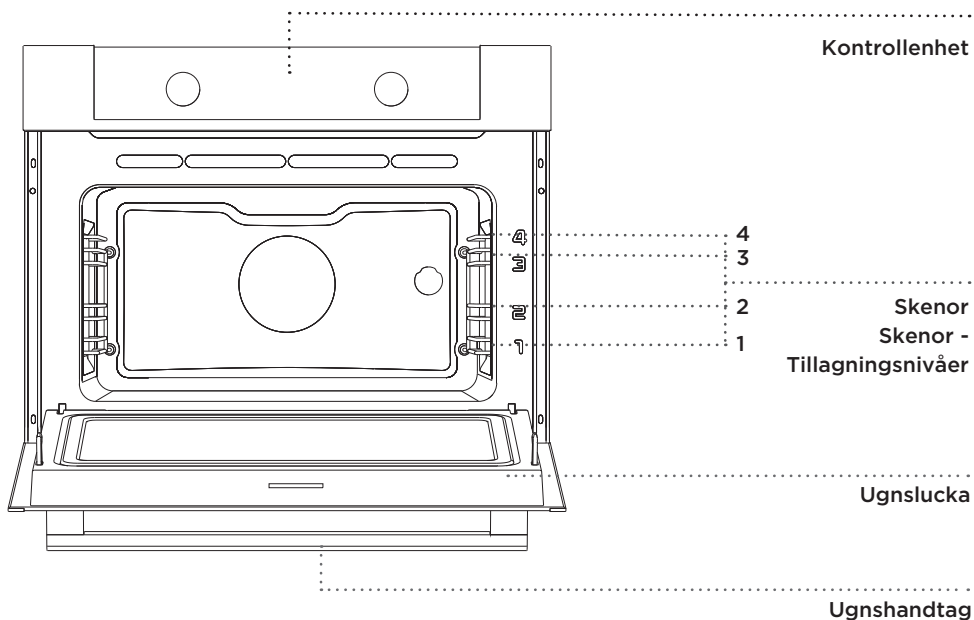
# INNEHÅLL

<b>4 KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN</b> 7 Tekniska specifikationer 8 Kontrollenhet .....	<b>INTRODUKTION</b>
<b>10 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b> 13 Innan du ansluter ugnen:	
<b>14 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN</b>	<b>FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN</b>
<b>15 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)</b> 15 Steg 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR 16 Steg 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 18 Steg 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 22 Steg 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER 24 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 24 Steg 6: STÄNGA AV UGNEN .....	<b>TILLAGNINGSG- STEG</b>
<b>25 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER</b>	
<b>44 UNDERHÅLL &amp; RENGÖRING</b> 45 Konventionell ugnrensning 46 Čišćenje pečice s funkcijom aqua clean 47 Ta bort och rengöra trådskenorna 48 Byta glödlampan	<b>UNDERHÅLL &amp; RENGÖRING</b>
<b>49 FELSÖKNINGSTABELL</b> .....	<b>FELSÖKNING</b>
<b>50 KASSERING</b>	
<b>51 TILLAGNINGSTEST</b>	<b>ÖVRIGT</b>

# KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN

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

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



## TRÅDSKENOR

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

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning, och skenan 1 används för mikrovågssystem när mat tillagas i en glasbakskål.

## OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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

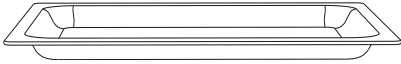
## KYLFLÄKT

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

## UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen ytterligare. (Utökad användning av fläkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

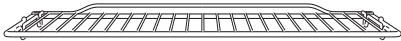
## UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR



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



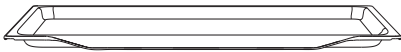
Använd aldrig gallret, den grunda bakplåten eller den djupa bakplåten eller någon annan del eller annat tillbehör av metall när du kör ett system med mikrovågor!



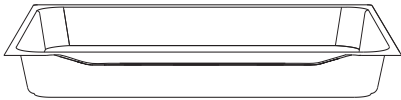
**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller baksål med maten.



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



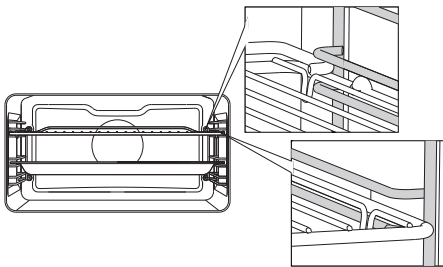
Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.



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



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



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



Använd aldrig gallret, den grunda bakplåten eller den djupa bakplåten eller någon annan del eller annat tillbehör av metall när du kör ett system med mikrovågor!

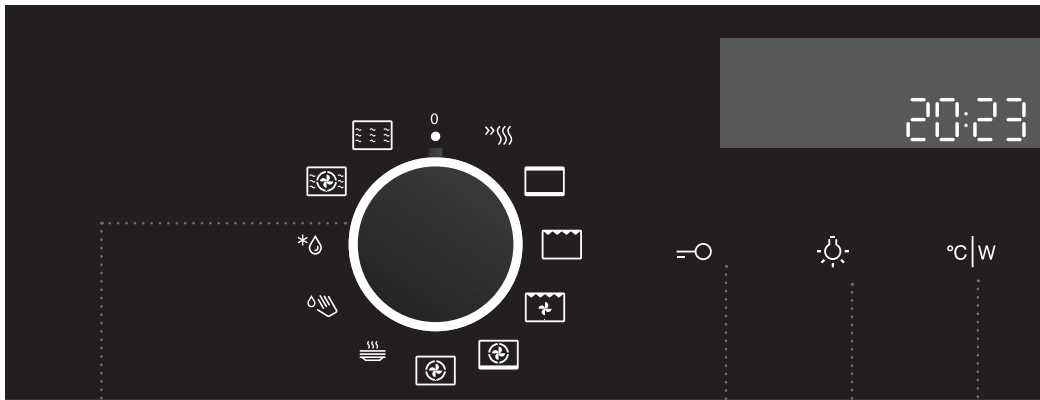
# TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.1 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# KONTROLLENHET



**1** GVÄLJARVRED  
FÖR TILLAG-  
NINGSSYSTEM

**2** BARNLÅS-  
KNAPP

**3** PÅ/AV-  
KNAPP FÖR  
UGNSBELYSNING

**4** KNAPP FÖR  
TEMPERATUR/  
EFFEKT

## OBS!

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





## 5 ELEKTRONISK PROGRAMTIDMER

Tillagningstid

Tillagningens slut

Larm

Klocka

## 6 START/STOPP-KNAPP

Använd denna knapp för att starta eller stoppa ett program.

## 7 VRED FÖR INSTÄLLNINGAR (-/+)

Använd detta vred för att ställa in tid, temperatur och mikrovågseffekt.

## 8 DISPLAY FÖR TILLAGNINGSMATION OCH KLOCKA

### OBS!

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

# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---



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

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

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

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

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

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

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

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnen, eftersom de kan skada

ytskiktet eller skyddsemaljbeläggningen. Sådana skador kan leda till att glaset spricker.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstötar. Apparaten är inte avsedd att regleras med externa timrar eller andra speciella kontrollsystem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Säker användning av mikrovågsugnen

**WARNING:** Om ugnen lämpar sig för kombinerad användning (mikrovågor kombinerat med andra tillagningslägen), låt inte barn använda ugnen utan uppsikt av vuxen, eftersom ugnen uppnår mycket höga temperaturer i sådana användningslägen.

**WARNING:** Om luckan eller luckans tätningslist skadas, använd inte ugnen förrän den har reparerats av en servicetekniker med tillräcklig behörighet.

**WARNING:** Det är farligt för okvalificerade personer att utföra underhåll eller reparation som kräver att höljet som skyddar mot mikrovågsstrålning måste tas bort.

**WARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i tillslutna behållare, eftersom dessa kan explodera.

Ta hänsyn till minimiavståndet mellan ugnens övre kant och det närmaste föremålet ovanför.

Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, till exempel:

- personalpentryn i butiker och andra arbetsmiljöer;
- familjejordbruk;
- logienheter för gäster på hotell, motell och andra logiinrättningar;
- bed and breakfast-inrättningar.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma förpackningar eller dynor, tofflar, svampar, fuktiga trasor etc. kan medföra personskada, antändning eller brand.

Använd endast köksredskap som är lämpade för användning i mikrovågsugnar.

Vid värming av mat i kärl av plast eller papper, håll ett vakande öga på ugnen eftersom sådana förpackningar kan antändas.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd stormkokning. Var därför försiktig när du handskas med kärlet med den uppvärmda drycken.

Skaka eller blanda innehållet i barnmatsflaskor och -burkar och kontrollera deras temperatur innan du matar, för att undvika brännskador.

Ägg med skal ska inte värmas i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera även efter det att mikrovågsuppvärmningen har stoppats.

Om du upptäcker rök, stäng av ugnen eller koppla bort nätströmssladden. Håll ugnsluckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Använd alltid grytvantar för att ta ut skålar/fat etc. ur ugnen. Vissa grytor, pannor eller plåtar absorberar matens värme och blir därför mycket varma.

Använd endast kärl som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Använd inte kärl av stål eller kärl med guld- eller silverkanter.

Lämna inte tillbehör eller andra redskap i ugnen när den är avstängd. Starta inte en tom ugn, för att undvika skada.

Använd inte behållare av porslin, keramik eller lera om det är porer i materialet eller om insidan inte är glaserad. När sådant material värmts upp kan fukten som tränger igenom dessa porer orsaka sprickbildning. Använd endast kärl som är avsedda för användning i en mikrovågsugn.

Läs och observera alltid instruktionerna på livsmedelsförpackningen gällande uppvärmning i en mikrovågsugn.

Var försiktig vid uppvärmning av mat som innehåller alkohol, då en antändlig blandning av alkohol och luft kan bildas inuti ugnen. Öppna luckan försiktigt.

När du använder mikrovågor eller de kombinerade mikrovågs- och konvektionsfunktionerna rekommenderas inte användning av metallkärl, gafflar, skedar, knivar eller metallklämmor/metallfästelement för frysta livsmedel. Efter uppvärmning, rör om maten eller låt den vila tills värmen är jämnt fördelad.

Rengör regelbundet ugnen och avlägsna eventuella matrester. Om ugnen inte hålls ren kan det medföra att dess ytor försämras. Det kan ha negativ påverkan på apparatens livslängd och leda till potentiellt farliga situationer.

## INNAN DU ANSLUTER UGNEN:



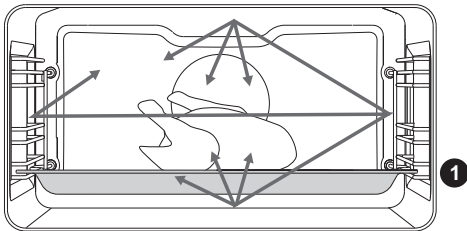
Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

# INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel. När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

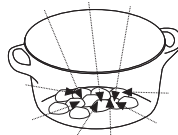
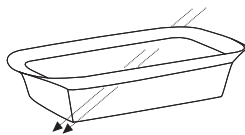
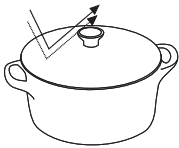
## MIKROVÅGSFUNKTION

Mikrovågor används för tillagning, stekning och upptining av mat. De tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras. Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk strålning. Sådan strålning är vanligt förekommande i vår omgivning i form av radioelektriska vågor, ljus eller infraröda strålar. Deras frekvens är i 2 450 MHz-området.



Deras egenskaper:

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



När mat utsätts för mikrovågor börjar molekylerna röra sig snabbt, och därmed skapas värme.

Mikrovågorna tränger in ca 2,5 cm djupt i maten. Om maten är tjockare tillagas matens kärna via värmeledning, såsom i vanlig tillagning.



**Använd eller aktivera aldrig ett mikrovågssystem om ugnen är tom.**

# STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

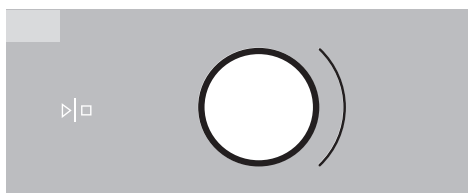
---

## STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR


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

Ställ in klockslaget.

### STÄLLA IN KLOCKAN



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

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

.....




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

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

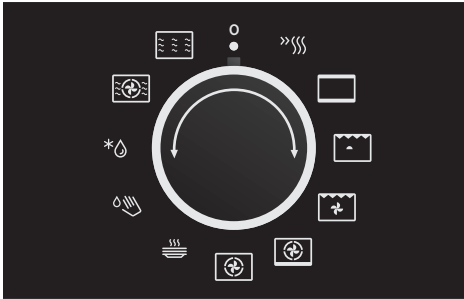
Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

### ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad.


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






## STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM









Vrid vredet (vänster och höger) för att välja 0 TILLAGNINGSSYSTEM (se programtabell).

Den valda ikonen visas på displayen.

 Inställningarna kan också ändras under drift.

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



SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C)	FÖRESLAGEN EFFEKT (W)
	<b>VARMLUFT</b> Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180	-
	<b>VÄRMNING AV TALLRIKAR</b> Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Endast mikrovågorna genererar värmen. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	-	750
AUTOMATISKT SYSTEM			
	<b>UPPTINING</b> Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. Använda mikrovågor för upptining av fryst mat. Automatiska program tillåter också upptining med mikrovågor (A1 till A5).	-	-
KOMBINERADE SYSTEM / MIKROVÅGSSYSTEM			
	<b>VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR</b> Använd detta läge för alla typer av kött, grytor, grönsaker, pajer, kakor, bröd och gratängrätter (dvs. mat som kräver längre tillagningstid).	160	600
	<b>MIKROVÅGOR</b> Mikrovågor används för tillagning och upptining. De tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras.	-	1000

# STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

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

## ÄNDRA TILLAGNINGSTEMPERATUREN OCH MIKROVÅGSEFFEKTEN

Ställ endast in effekten (W) i kombinerade system och system med mikrovågor.



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



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



**3** Vidrör TEMPERATURKNAPPEN två gånger för att ställa in effekten. Effekt i watt (W) visas på displayen. Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+ ) och ställ in effekten.

 Maximal temperatur eller effekt är begränsad i vissa system.

När du har slagit på apparaten genom att trycka på START-knappen visas temperatur och mikrovågseffekt växelvis på displayen (endast med kombinerade system). Symbolen °C/W blinkar på displayen tills det valda värdet har uppnåtts.

EFFEKTIVÅ	ANVÄNDNING
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snabb uppvärmning av drycker, vatten och rätter innehållande en stor volym vätska.</li> <li>• Tillagning av rätter med hög vattenhalt (soppor, såser etc.).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagning av färska eller frysta grönsaker.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smälta choklad.</li> <li>• Tillagning av fisk och skaldjur; uppvärmning på två nivåer.</li> <li>• Tillagning av torkade bönor på låg värme.</li> <li>• Uppvärmning och tillagning av känsliga äggbaserade rätter.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagning av mejeriprodukter eller sylt på låg värme.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuell upptining; uppmjukning av smör eller glass.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upptining av krämfyllda bakverk.</li> </ul>

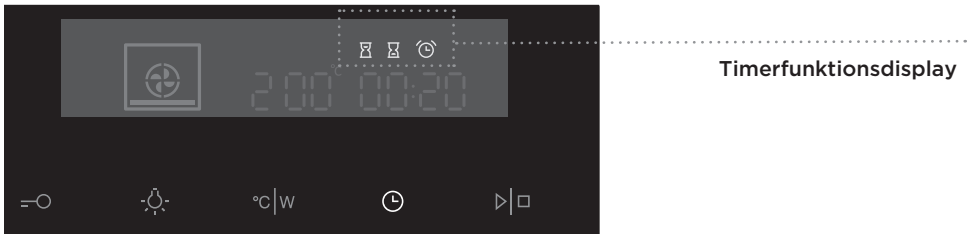
# TIMERFUNKTIONER

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

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.

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

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



Timerfunktionsdisplay



## Ställa in tillagningstiden

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



## Ställa in fördröjd start

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

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

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

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

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

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



## Ställa in äggklockan

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

Under den sista minuten visas äggklockan i sekunder.




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

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

## STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER



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

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

---

### **BARNLÅS**

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

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

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

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

### **UGNSBELYSNING**

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

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

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

## 5sek °C|w **LJUDSIGNAL**

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

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

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

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

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

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

(-/+ ) för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.

## =O + ⌚ **STAND-BY**

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

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



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

## STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

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



## STEG 6: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



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

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



# BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

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

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

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

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

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

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

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

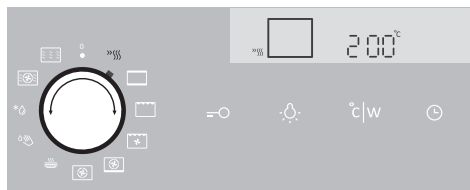
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningsprocessens slut för att spara energi genom att utnyttja restvärmen (detta gäller inte för system med mikrovågor).

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


# TILLAGNINGSSYSTEM

## SNABBFÖRVÄRMNING

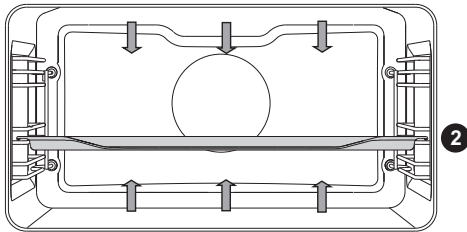
Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.



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

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

## ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



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

### Steka kött:

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

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

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek	1500	2	180-190	150
Skuldra (gris)	1500	2	190-200	120-140
Fläskstek	1500	2	190-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	180-210	90-120
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	40-60
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjortskank	1500	2	190-200	70-90
Vårrullar med kött	1500	2	180-200	15-30
<b>FISK</b>				
Bräserad fisk	1000	1	190-210	60-80

## Baka bakverk

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

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

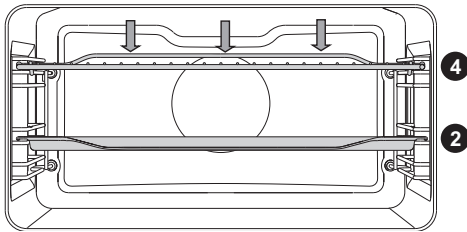
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Vitt bröd*	2	180-190	60
Bovetebröd*	2	180-190	50
Fullkornsbröd*	2	180-190	50
Rågbröd*	2	180-190	50
Speltbröd*	2	180-190	60
Söt sufflé	1	170-180	35-45
Sufflé	1	170-180	35-45
Rullar*	2	200-220	30-40
Valnötskaka	1	180	55-60
Sockerkaka*	2	160-170	20-30
Macaroner	2	120-140	15-30
Vegetariska vårrullar	2	190-200	15-20
Vårrullar med frukt	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	160-170	20-30
Små bakverk av jäsdeg	2	190-200	20-25
Kål "pirozhi" (piroger)*	2	180-190	30-40
Fruktkaka	2	130	120
Marängkakor	2	90	120

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



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## GRILL



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

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

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

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

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

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
<b>KÖTT</b>				
Biff, rare	180 g/stycke	4	220-240	14-16
Biff, genomstekt	180 g/stycke	4	220-240	18-21
Fläskkarréfilé	180 g/stycke	4	220-240	19-23
Fläskkotletter	180 g/stycke	4	220-240	20-24
Kalvskiva	180 g/stycke	4	220-240	19-22
Grillkorvar	100 g/stycke	4	220-240	11-14
Spam (leverkorv)	200 g/stycke	4	220-240	9-15
<b>FISK</b>				
Laxstekar/filéer	600	3	220-240	19-22
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
6 skivor vitt bröd*	/	4	240	1,5-3
4 skivor grövre bröd*	/	4	240	2-3
Öppna sandwichar*	/	4	240	3,5-7

Vid grillning i en bakplåt, se till att det är tillräckligt med vätska i plåten för att förhindra att maten bränns. Vänd på köttet under tillagning.

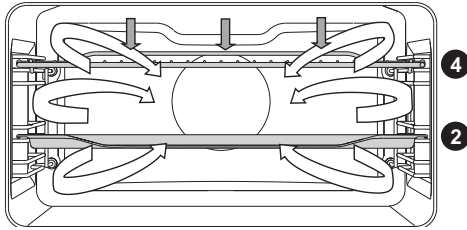
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



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

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

## GRILL MED FLÄKT



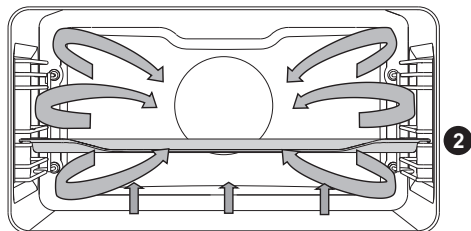
I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
<b>KÖTT</b>				
Anka*	2000	1	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Skuldra (gris)	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	600	2	180-190	25 (en sida) 20 (andra sidan)
Kyckling*	100	1	210	60
<b>FISK</b>				
Forell	200 g/stycke	2	170-180	45-50



## VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



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

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

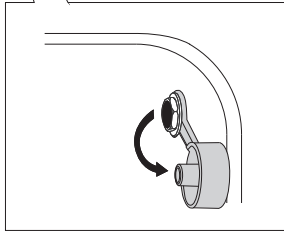
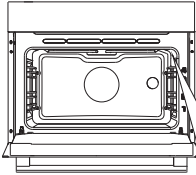
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-75
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

## Steka med en köttermometer (beroende på modell)

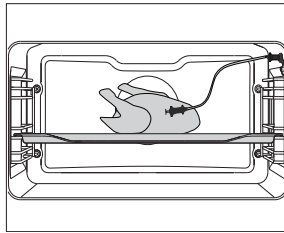
I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



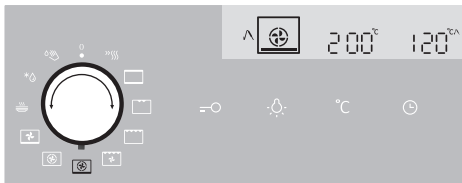
**Köttermometern kan inte användas med mikrovågssystem.**



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



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



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



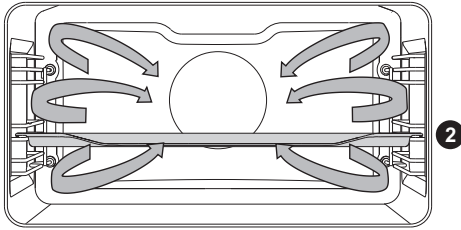
Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen). När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för kötttermometern.



**Använd endast kötttermometern som är avsedd för användning med din ugn.  
Se till att kötttermometern inte vidrör värmaren under tillagning.  
Efter tillagningsprocessen är kötttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.**

## VARMLUFT



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

### Steka kött:

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

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

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur	Tillagningstid (min.)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	170-180	140-160
Grismage	1500	2	170-180	120-150
Kyckling, hel	1200	2	180-190	60-80
Anka	1700	2	160-170	120-150
Kycklingfilé	1000	2	180-190	60-70
Fyllid kyckling	1500	1	170-180	100-120

## Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

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

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

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

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

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

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
<b>BAKVERK</b>			
Kaka	2	150-160	45-60
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Fruktkaka, jäst	2	150-160	45-65
Plommonkaka	2	150-160	35-60
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160-170	35-50
Äpplestrudel	2	170-180	40-60
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Kex, pajdeg	2	150-160	15-25
Kex, pressade	2	150-160	15-28
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
Krämfyllda bakverk	2	180-190	25-45
<b>BAKVERK - FRYSTA</b>			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35
Yoghurt	3	40	240



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## VÄRMNING AV TALLRIKAR



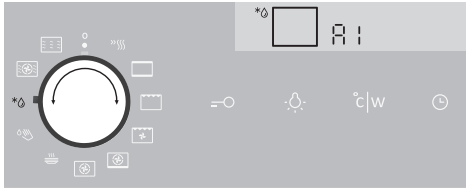
Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.

# AUTOMATISKA SYSTEM

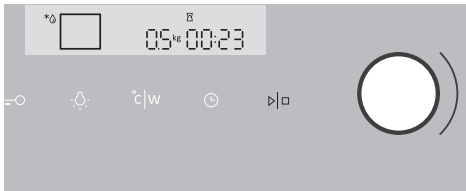
## UPPTINING



Systemet inkluderar också automatiska program för upptining av mat med mikrovågor. Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.



**1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till upptining. Ikonen och programmet A1 blinkar på displayenheten (välj mellan fem program - se tabellen nedan).



**2** Vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+) och välj önskat program. Tryck på knappen (°C/W) för att ändra vikten. Tryck på START-knappen.

Program	Recept	Vikt (kg)	Tillagningstid (min.)
A1	Kött	1	29:30
A2	Fågel	1	17:00
A3	Fisk	1	12:00
A4	Bröd	1	12:00
A5	Frysta grönsaker	1	16:00

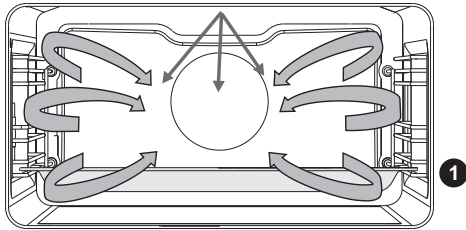
 Upptiningstiden beräknas baserat på matens standardvikt.

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

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

## KOMBINERADE SYSTEM

### VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR



I detta tillagningsläge tillagas maten med en kombination av mikrovågor och grill.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600 W

Placera glasbakskaalen på den 1:a skenan.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Vikt (W)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)
Fågel	1000	360	190-200 °C	30-40
Fågel	halv	36	190-200 °C	25-35
Kyckling - lår	1000	180	190-200 °C	20-30
Anka	1500	360	190-200 °C	40-50
Fågel - vingar	500	600	190-200 °C	15-20



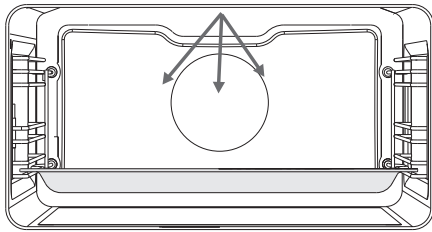
Använd inte metalkärl eller andra redskap av metall vid användning av denna funktion.

Förvärm inte ugnen.



# MIKROVÅGSSYSTEM

## MIKROVÅGOR



Mikrovågor används för tillagning och upptining.

Effektnivåer: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1

Placera glasbakskaalen på den 1:a skenan.

## Tillaga fryst mat

Livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min.)
Köttfärslimpa	1000	850	35-40
Kyckling	1500	600	52-55
Fläskstek	1000	600	50-55

## Tillaga färska grönsaker

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min.)
Äggplanta/aubergine	500	1000	5-8
Squash	500	1000	5-8
Morötter	500	1000	7-10
Lök	200	1000	2-4
Haricot verts	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Blomkål	1000	750	17-20
Purjolök	200	1000	9-12
Brysselkål	500	1000	9-12
Champinjoner	500	1000	10-14
Sparris	500	750	5-8
Ärtor*	500	650	15-20
Vitkål	500	1000	10-14

## Tillaga ris och pasta

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Ris*	250	1000	14-16
Pasta**	250	1000	11-13
Fullkornspasta*	250	1000	11-13
Havre*	500	1000	7-9
Brunt ris***	200	750	31-33
Risotto**	200	750	19-21
Couscous***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Hirs***	200	1000	9-11

\*\* Tillsätt vatten i förhållande 1:2

\*\*\* Tillsätt vatten i förhållande 1:3

## Värma mat och dryck

Typ av livsmedel	Mängd (dl, g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Vatten	2 dl	1000	1-2
Kaffe	2 dl	1000	1-2
Glögg	2 dl	1000	1-2
Mjölk	2 dl	1000	1-1,5
Smårätter	500 g	600	1,5-2
Såser	500 g	600	3-5
Soppor/grytor	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Nappflaska	2dl	350	3-4
Barnmat	4 dl	180	2

## Kött

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Kycklinglår	500	600	15-20
Kycklingvingar	500	600	15-20
Köttbullar	1000	1000	10-15
Fläskkotletter	500	750	30-35
Bräserad kyckling i sås	500	1000	8-13
Tunna kalvskivor/stekar	500	1000	8-12
Kyckling - hel	1500	600	50-55
Fläskstek	1000	600	50-55
Köttfärslimpa	700	750	35-40

## Desserten

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)
Chokladsufflé	6	360	7-9
Ostsufflé	Glasbakskål	600-750	15-20
Fruktpuré	Glasbakskål	750-850	10-15
Vaniljkrämer	Glasbakskål	600	20

# UNDERHÅLL & RENGÖRING



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

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

## Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

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

## Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

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

## Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

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

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

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

## Apparatens lucka

Luckan sitter fast på apparaten och får inte tas bort. Luckan får inte heller tas isär eller manipuleras på annat sätt.



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

# KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

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

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

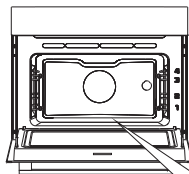
Använd konventionella ugnrengöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

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

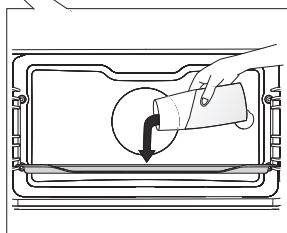
Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en speciemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

# ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN

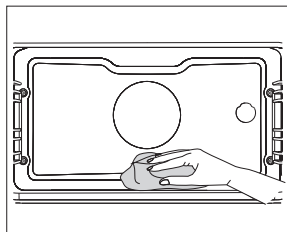


- 1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. En ikon visas tillsammans med den FÖRINSTÄLLDA TEMPERATUREN och tiden på 30 minuter.

 Tidslängden kan inte ändras.



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



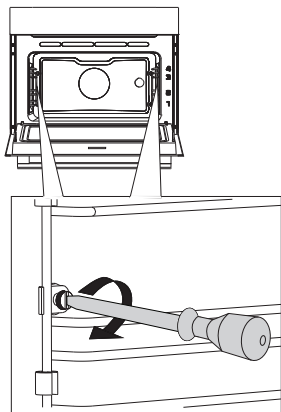
- 3** Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsyterna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



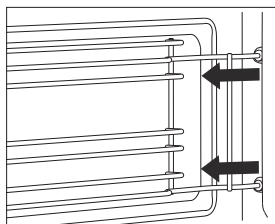
Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

# TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

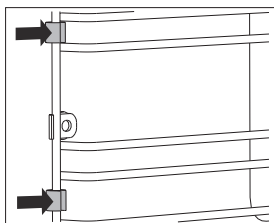
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



**1** Lossa skruven. Använd en skruvmejsel.



**2** Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



Var försiktig så du inte tappar bort distansbrickorna som sitter på trådskenorna. Sätt tillbaka distansbrickorna efter rengöring; i annat fall kan gnistor uppstå.



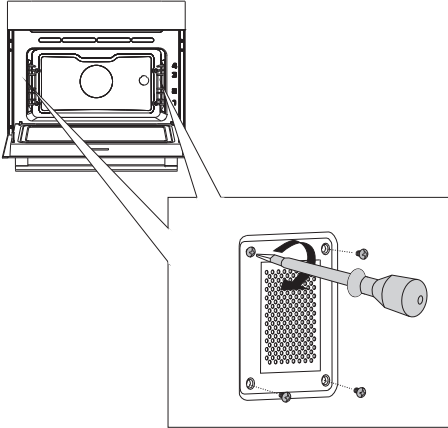
Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

När du sätter tillbaka trådskenorna ska du se till att montera dem på samma sida som de var monterade innan du tog bort dem.

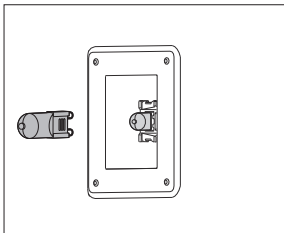
# BYTA GLÖDLAMPAN

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

Använd en stjärnskruvmejsel.  
(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W)

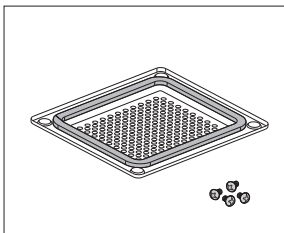



- 1** Lossa de fyra skruvarna på locket. Ta bort locket och glaset.



- 2** Avlägsna halogenglödlampan och byt ut den mot en ny.

 Använd skydd för att undvika brännskador.



 Det sitter en packning på locket, och den ska inte tas bort. Låt inte packningen lossna från locket. Packningen ska sitta korrekt på ugnstrymmets vägg.



**Dra åt skruvarna på locket ordentligt med en skruvmejsel; i annat fall kan gnistor uppstå.**



# FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Orsak
<b>Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.</b>	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
<b>Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.</b>	Ring en servicetekniker.
<b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
<b>Bakverket är undergräddat.</b>	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
<b>En felkod visas (E1, E2, E3 etc.).</b>	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.
<b>Gnistor uppstår i ugnen.</b>	Kontrollera att alla lock till lamporna är fastsatta och att alla distansbrickor är monterade på trådskenorna. Kontrollera att skenorna är korrekt placerade i apparaten.

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



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

# KASSERING

---



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

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

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

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

# TILLAGNINGSTEST

Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

## Konventionell ugnsbakning

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Småkakor/ kex - en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	2		140-150	30-35
Småkakor/kex - två nivåer*	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-40
Muffins - en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	2		150-160	30-35
Muffins - två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-35
Kaka	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		160-170	15-20
Äpplepaj	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		180	45








\* Förvärm i 10 minuter.

## Grill

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Rostat bröd*	Trådhylla/galler	3		240	1:20-1:40
Färsbiff (pljeskavica)*	Trådhylla/galler + bakplåt som droppbricka	3		240	20-25

\*Förvärm i 10 minuter.

## Mikrovågor

Rätt	Anmärkning	Skena (nerifrån räknat)	Effekt (W)	System	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Vaniljkrämer		1	600			20
Sockerkaka		1	1000			5-6
Köttfärslimpa		1	600			25
Potatisgratäng		1	360		190	25-30
Kaka		1	180		180	25
Kyckling	Program: Grill + varmluft + mikrovågor	1	360		200	30
Upptining av köttfärs		1	90 W* (auto program)			21:30

\* Förvärm i 10 minuter.







COMBI MW\_IL\_45



sv (03-15)