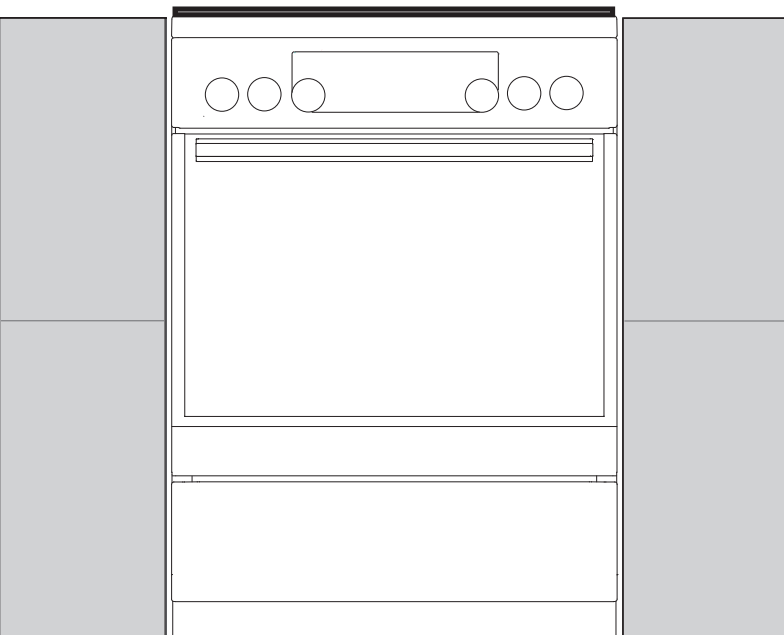
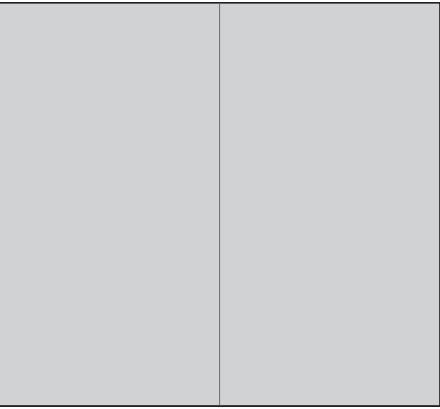


SV

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

gorenje



Tack för ditt förtroende och 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 användning är även tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

8 Innan du ansluter apparaten

INTRODUK-
TION

9 ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

13 Kontrollenhet

14 Apparatinformation – typslyt

ANVÄNDA
APPARATEN

15 ANVÄNDA APPARATEN

15 Innan du använder apparaten för första gången

15 Häll (beroende på modell)

18 Ugn

21 Välja inställningarna

23 Välja extra funktioner

25 Starta tillagningsprocessen

25 Stänga av ugnen

26 Beskrivningar av system (tillagningslägen) och tillagningstabeller

RENGÖRING &
UNDERHÅLL

44 RENGÖRING & UNDERHÅLL

45 Konventionell ugn rengöring

45 Rengöra den glaskeramiska ytan

47 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen

48 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor

49 Rengöring och installation av de katalytiska insatserna

50 Rengöra taket i ugnsutrymmet

51 Ta bort och sätta in ugnsluckan

54 Ta bort och sätta in ugnsluckans glas

56 Byte av glödlampa

FELSÖKNING

57 FELSÖKNINGSTABELL

58 INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

ÖVRIGT

61 KASSERING

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS

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

VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

VARNING: Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Håll små barn borta från ugnen.

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

VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonen.

VARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är avsedd endast för tillagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

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

VARNING: Använd endast spisskydd som konstruerats av tillverkaren av spisen eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämpliga skydd, integrerade i apparaten. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.

VARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt. Stäng av alla värmezoner med respektive kontroll och avlägsna säkringen eller stäng av huvudströmmen så apparaten isoleras helt från elnätet.

Om glaset i ugnsluckan är sprucket eller skadat, använd inte ugnen och kontakta service.

Vid anslutning av apparaten, använd en 5 x 1,5 mm²- kabel med markering H05VV-F5G1,5 eller bättre. Kabeln måste installeras av en servicetekniker eller annan kvalificerad person.

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

Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

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

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.



- FÖRSIKTIGHET: risk för lutning.



- VARNING: För att undvika att apparaten tippar, måste en stabiliseringsanordning vara installerad. Se installationsinstruktionerna.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.

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

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage i enlighet med gällande föreskrifter.

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

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.

Ej auktoriserad service och reparation kan orsaka risk för explosion, elstöt eller kortslutning, och efterföljande personskada och skada på apparaten. Reparationer får endast utföras av auktoriserad expert.

Innan apparaten installeras och ansluts, kontrollera att de lokala kraven och egenskaperna för anslutning (gastyp och tryck) är kompatibla med apparatens inställning.

Inställningarna för apparaten anges på märkplåten.

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsenhet för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsföreskrifter.

Installera inte apparaten i närheten av kraftfulla värmekällor, som eldstäder, eftersom hög temperatur i närheten kan skada apparaten.

Stäng gastillförseln om du inte tänker använda brännarna under en längre period (t.ex. innan du åker på semester).

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.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

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 ytttemperaturen 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.

Apparaten är tung. Minst 2 personer behövs för att bära apparaten.

INNAN DU ANSLUTER APPARATEN



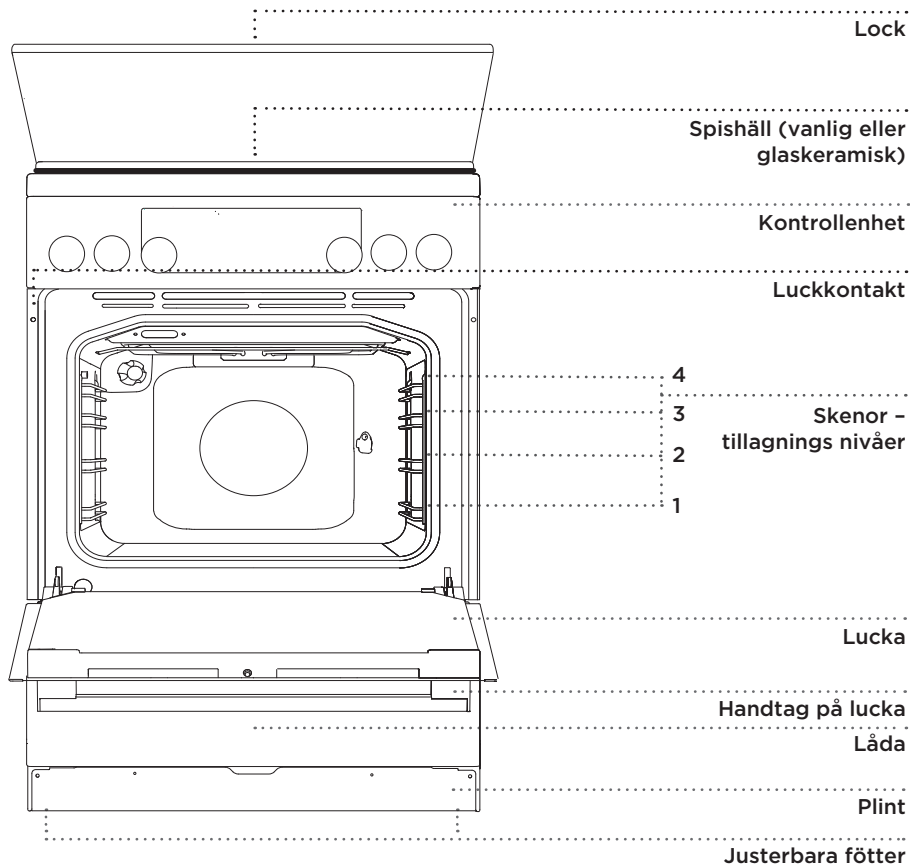
Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

BESKRIVNING AV APPARATEN OCH DESS UTRUSTNING

(beroende på modell)

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



APPARATENS LOCK

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



Symbolen på produkten eller dess förpackning anger att glaslocket kan spricka vid uppvärmning. Stäng av alla brännare innan du stänger locket.


APPARATENS LÅDA



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

TRYCK/DRA-HANDTAG

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

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

KONTROLLLAMPA

När ugnen är påslagen lyser den gula signallampan.

Den gula lampan tänds när en apparatfunktion aktiveras.

När en funktion väljs tänds skivan för det valda vredet. Dessa apparater har ingen gul lampa (endast för vissa modeller).

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när tillagningssystemet väljs.

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorerna kan dras ut helt eller delvis.

PRÄGLADE SKENOR

Ugnen har spår i tre nivåer för insättning av gallret.

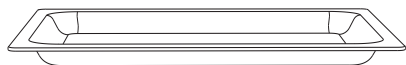
OMKOPPLARE FÖR UGNLUCKA

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

KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel. När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.


UGNENS UTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)

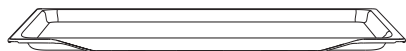


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

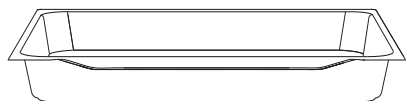


GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.


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



Använd **LÅNGPANNAN** för matlagning av alla typer av kött, fisk och grönsaker, samt för att samla upp dropparna när du lagar mat på gallret.



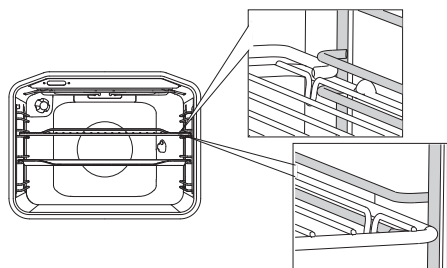
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

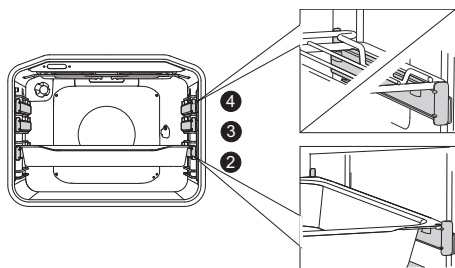
 Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.




När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

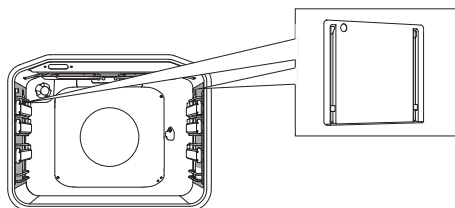
Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.





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.

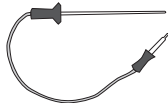
 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



KATALYTISKA INSATSER förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.



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



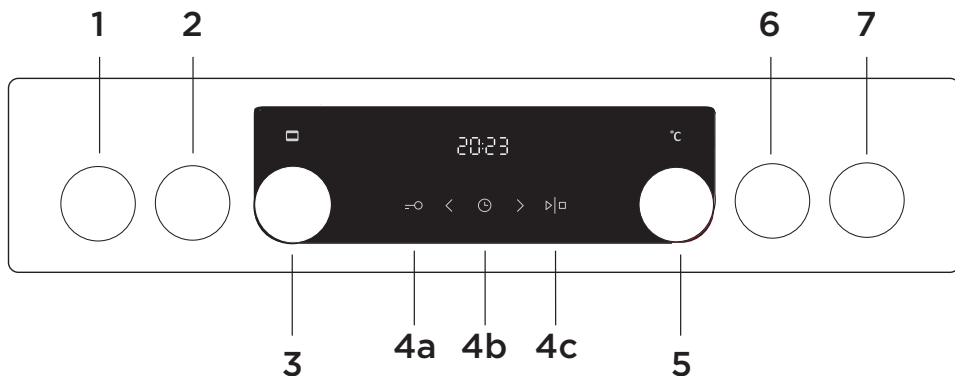
STEKTERMOMETER för stora stekar.



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

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



- 1 VRED FÖR VÄNSTER FRÄMRE VÄRMEZON
- 2 VRED FÖR VÄNSTER BAKRE VÄRMEZON
- 3 VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM
- 4a BARNLÅS
- 4b VÄLJARVREDE FÖR KLOCKA OCH TIMER
- 4c START/STOPP-KNAPP
- 5 TEMPERATURVRED
- 6 VRED FÖR HÖGER BAKRE VÄRMEZON
- 7 VRED FÖR HÖGER FRÄMRE VÄRMEZON

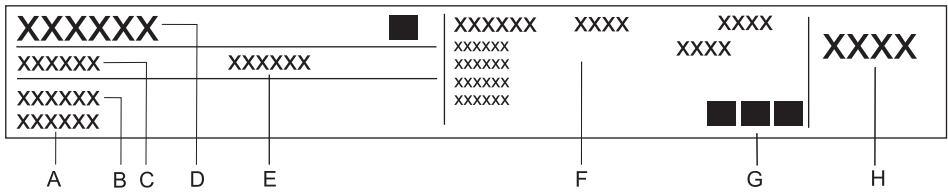
OBS!

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

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.

APPARATINFORMATION - TYP SKYLTY

(beroende på modell)



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

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

ANVÄNDA APPARATEN

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

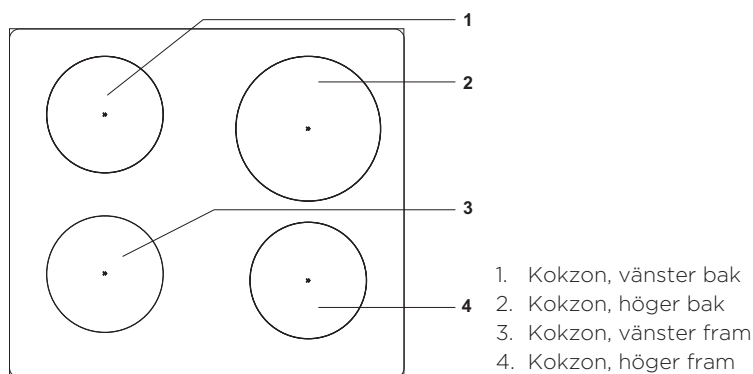
Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

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

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

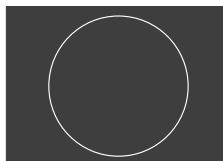
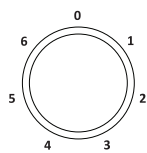
Om din häll har en **glaskeramisk yta**, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

HÄLL (beroende på modell)

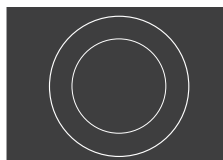
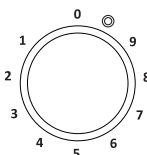
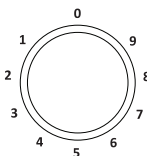


GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

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



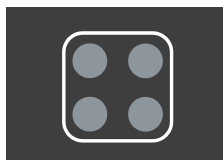
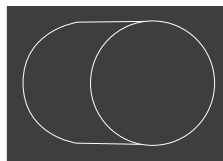
REGLERING AV HÄLL MED EN KOKZON



STYRA VÄRMEZONEN MED TVÅ RINGAR:

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

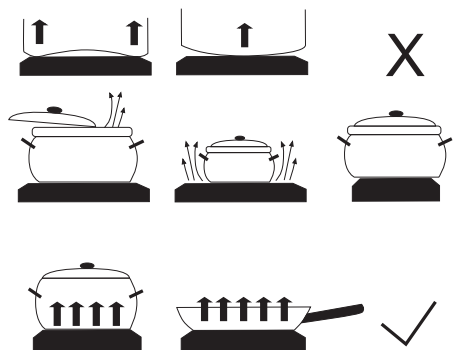
För att aktivera den större värmezonen, vrid vredet så långt det går (ett klick hörs). Ställ därefter in effektnivån.



INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

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

TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL



- Använd kokkärl av god kvalitet med en plan och stadig botten.
- Kokkärlets botten och värmezonens diameter ska vara lika stora.
- Kokkärl i härdat glas med särskild botten kan användas på värmezonerna om de har samma diameter. Kokkärl med större diameter kan gå sönder pga. termisk spänning.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonerna.

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

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

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

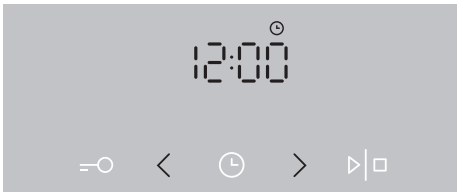
UGN

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



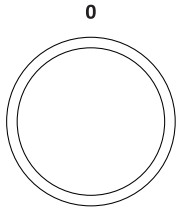
1 Ställ in klockan genom att beröra knapparna < eller >, och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen ☰.

 Om du trycker och håller inne värdejusteringsknappen kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.

ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad. För att ställa in aktuell tid (klocka), rör vid knappen CLOCK flera gånger för att välja ☰ symbolen.

VÄLJ TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)











Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell, beroende på modell).



Inställningarna kan också ändras under tillagningen.

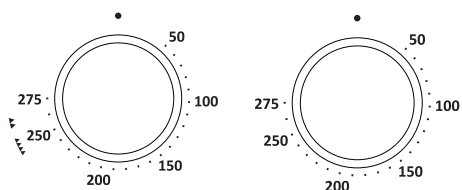
| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C |
|--------------------------|---|--------------------------|
| TILLAGNINGSSYSTEM | | |
| »»»» | SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar. | 160 |
| — — | ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå. | 200 |
| — — | ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning). | 180 |
| — — | NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del. | 180 |
| ▼▼ | GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C. | 220 |
| ▼▼▼ | STOR GRILL 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. Max tillåten temperatur: 230 °C. | 220 |
| ▼▼▼ ✻ | GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och bryning till en krispig skorpa. | 170 |
| — ✻ | ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger. | 170 |

| SYSTEM | BESKRIVNING | FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C |
|---|---|--------------------------|
|  | VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg. | 200 |
|  | VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnstrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk. | 180 |
|  | NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker. | 180 |
|  | ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT Både värmare och fläkten är aktiverade. Fläkten möjliggör en jämn cirkulation av varmluft i ugnen. Den lämpar sig för bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. | 180 |
|  | 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. | 60 |
|  | GENTLEBAKE ¹⁾ Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå. Ställ in temperaturen mellan 140 °C och 220 °C. | 180 |
|  | UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. | - |
|  | AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter. | 70 |

¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

VÄLJA INSTÄLLNINGARNA

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



💡 När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position 275.



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

Efter att du har slagit på apparaten genom att trycka på START-knappen visas temperaturikonen på displayen.

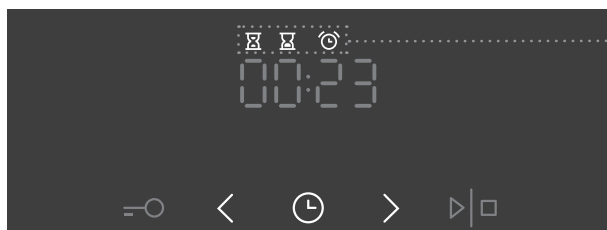
💡 Slå på apparaten genom att trycka på START-knappen och hålla den inne i 1 sekund.

TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen. Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja önskad timerfunktion.

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

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



Timerfunktionsdisplay



Ställa in tillagningstiden

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



Ställa in fördröjd start

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

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag) Tillagningstid: 2 timmar Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in ANVÄNDNINGSTIDEN (2 timmar). Vidrör knappen för KLOCKA för att välja SLUTTIDEN. Displayen visar automatiskt en blinkande summa av klockslaget och användningstiden för ugnen (14:00).

Ställ in sluttiden för ugsbakningen (18:00).

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 timern

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

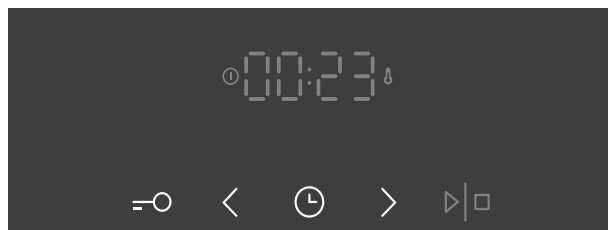
Under den sista minuten visar timern sekunder.



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 trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Du kan avbryta timerfunktionerna genom att ställa in tiden på "0". Alla timerfunktioner kan också avbrytas snabbt genom att knapparna > och < trycks och hålls inne samtidigt.

VÄLJA EXTRA FUNKTIONER



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

BARNLÅS

Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. "Loc" visas på displayen i 5 sekunder. Tryck på knappen igen för att avaktivera barnlåset.

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 kan systemet ändras, men det är inte möjligt att ändra extrafunktionerna. Tillagningsproceduren kan avslutas genom att väljarvredet vrids 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 varje gång ett tillagningssystem väljs.

5sek < LJUDSIGNAL

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

Tryck på knappen < och håll kvar den i fem sekunder. Först visas **"Vol"** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Berör knapparna < och > 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".

Håll inne knappen > 5 sekunder. Först visas **"bri"** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Rör vid knapparna < och > för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KLOCKDISPLAYEN

För att avaktivera klockdisplayen, tryck samtidigt på knapparna "key" och "clock" och håll dem intryckta i 5 sekunder. "OFF" visas i några sekunder; sedan tänds symbolen ☹.

Återaktivera klockdisplayen genom att samtidigt trycka på "key" och "clock" igen när ingen timerfunktion är aktiv.



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, displaydimmern och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla kvar den en stund. Symbolerna för temperatur och användning tänds.

Om ingen timerfunktion har valts visas tillagningstiden på displayen.




Medan ugnen värms upp blinkar temperatursymbolen. När ugnen når den inställda temperaturen tänds symbolen och ett kort pipande ljud hörs.

STÄNGA AV UGNEN

Stoppa tillagningsprocessen genom att trycka och hålla inne START/STOP-knappen.

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM och TEMPERATURVRED till läge "0".

 Efter tillagningsprocessen pausas och avbryts alla timerinställningar förutom äggklockan. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

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.

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.

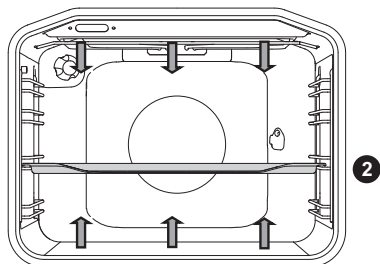
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

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

Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött

| Typ av livsmedel | Matens kärntemperatur (°C) | Köttets och köttsaftens färg vid genomskärning |
|------------------|----------------------------|--|
| NÖTKÖTT | | |
| Blodig | 40-45 | Rött kött, nästan rått, lite köttsaft |
| Medium/rare | 55-60 | Ljust röd, mycket köttsaft som är lätt röd |
| Medium | 65-70 | Rosa, lite köttsaft |
| Genomstekt | 75-80 | Jämnt, gråaktigt brun, lite, färglös köttsaft |
| KALV | | |
| Genomstekt | 75-85 | Rödbrun |
| FLÄSK | | |
| Medium | 65-70 | Ljusrosa |
| Genomstekt | 75-85 | Gyllene |
| LAMM | | |
| Genomstekt | 79 | Grå, lätt rosa saft |
| FÅR | | |
| Blodig | 45 | Rött kött |
| Medium/rare | 55-60 | Ljust röd |
| Medium | 65-70 | Rosa i mitten |
| Genomstekt | 80 | Grått |
| GETKÖTT | | |
| Medium | 70 | Ljust rosa, rosa köttsaft |
| Genomstekt | 82 | Grått, lätt rosa köttsaft |
| KYCKLING | | |
| Genomstekt | 82 | Ljusgrå |
| FISK | | |
| Genomstekt | 65-70 | Vit till gråbrun |

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE





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

Steka kött:

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

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

| Typ av livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|------------------|---------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Fläskstek | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Grisbrog | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Fläskrullad | 1500 | 2 | 180-200 | 120-140 |
| Köttfärslimpa | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Nötstek | 1500 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Kalvrullad | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Lammrostbiff | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Kaninstek | 1500 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Hjortlägg | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Pizza * | / | 2 | 200-220 | 20-30 |
| Kyckling | 1500 | 2 | 190-210 | 70-90 |
| FISK | | | | |
| Bräserad fisk | 1 000g/stycke | 2 | 210 | 50-60 |

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

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

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.

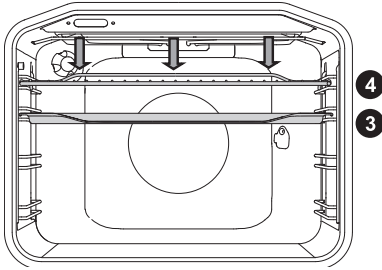
| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Grönsakssufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Söt sufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Småfranskor (Semmel)* | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Vitt bröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Bovetebröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Fullkornsbröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Rågbröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Speltbröd * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Valnötskaka | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Sockerkaka * | 2 | 160-170 | 25-30 |
| Cheesecake | 2 | 170-180 | 65-75 |
| Muffins | 2 | 170-180 | 25-30 |
| Små bakverk av jäsdeg | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Kål "pirozhi" (piroger) | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Fruktkaka | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Marängkakor | 2 | 80-90 | 120-130 |
| Geléfyllda rullar (Buchtel) | 2 | 170-180 | 30-40 |

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



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL



När du grillar mat med den stora grillen är den övre värmaren och grillvärmaren i taket på ugnen aktiverade.

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

Max tillåten temperatur: 240 °C.

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 falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte 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 (min) |
|----------------------|--------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Nötkött, medium/rare | 180 g/stycke | 3 | 230 | 15-20 |
| Fläskkarréfilé | 150 g/stycke | 3 | 230 | 18-22 |
| Fläskkotletter | 280 g/stycke | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillkorvar | 70 g/stycke | 3 | 230 | 10-15 |
| ROSTAT BRÖD | | | | |
| Rostat bröd | / | 4 | 230 | 3-6 |
| Smörgåsar | / | 4 | 230 | 3-6 |

Grilltabell - stor grill

| Typ av livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|---------------------|--------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Nötkött, rare | 180 g/stycke | 3 | 230 | 15-20 |
| Biff, genomstekt | 180 g/stycke | 3 | 230 | 18-25 |
| Fläskkarréfilé | 150 g/stycke | 3 | 230 | 20-25 |
| Fläskkotletter | 280 g/stycke | 3 | 230 | 20-25 |
| Kalvskiva | 140 g/stycke | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillkorvar | 70 g/stycke | 3 | 230 | 10-15 |
| Spam (leverkorv) | 150 g/stycke | 3 | 230 | 10-15 |
| FISK | | | | |
| Laxkotletter/filéer | 200 g/stycke | 3 | 230 | 15-25 |
| ROSTAT BRÖD | | | | |
| Rostat bröd | / | 4 | 230 | 1-3 |
| Smörgåsar | / | 4 | 230 | 2-5 |

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte 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.



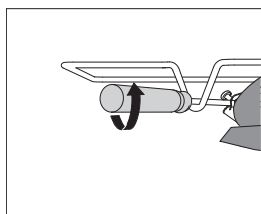
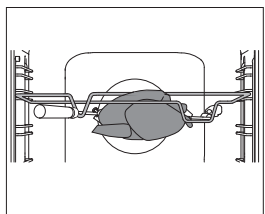
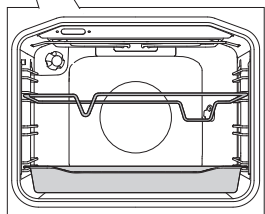
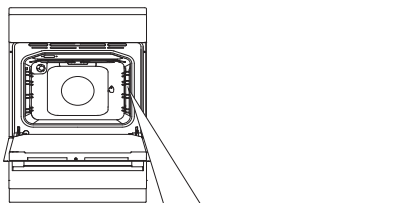
Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

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

Tillagning med roterande grillspett (beroende på modell)



Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



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

2 Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

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

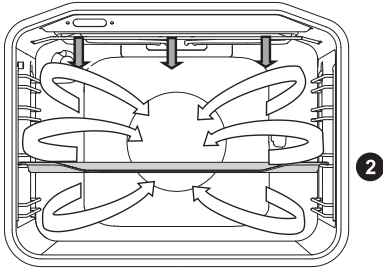
3 Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

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



Grillen är endast igång när ugnsluckan är stängd.

GRILL MED FLÄKT



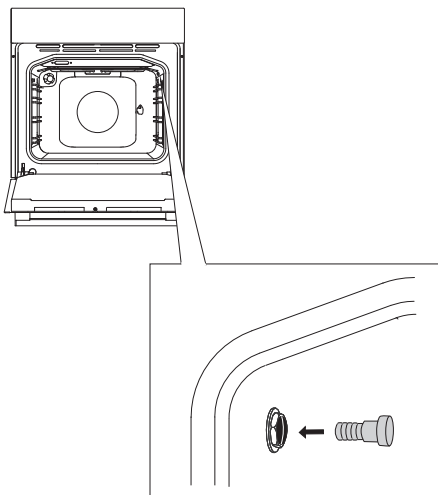
I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

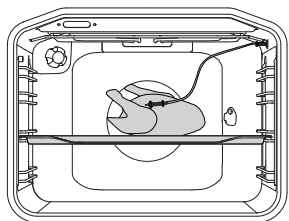
| Typ av livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|------------------|--------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Anka | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| Fläskstek | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Grisbrog | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Fläksskank | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Halv kyckling | 700 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Kyckling | 1500 | 2 | 190-210 | 60-90 |
| FISK | | | | |
| Forell | 200 g/stycke | 2 | 200-220 | 20-30 |

Stekning med kötttermometern (beroende på modell)

är du steker med kötttermometern, ställ in önskad kärntemperatur för din rätt.



- 1** Ta av metalloppet från uttaget i det övre hörnet av den vänstra väggen i ugnen.



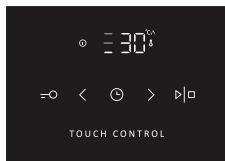
- 2** Anslut kötttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket.



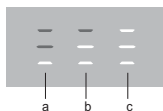
När kötttermometern är ansluten väljer du önskat tillagningsprogram och -temperatur. "Prob" visas på displayen i 3 sekunder. Därefter visas symbolen (termometer) på displayen och förblir där så länge termometern är ansluten. Alla andra aktiva funktioner avbryts eller raderas.



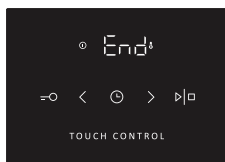
Standardtemperaturen på 80 °C blinkar på displayen. Den kan ändras vid behov med knapparna < och > inom en intervall på 30 °C till 99 °C.



När önskad temperatur har ställts in startar du programmet genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla den inne. När programmet är igång blinkar inställd temperatur och aktuell temperatur omväxlande på displayen. Temperaturskalan visas till vänster.



- a** start
- b** mitten
- c** slut



När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar ugnen tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs och "End" visas på displayen. Tillagningen med köttermometern är fullförd.

Stäng av ugnen och sätt på metallocket när tillagningen är avslutad.

För att justera köttermometern under användning, stäng av ugnen och upprepa proceduren.

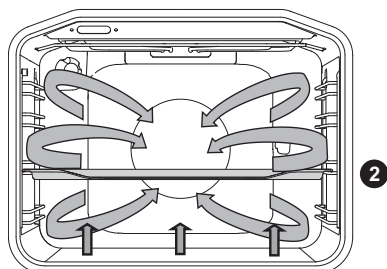
Använd endast köttermometern som är avsedd för användning med din ugn.



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



VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



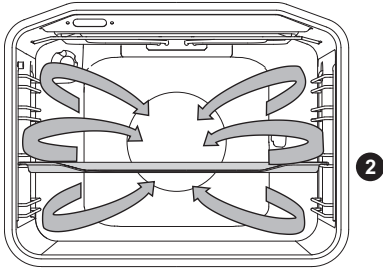
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

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

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------------|
| 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 |

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

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

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

| Typ av livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|---------------------|----------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Fläskstek, med svål | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Anka | 2000 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Gås | 4000 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Kalkon | 5000 | 2 | 150-170 | 180-220 |
| Kycklingbröst | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Fylld kyckling | 1500 | 2 | 170-180 | 90-110 |

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.

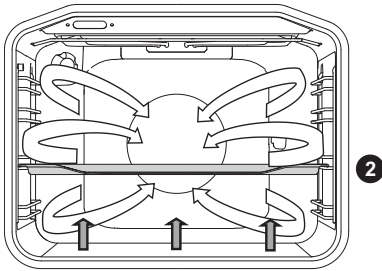
| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Sockerkaka | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Smulkaka | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Sockerkaka med frukt | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Rulltårta* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Fruktkaka, pajdeg | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Äppelstrudel | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Kex, pajdeg* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Kex, pressade* | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Kakor, jäst deg | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kakor, filodeg | 2 | 170-180 | 20-30 |
| FRYST MAT | | | |
| Äpple- och kesostrudel | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Stekt potatis, ugnsklar | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketter, ugnsbakade | 2 | 170-180 | 20-35 |

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



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



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

Konservering:

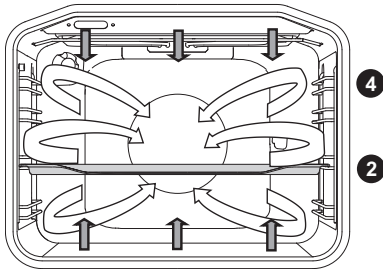
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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.

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Sjudningstid (min) | Temperatur och tid efter att sjudningen har påbörjats | Viloid i ugnen (min) |
|------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|---|----------------------|
| FRUKT | | | | | |
| Jordgubbar | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Stenfrukter | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Fruktmos | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| GRÖNSAKER | | | | | |
| Inlagd gurka | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Böner/morötter | 2 | 160-180 | 30-45 | 120°C, 45-60 min | 20-30 |

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT



Den lämpar sig för alla typer av bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du sätter maten i den förvärmda ugnen, vänta på att lampan ska slockna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

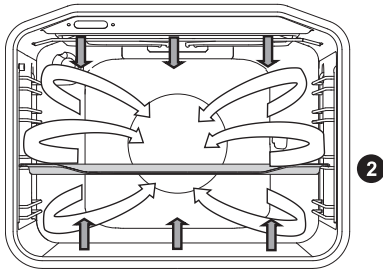
Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.

Gräddningstabell för bakverk för användningsläget med nedre och övre värmare samt fläkt

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------------|
| BAKVERK | | | |
| Marmorerad kaka | 2 | 140-150 | 45-55 |
| Kaka i rektangulär bakplåt | 2 | 130-140 | 45-55 |
| Cheesecake | 2 | 130-140 | 55-65 |
| Fruktkaka – pajdeg | 2 | 140-150 | 35-45 |
| Sockerkaka | 2 | 140-150 | 25-35 |
| Sockerkaka med frukt | 2 | 130-140 | 35-45 |
| Rulltårta | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Julkaka | 2 | 130-140 | 50-60 |
| Geléfyllda rullar (Buchtel) | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Gugelhupf | 2 | 130-140 | 40-50 |
| Kakor av pajdeg | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Pressade kakor * | 2 | 130-140 | 10-15 |
| Små bakverk, jäsdeg | 2 | 140-150 | 15-20 |
| Bröd * | 2 | 170-180 | 45-55 |
| Quiche Lorraine | 2 | 150-160 | 35-45 |
| Äppelstrudel | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Pizza * | 2 | 180-190 | 10-20 |
| Filodeg | 2 | 150-160 | 18-25 |


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

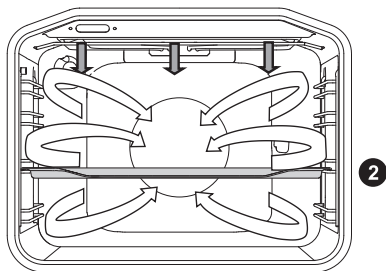
GENTLEBAKE



Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.

| Typ av livsmedel | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (minuter) |
|---------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| KÖTT | | | |
| Fläskstek, 1 kg | 2 | 190 | 90 - 120 |
| Fläskstek, 1 kg | 2 | 190 | 100-130 |
| Oxfilé, 200 g/stycke | 2 | 180 | 40 - 50 |
| Kyckling, 1,5 kg | 2 | 210 | 100 - 120 |
| Kyckling, bröstfilé, 200 g/ stycke | 2 | 200 | 45 - 60 |
| Kalvstek, 1 kg | 2 | 180 | 95 - 120 |
| FISK | | | |
| Hel fisk, 200 g/stycke | 2 | 190 | 35 - 45 |
| Fiskfilé, 100 g/stycke | 2 | 190 | 25 - 35 |
| BAKVERK | | | |
| Kakor av pajdeg | 2 | 150 | 25-40 |
| Spritsade kakor | 2 | 150 | 35-50 |
| Små muffins | 2 | 170 | 35-50 |
| Rulltårta | 2 | 170 | 40-55 |
| Fruktkaka, pajdeg | 2 | 170 | 65-85 |

(Gäller apparater med utdragbara skenor eller vanliga skenor, utan varmluftssystem )



| Typ av livsmedel | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|------------------|--------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| KÖTT | | | | |
| Anka | 2000 | 2 | 150 | 90-110 |
| Fläskstek | 1500 | 2 | 160 | 80-100 |
| Grisbrog | 1500 | 2 | 150 | 130-160 |
| Fläksskank | 1000 | 2 | 150 | 130-150 |
| Halv kyckling | 700 | 2 | 190 | 60-70 |
| Kyckling | 1500 | 2 | 190 | 80-100 |
| FISK | | | | |
| Forell | 200 g/stycke | 2 | 200 | 20-30 |

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.

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.

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.

AQUA CLEAN



Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



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

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

Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan. Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med 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 kåpans 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 specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

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



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



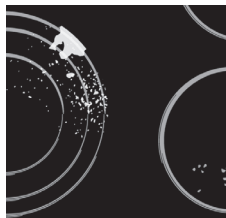
Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skytningen kan förlitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning.




Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.

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

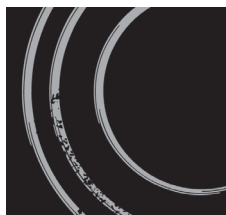


Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.


 Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor. Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



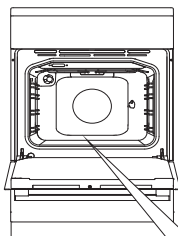
 **Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.**



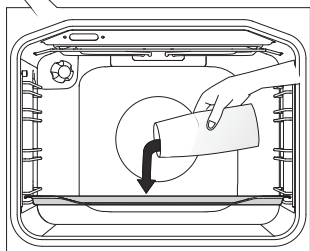
Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.

 Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svårt att ta bort helt. Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

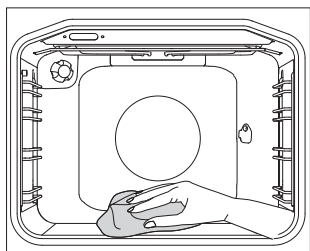
ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



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



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



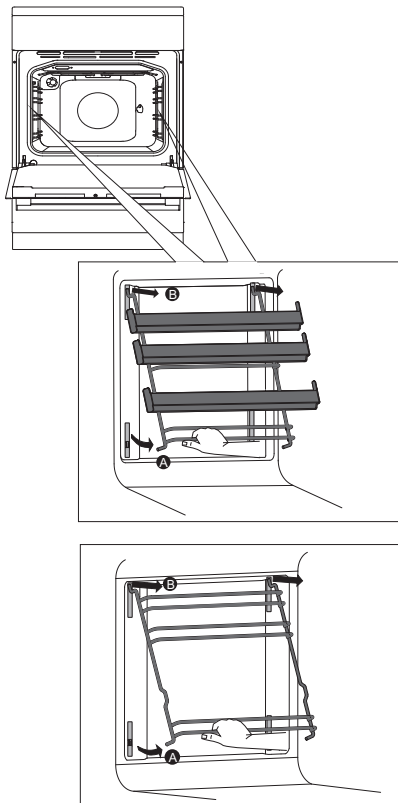
- 3** Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



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

B Ta bort dem från öppningarna upptill.

Sätt tillbaka skenorna i omvänd ordningsföljd.

VARNING:

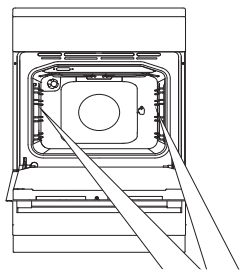
Ta inte bort klämmorna som sitter i ugnsutrymmet.



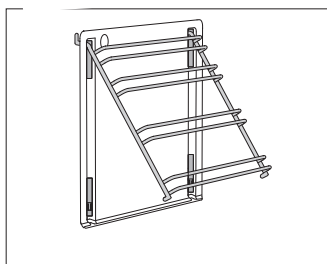
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

RENGÖRING OCH INSTALLATION AV DE KATALYTISKA INSATSERNA

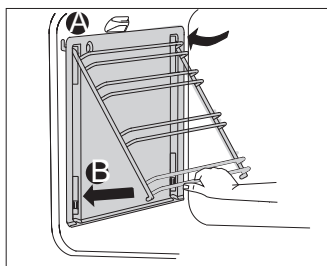
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.



1 Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



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

A Sätt in insatserna i öppningen längst upp.

B Tryck fast dem i snäpplåset i botten.

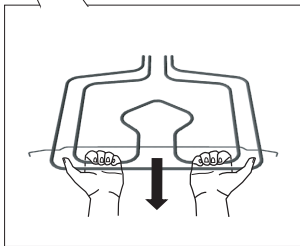
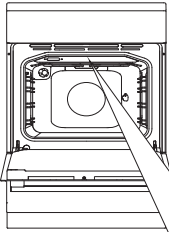


Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

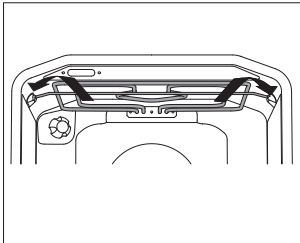
RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

(beroende på modell)

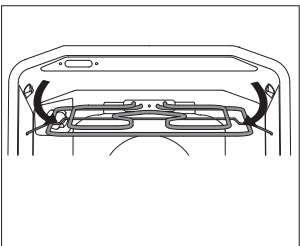
Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



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



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

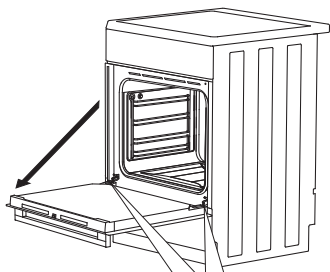


Koppla bort apparaten från vägguttaget.

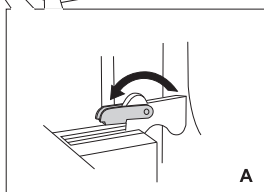
Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

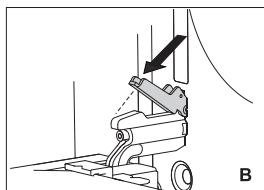
(beroende på modell)



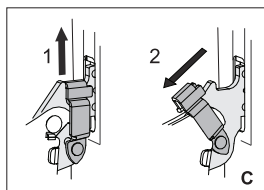
1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



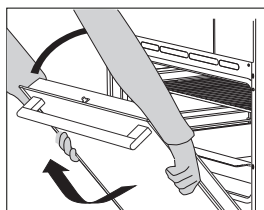
2 **A** Roterar stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).



B Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.



C Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, lyft dörrlåsen något och dra dem mot dig.



3 Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten.

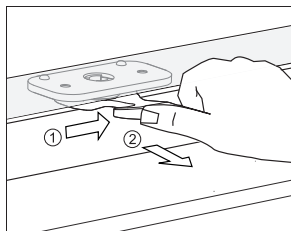


Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




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


LUCKLÅS (beroende på modell)



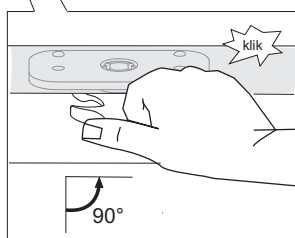
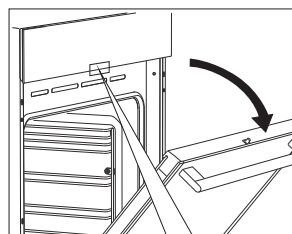
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

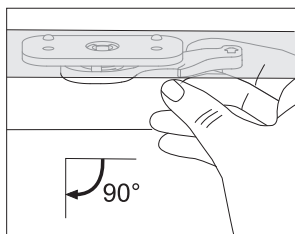
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

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.



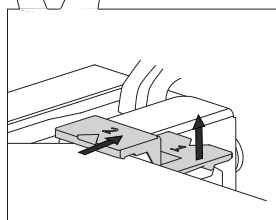
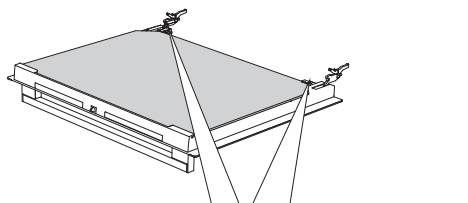
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLAS

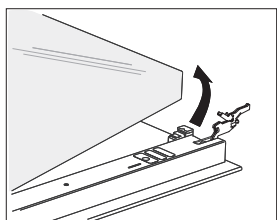
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

Beroende på apparatmodell tas glaset i luckan av antingen enligt METOD 1 eller enligt METOD 2.

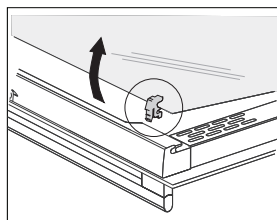
METOD 1 (beroende på modell)



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.

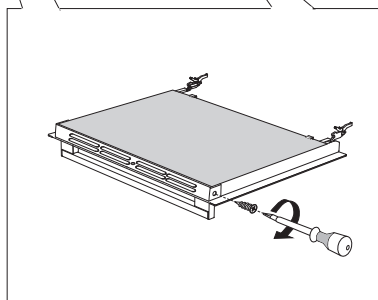
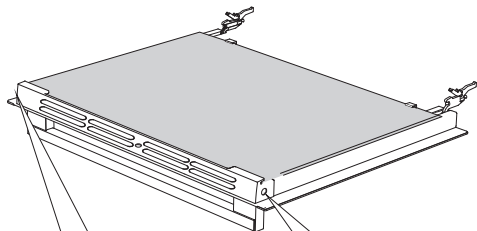


3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

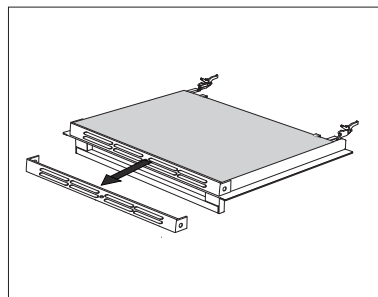


Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

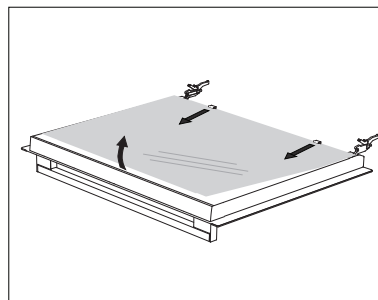
METOD 2 (beroende på modell)



1 Lossa fästskruvarna på båda sidor om luckan.



2 Ta bort hållaren.



3 Lyft luckans glas något och ta bort det från klämmorna i den undre delen av luckan.

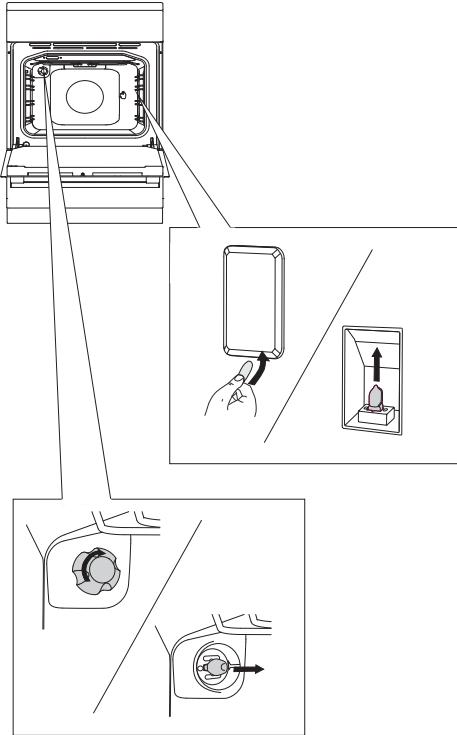
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

BYTE AV GLÖDLAMPA

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

Använd en stjärnskruvmejsel.

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



Använd en platt skruvmejsel för att lossa lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampen.

⚡ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....
Lossa locket och ta bort glödlampen.

⚡ Använd skydd för att undvika brännskador.

FELSÖKNINGSTABELL

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Obehöriga ändringar och reparationer på spisen kan resultera i en elektrisk stöt eller kortslutning. Försök därför inte att utföra några reparationer själv. Anlita en fackman eller en auktoriserad serviceverkstad för dessa arbeten.

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

VIKTIGT

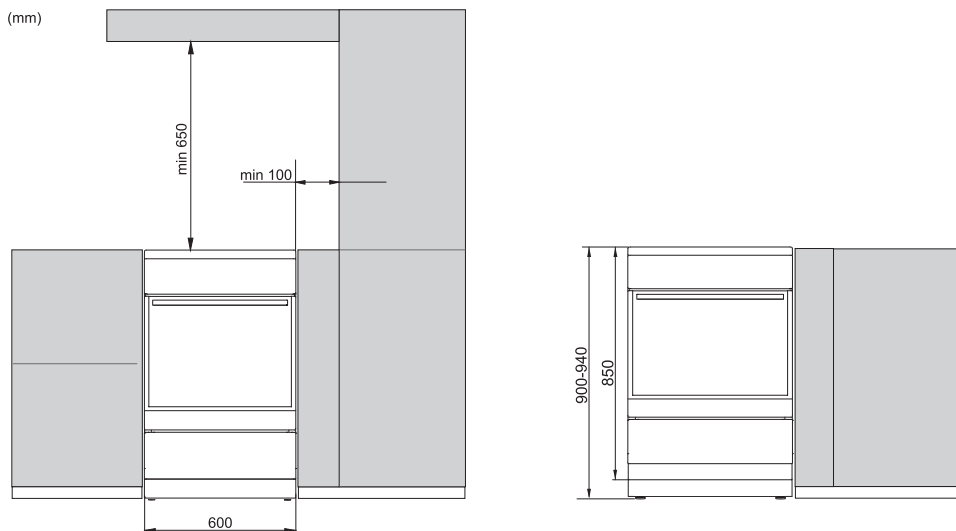
Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja. Här följer några råd om hur du kan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

| 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? Är ugnsluckan stängd? |
| En felkod visas (E1, E2, E3 etc.). | <ul style="list-style-type: none">• 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. |

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.

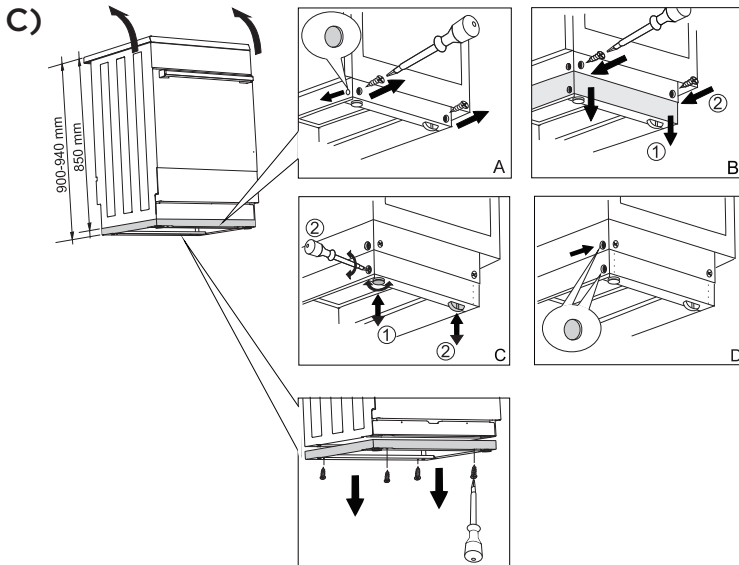
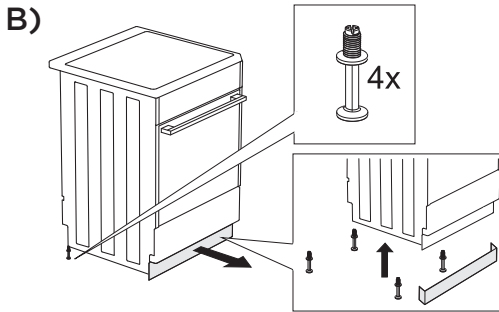
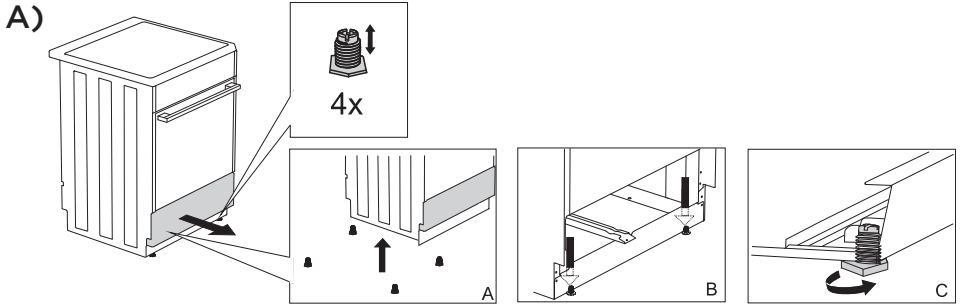
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

APPARATENS PLACERING (beroende på modell)

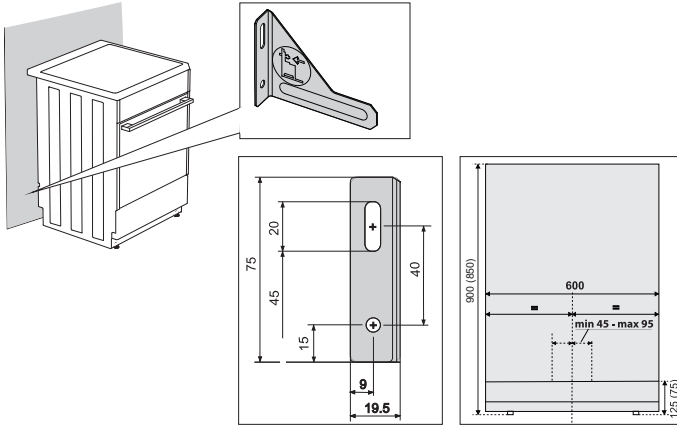



Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90 °C.

PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD

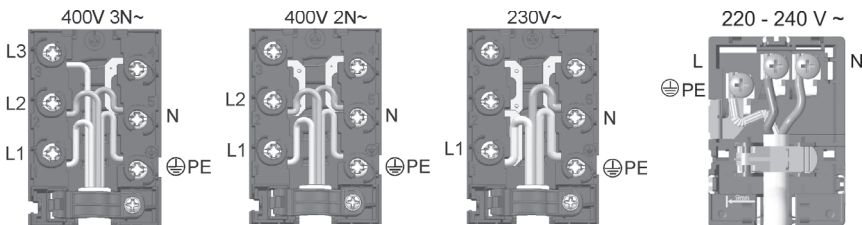
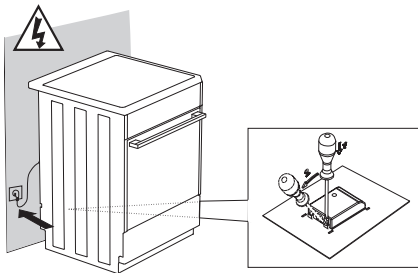


SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA



 Måtten inom parentes är de inbyggda måtten för stödbeslaget utan det extra stödet. Om det medföljande elementet som skyddar apparaten från att välta inte kan sättas fast ordentligt på väggen med de medföljande skruvarna och väggpluggarna, använd andra förskruvningar för att sätta fast beslaget på ett sätt som förhindrar att det kan dras ut ur väggen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET



Medföljande skydd måste placeras över anslutningsklämman!

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 en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

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

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



E_IL_MP



sv (10-19)