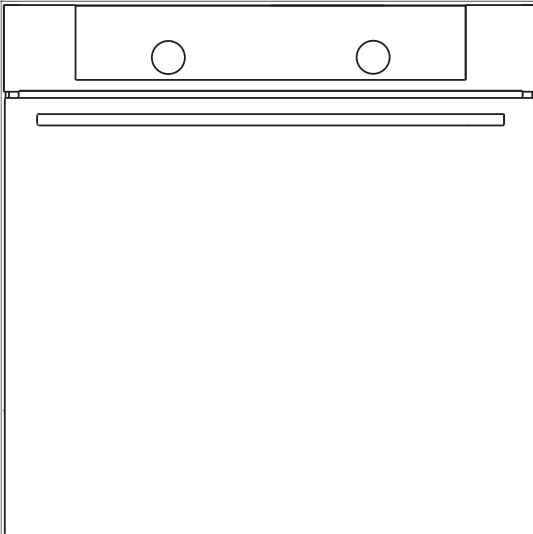


SV

**DETALJERADE  
INSTRUKTIONER**  
FÖR ANVÄNDNING  
AV DEN ELEKTRISKA  
PYROLYTISKA UGNEN

**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

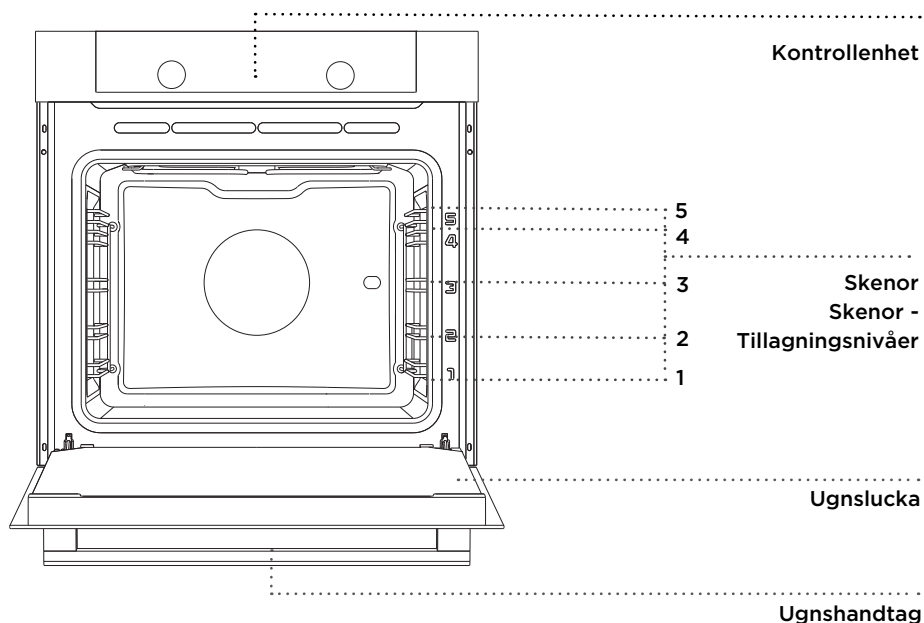
# INNEHÅLL

|  |   |
|--|---|
| <b>4 ELEKTRISKA PYROLYTISKA UGNEN</b><br>7 Tekniska specifikationer<br>8 Kontrollenhet   | INTRODUKTION                                |
| <b>10 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b><br>12 Innan du ansluter ugnen:  |   |
| <b>13 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN</b>  | FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN |
| <b>14 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)</b><br>14 Steg 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR<br>15 Steg 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM<br>17 Steg 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR<br>20 Steg 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER<br>22 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN<br>22 Steg 6: STÄNGA AV UGNEN                         | TILLAGNINGS-<br>STEG                        |
| <b>23 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER</b>   |   |
| <b>39 UNDERHÅLL &amp; RENGÖRING</b><br>40 Konventionell ugnrensning<br>41 Automatisk ugnrensning - pyrolytisk<br>42 Ta bort och rengöra trådskenorna<br>43 Rengöra taket i ugnstrymmet<br>44 Ta bort och sätta in ugnsluckan<br>46 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta<br>47 Byta glödlampan | UNDERHÅLL &<br>RENGÖRING                    |
| <b>48 FELSÖKNINGSTABELL</b>  | FELSÖKNING                                  |
| <b>49 KASSERING</b>  |   |
| <b>50 TILLAGNINGSTEST</b>  | ÖVRIGT                                      |

# ELEKTRISKA PYROLYTISKA UGNEN

## (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

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

Skenorna 4 och 5 är avsedda för grillning.

## TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. Det finns flera olika utformningar av de utdragbara skenorna (beroende på modell): tre delvis utvidningsbara skenor, en helt utvidningsbar och två delvis utvidningsbara skenor och tre helt utvidningsbara skenor.

## OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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

## KYLFLÄKT

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

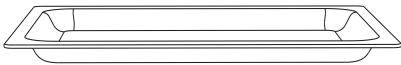
## UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

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

## UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR



Ta ut alla tillbehör ur ugnen före den pyrolytiska rengöringen.



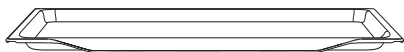
**GLASBAKSKÅL** används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



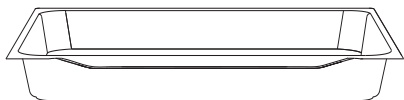
**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.



Det finns en säkerhets spärr på gallret. Lyft därför gallret något fram till när du drar ut det från ugnen.



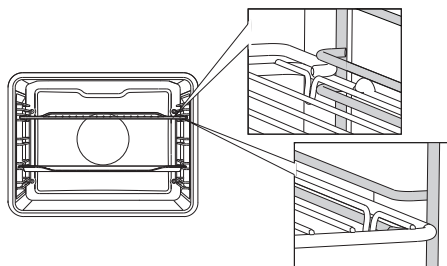
Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.



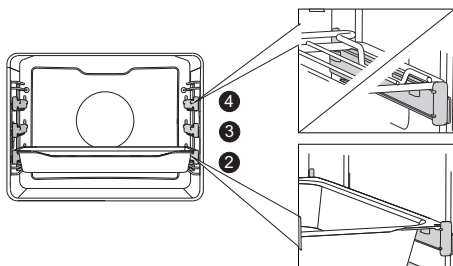
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.



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



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



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



Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



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

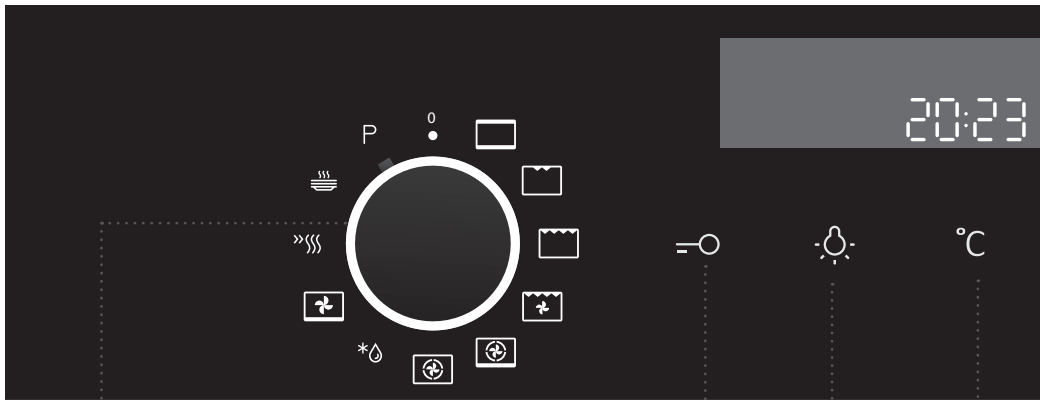
# TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

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

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

# KONTROLLENHET



**1** GVÄLJARVRED  
FÖR TILLAG-  
NINGSSYSTEM

**2** BARNLÅS-  
KNAPP

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

**4** TEMPERATUR-  
KNAPP

## 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 INSTÄLLNINGSVRED (-/+)

Använd detta vred för att ställa in tid och temperatur.

## 8 DISPLAY FÖR TILLAGNINGSGENOMFÖRNING 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 ugnen under pyrolytisk rengöring

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen, ta bort gallret, grillspettsatsen, glasbakplåtarna, köttermometern och andra redskap som inte ingår i ugnsutrustningen.

Under den automatiska rengöringsprocessen blir ugnen mycket varm, även på utsidan. Risk för brännskador! Håll barn borta från ugnen.

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen, läs och följ noggrant instruktionerna i avsnittet Rengöring och underhåll, där korrekt och säker användning av denna funktion beskrivs.

Placera inte något direkt på ugnsutrymmets botten.

Matrester, fett och safter från stekning kan antändas under den automatiska, pyrolytiska rengöringsprocessen.

Brandfara! Avlägsna större matrester och andra orenheter från ugnen varje gång före den automatiska rengöringsprocessen.

Försök inte att öppna ugnsluckan medan den automatiska, pyrolytiska rengöringsprocessen pågår. Se till att inga orenheter blockerar lucklåsets

öppning, eftersom orenheter kan förhindra automatisk låsning av luckan under den pyrolytiska rengöringsprocessen.

I händelse av strömavbrott under den pyrolytiska rengöringsprocessen avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan förblir låst. Luckan låses upp ca 30 minuter efter att strömförsörjningen har återställts, oavsett om apparaten har svalnat under tiden.

Vidrör inte någon metall del på apparaten under den automatiska rengöringsprocessen!

Som ett resultat av den automatiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnsutrustningen missfärgas och förlora lite glans.

## 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.

# STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

---

## STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR


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

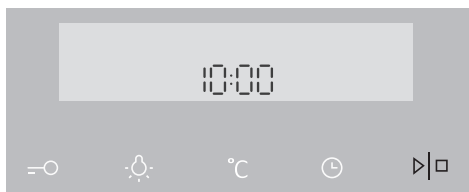
Ställ in klockslaget.

### STÄLLA IN KLOCKAN



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

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




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

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

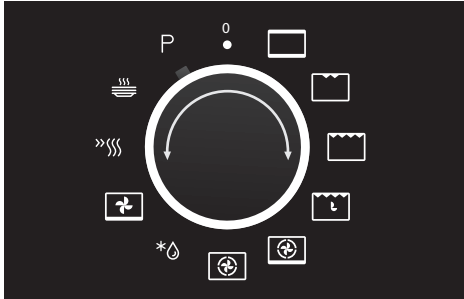
Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

### ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad.


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

## STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM



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

Den valda ikonen visas på displayen.

 Inställningarna kan också ändras under drift.

| SYSTEM  | BESKRIVNING   | FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C) |
|---|---|----------------------------|
| <b>TILLAGNINGSSYSTEM</b>  |   |                            |
|    | <b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b><br>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><br>Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsetsen, är aktiverad.<br>Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.  | 240                        |
|    | <b>STOR GRILL</b><br>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><br>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 gratångrätter och för bryning till en krispig skorpa.   | 170                        |
|  | <b>VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE</b><br>Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.   | 200                        |
|  | <b>VARMLUFT</b><br>Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.   | 180                        |

| SYSTEM  | BESKRIVNING  | FÖRESLAGEN TEMPERATUR (°C) |
|---|--|----------------------------|
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Endast mikrovågorna genererar värmen. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.   | -                          |
|  | <b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b><br>Detta används för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.  | 180                        |
|  | <b>SNABBFÖRVÄRMNING</b><br>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>VÄRMNING AV TALLRIKAR</b><br>Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.  | 60                         |
| <b>P</b>  | <b>PYROLYS</b><br>Denna funktion tillåter automatisk rengöring av ugnsutrymmet/interiören genom hög temperatur (ca 460 °C) som förbränner fettresterna och andra orenheter och reducerar dem till aska.  | -                          |

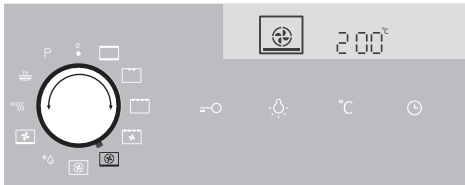


# STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

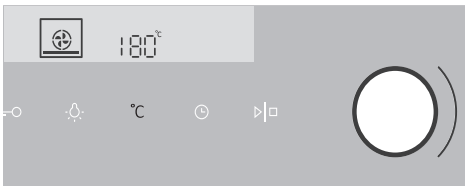
Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

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

## ÄNDRING AV TILLAGNINGSTEMPERATUR



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



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

 Maximal temperatur är begränsad med vissa system.

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

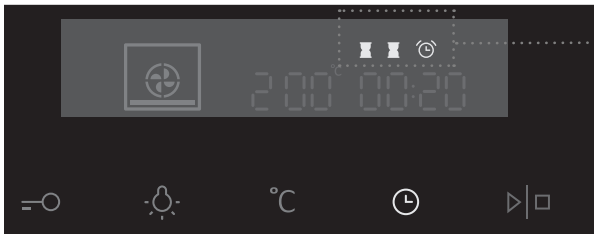
# TIMERFUNKTIONER

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

Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.

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

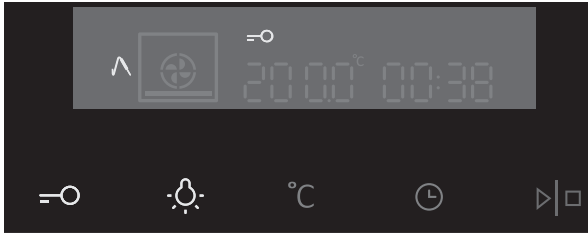
Under den sista minuten visas äggklockan i sekunder.




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 **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.

## =○ + ⌚ **STAND-BY**

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

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



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

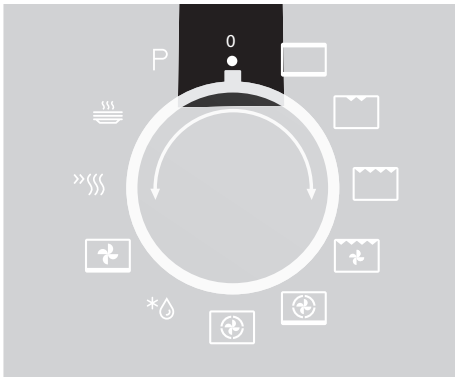
## STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN


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



## STEG 6: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



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

Alla timerinställningar pausas och avbryts också. Klockslaget visas.

Efter en minuts inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

# BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

---

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

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

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

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

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

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

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

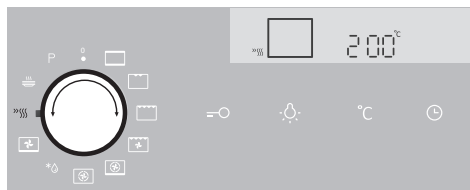
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

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

# TILLAGNINGSSYSTEM

## SNABBFÖRVÄRMNING

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

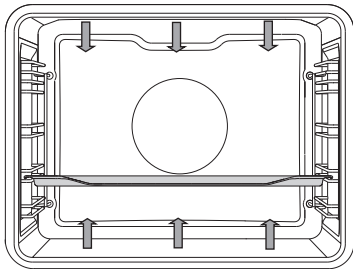


Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till snabbförvärmning. FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR visas. Denna temperaturinställning kan justeras.

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



## ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



2

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

### Steka kött:

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

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

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

## Baka bakverk

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

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

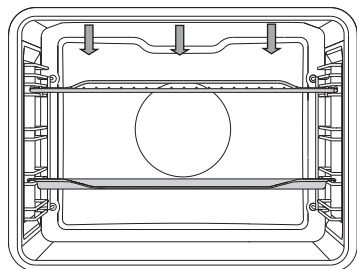
| Livsmedel               | Skena<br>(nerifrån<br>räknat) | Temperatur<br>(°C) | Tillagningstid<br>(minuter) |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| <b>BAKVERK</b>          |                               |                    |                             |
| Grönsakssufflé          | 2                             | 190-200            | 30-35                       |
| Söt sufflé              | 2                             | 190-200            | 30-35                       |
| Rullar *                | 2                             | 200-220            | 30-40                       |
| Bröd *                  | 2                             | 180-190            | 50-60                       |
| Vitt bröd *             | 3                             | 180-190            | 45-55                       |
| Bovetebröd *            | 3                             | 180-190            | 45-55                       |
| Fullkornsbröd *         | 3                             | 180-190            | 45-55                       |
| Rågbröd *               | 3                             | 180-190            | 45-55                       |
| Speltbröd *             | 3                             | 180-190            | 45-55                       |
| Valnötskaka             | 2                             | 180                | 55-55                       |
| Sockerkaka *            | 3                             | 160-170            | 25-30                       |
| Cheesecake              | 2                             | 170-180            | 65-75                       |
| Muffins                 | 3                             | 170-180            | 25-30                       |
| Små bakverk av jäsdeg   | 3                             | 200-210            | 25-30                       |
| Kål "pirozhi" (piroger) | 3                             | 200-210            | 25-30                       |
| Fruktkaka               | 3                             | 140-190            | 90                          |
| Marängkakor             | 3                             | 120                | 90                          |

| Tips                                      | Användning   |
|---|--|
| Är kakan klar?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stick hål 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> |
| Föll kakan ihop?                          | <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>   |
| Kakan är för ljus i botten?               | <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>   |
| Kaka med fuktig fyllning är undergräddad? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka temperaturen och förläng bakningstiden.</li> </ul>  |



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

# STOR GRILL, GRILL



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

Vid grillning med normal (inte stor) grill aktiveras endast grillvärmaren, en del av den stora grillsetsen.

Förvärm den infraröda (grill) värmaren i fem minuter.

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

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

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

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

## Grilltabell - liten grill

| Typ av livsmedel   | Vikt (g)     | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|--------------------|--------------|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| <b>KÖTT</b>        |              |                         |                 |                          |
| Biff, rare         | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 18-21                    |
| Fläskkarréfilé     | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 18-22                    |
| Fläskkotletter     | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 20-22                    |
| Grillkorvar        | 100 g/stycke | 4                       | 240             | 11-14                    |
| <b>ROSTAT BRÖD</b> |              |                         |                 |                          |
| Rostat bröd        | /            | 4                       | 240             | 3-4                      |
| Öppna sandwichar   | /            | 4                       | 240             | 5-7                      |

## Grilltabell - stor grill

| Typ av livsmedel     | Vikt (g)     | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|----------------------|--------------|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| <b>KÖTT</b>          |              |                         |                 |                          |
| Biff, rare           | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 14-16                    |
| Biff, genomstekt     | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 18-21                    |
| Fläskkarréfilé       | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 19-23                    |
| Fläskkotletter       | 180 g/stycke | 4                       | 240             | 20-24                    |
| Kalvskiva            | 180 g/skiva  | 4                       | 240             | 19-22                    |
| Grillkorvar          | 100 g/stycke | 4                       | 240             | 11-14                    |
| Spam (leverkorv)     | 200 g/stycke | 4                       | 240             | 9-15                     |
| <b>FISK</b>          |              |                         |                 |                          |
| Laxstekar/filéer     | 600          | 3                       | 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.

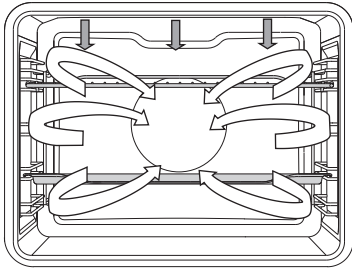
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



**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

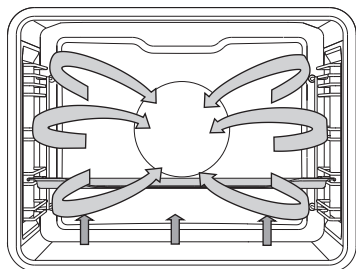


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

| Livsmedel      | Vikt (g)         | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur | Tillagningstid (minuter)         |
|----------------|------------------|-------------------------|------------|----------------------------------|
| <b>KÖTT</b>    |                  |                         |            |                                  |
| Anka*          | 2000             | 2                       | 150-170    | 80-100                           |
| Fläskstek      | 1500             | 2                       | 160-170    | 60-85                            |
| Skuldra (gris) | 1500             | 2                       | 150-160    | 120-160                          |
| Fläksskank     | 1000             | 2                       | 150-160    | 120-140                          |
| Halv kyckling  | 600              | 2                       | 180-190    | 25 (en sida)<br>20 (andra sidan) |
| Kyckling       | 1500             | 2                       | 210        | 60-65                            |
| <b>FISK</b>    |                  |                         |            |                                  |
| Forell*        | 200 g/<br>stycke | 2                       | 170-180    | 45-50                            |

## VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



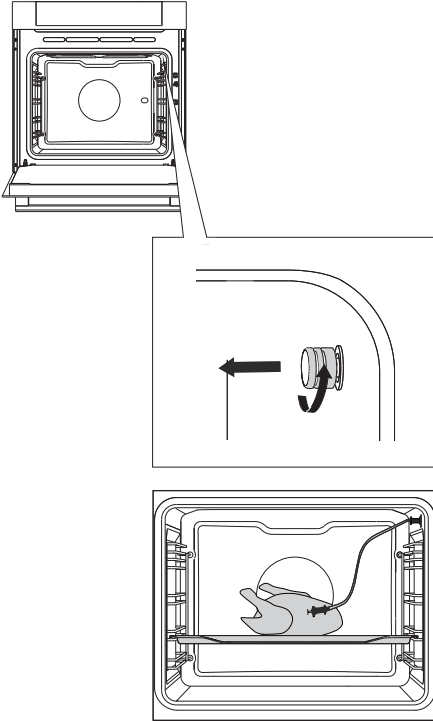
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepajer och fruktkakor.

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

| Livsmedel               | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|-------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| Cheesecake, pajdeg      | 2                       | 150-160         | 65-80                    |
| Pizza *                 | 2                       | 200-210         | 15-20                    |
| Quiche Lorraine, pajdeg | 2                       | 180-200         | 35-40                    |
| Äpplepaj, jäst deg      | 2                       | 150-160         | 35-40                    |
| Äpplestrudel, filodeg   | 2                       | 170-180         | 45-65                    |

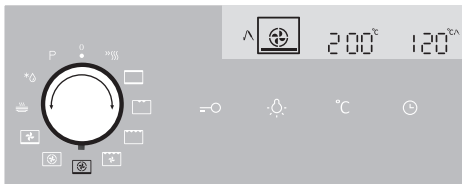
## Steka med en köttermometer (beroende på modell)

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.



- 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.

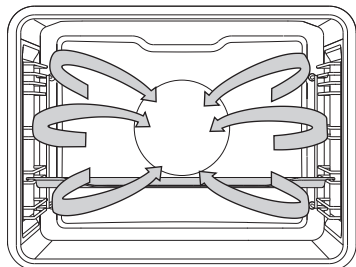
Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för kötttermometern.



**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.

| Livsmedel             | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|-----------------------|----------|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| <b>KÖTT</b>           |          |                         |                 |                          |
| Fläskstek, inkl. svål | 1500     | 2                       | 170-180         | 140-160                  |
| Grismage              | 1500     | 2                       | 170-180         | 120-150                  |
| Kyckling, hel         | 1200     | 2                       | 180-190         | 60-80                    |
| Anka                  | 1700     | 2                       | 160-170         | 120-150                  |
| Gås                   | 4000     | 2                       | 150-160         | 180-200                  |
| Kalkon                | 5000     | 2                       | 150-170         | 180-220                  |
| Kycklingbröst         | 1000     | 2                       | 180-190         | 70-85                    |
| Fylld kyckling        | 1500     | 2                       | 170-180         | 100-120                  |

## Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

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

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

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

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

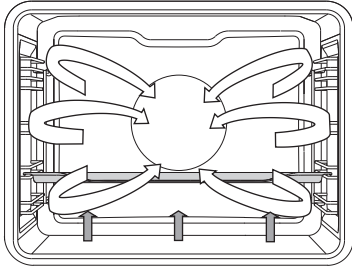
För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

| Livsmedel                   | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| <b>BAKVERK</b>              |                         |                 |                          |
| Kaka                        | 2                       | 150-160         | 45-60                    |
| Sockerkaka                  | 2                       | 150-160         | 25-35                    |
| Smulkaka                    | 2                       | 160-170         | 25-35                    |
| Fruktkaka, jäst             | 2                       | 150-160         | 45-65                    |
| Plommonkaka                 | 2                       | 150-160         | 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                 | 3                       | 150-160         | 15-25                    |
| Kex, pressade               | 3                       | 150-160         | 15-28                    |
| Kakor, jäst deg             | 3                       | 170-180         | 20-35                    |
| Kakor, filodeg              | 3                       | 170-180         | 20-30                    |
| Krämfyllda bakverk          | 3                       | 180-190         | 25-45                    |
| <b>BAKVERK - FRYSTA</b>     |                         |                 |                          |
| Äpple- och kesostrudel      | 3                       | 170-180         | 50-70                    |
| Cheesecake                  | 3                       | 160-170         | 65-85                    |
| Pizza                       | 3                       | 170-180         | 20-30                    |
| Stekt potatis, ugnsklar     | 3                       | 170-180         | 20-35                    |
| Kroketter, ugnsbakade       | 3                       | 170-180         | 20-35                    |
| Yoghurt                     | 3                       | 40              | 240                      |



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



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

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

## KONSERVERING

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

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

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

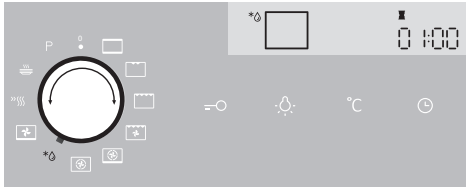
| Livsmedel        | Mängd (l) | T = 170 °C -<br>180 °C tills<br>bubblor syns<br>i burkarna/<br>tills vätskan<br>i burkarna<br>börjar sjuda | Temperatur<br>när vätskan<br>började sjuda<br>- när bubblor<br>syntes | Vilotid i<br>ugnen (min) |
|------------------|-----------|--|---|--------------------------|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

# UPPTINING



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

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



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

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

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

# 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 ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

## Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

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

## Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

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

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

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



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, 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 ugnsurengöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

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

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

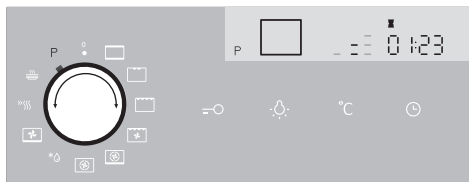
Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en speciemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.



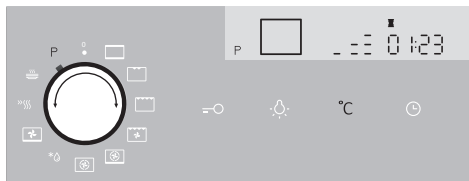
# AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYROLYS

Vid normal användning av ugnen rekommenderar vi att du kör pyrolysfunktionen en gång per månad. Torka av ugnen och tillbehören som ska rengöras i ugnen med en fuktig trasa! Matstycken och fett kan antändas under pyrolysprozessen. Brandfara!

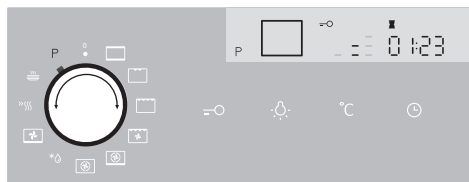
Ta ut alla tillbehör ur ugnen före den pyrolytiska rengöringen.




**1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till "P". Rengöringsintensitetsnivå och tid visas.



**2** Välj önskad rengöringsintensitet. Vidrör TEMPERATUR-knappen och vrid INSTÄLLNINGSVREDET (-/+).



**3** Efter en viss tidsperiod låses ugnsluckan automatiskt av säkerhetsskäl. Nyckelsymbolen visas på displayen.

 Obekvämlig lukt kan komma från ugnen under rengöringsprocessen. När ugnen har svalnat, torka av den med en fuktig trasa. Torka av ugnsluckan och de angränsande ytorna i packningens område. Gnugga inte på packningen.

## Rengöra tillbehören i ugnen

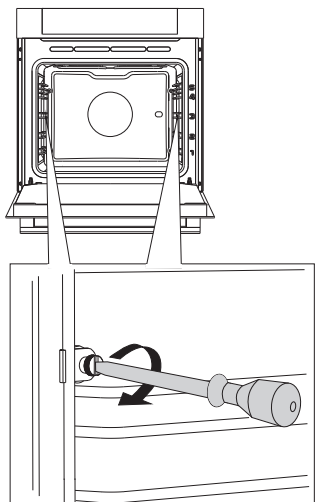
Det pyrolytiska programmet kan emellanåt även användas för att rengöra de pyrolytiska bakplåtarna (se Ugnstillbehör). Efter användning, rengör bakplåtarna med varmt vatten och diskmedel. Torka sedan av dem med en trasa och placera dem på den 2:a eller 3:e skenan. Placera inte en bakplåt på den 1:a skenan. Under den pyrolytiska rengöringen kan bakplåtarna och ugnsutrymmet delvis missfärgas och förlora lite glans.



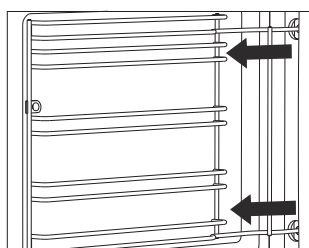
**Försök inte att öppna ugnsluckan medan det automatiska rengöringsprogrammet pågår. Programmet kan avslutas. Risk för brännskador!**

# TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



**1** Lossa skruven.



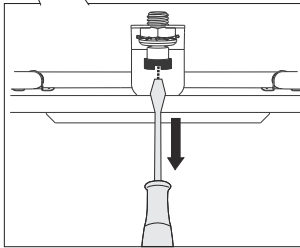
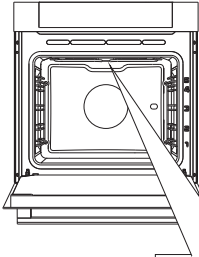
**2** Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



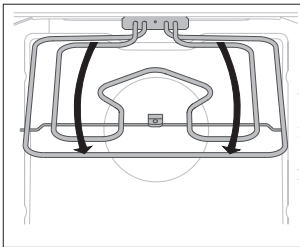
Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

# RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

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



- 1 Lossa skruven som sitter fram till vid ugnsutrymmets tak.



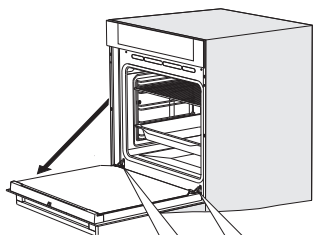
- 💡 Använd aldrig värmaren när den är nedfäld.



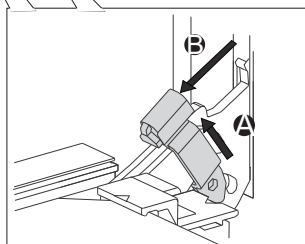
**Koppla bort apparaten från vägguttaget.**

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

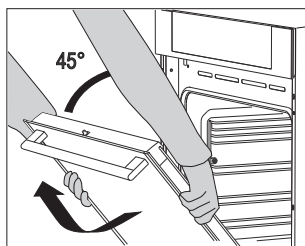
# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



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



**2** Lyft gångjärnshållarna lite och dra luckan mot dig.



**3** Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.



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



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

## **MJUK ÖPPNING AV LUCKAN** (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans öppningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel.

## **MJUK STÄNGNING AV LUCKAN** (beroende på modell)

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



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

## **LUCKLÅS** (beroende på modell)

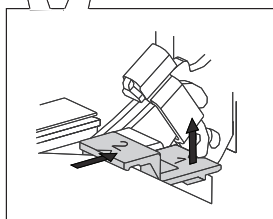
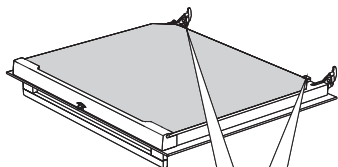
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



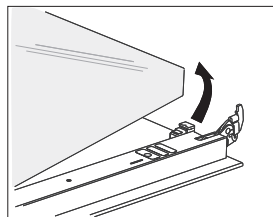
**När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.**

# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

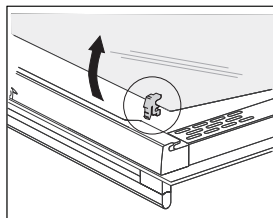
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").




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



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



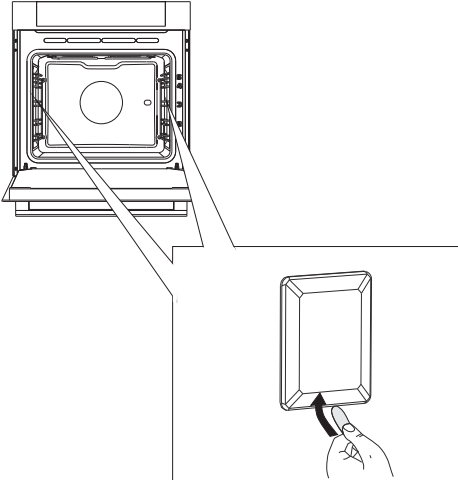
**3** Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

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

# BYTA GLÖDLAMPAN

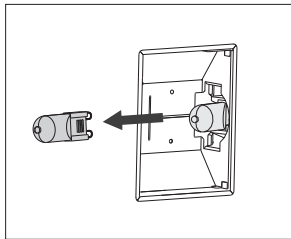
Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

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




- 1** Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.

OBS! Se till att inte skada emaljen.



- 2** Ta ut halogenglödlampan.

 Använd skydd för att undvika brännskador.

# FELSÖKNINGSTABELL

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

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



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



# KASSERING

---



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

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









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

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

# TILLAGNINGSTEST



Mat testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

## Konventionell ugnsbakning

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

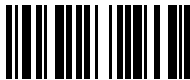
\*Förvärm i 10 minuter.

## Grill

| Rätt                       | Utrustning   | Skena<br>(nerifrån<br>räknat) | System  | Temperatur<br>(°C) | Tillagning-<br>stid<br>(minuter) |
|----------------------------|--|-------------------------------|---|--------------------|----------------------------------|
| Rostat bröd*               | Trådhylla/<br>galler   | 4                             |  | 240                | 1:10-1:20                        |
| Färsbiff<br>(pljeskavica)* | Trådhylla<br>(stöd-galler)<br>+ djup<br>bakplåt som<br>droppbricka | 4                             |  | 240                | 20-25                            |

\*Förvärm i 10 minuter.

MULTI\_IL\_PIROLIZA\_60



sv (02-15)