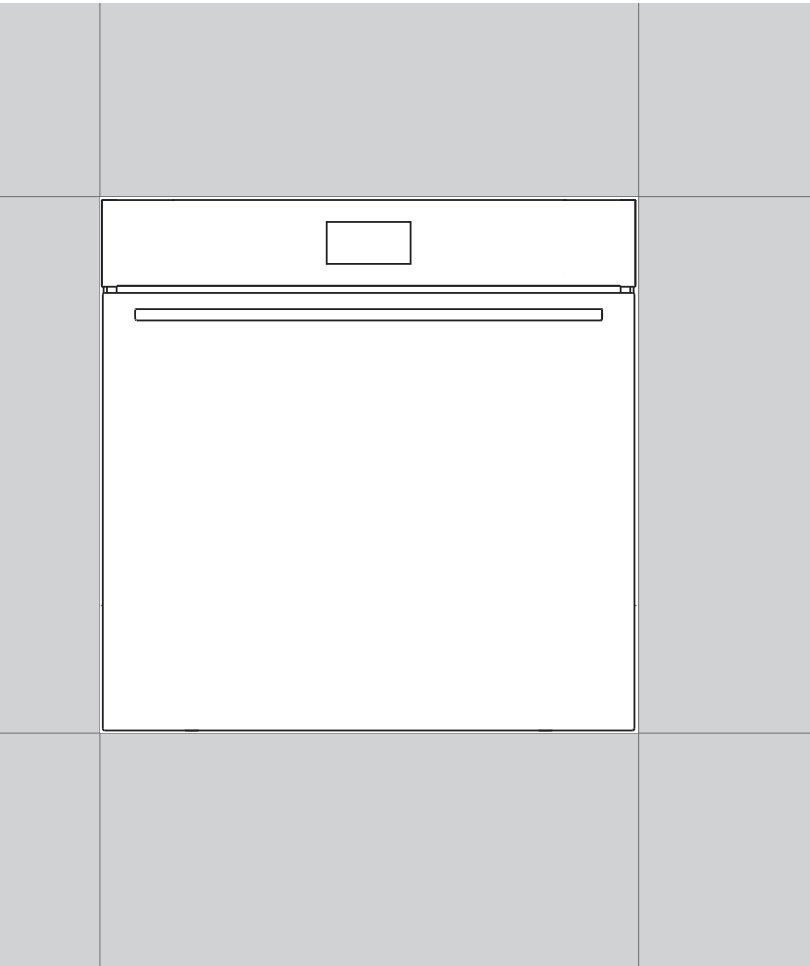


SV

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV DEN PYROLYTISK UGN

gorenje



Tack för att du valde vår apparat.

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

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

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig information



Tips, anmärkning

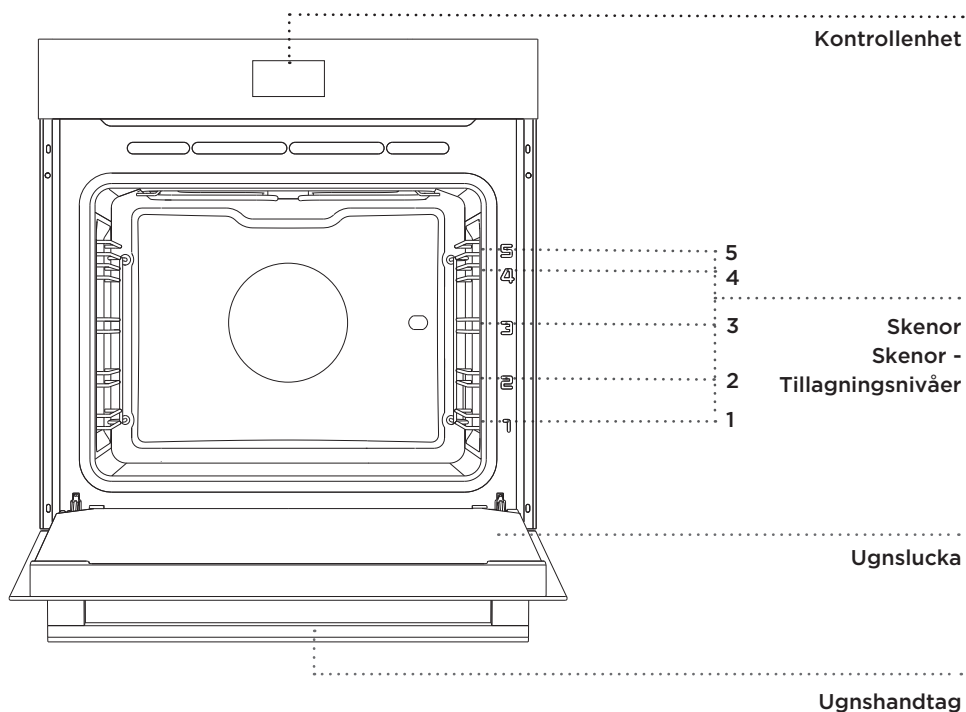
INNEHÅLL

4 PYROLYTISK UGN 7 Tekniska specifikationer 8 Kontrollenhet	INTRODUKTION
10 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER 12 Innan du ansluter ugnen:	
13 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
14 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6) 14 Steg 1: SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 15 Steg 2: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING 23 Steg 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 23 Steg 4: TILLAGNINGENS SLUT OCH STÅNGA AV UGNEN 25 Steg 5: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/EXTRAS 28 Steg 6: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA	TILLAGNINGSTEG
30 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
46 UNDERHÅLL & RENGÖRING 47 Konventionell ugnrensning 48 Automatisk ugnrensning - pyrolytisk 50 Ta bort och rengöra trådskenorna 51 Rengöra taket i ugnsutrymmet 52 Ta bort och sätta in ugnsluckan 54 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 55 Byta glödlampan	UNDERHÅLL & RENGÖRING
56 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
57 KASSERING	
58 TILLAGNINGSTEST	ÖVRIGT

PYROLYTISK UGN

(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 kylar höljet och apparatens kontrollpanel.

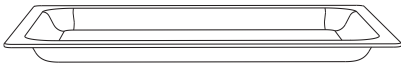
UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

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.



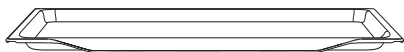
GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



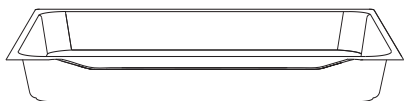
GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.




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

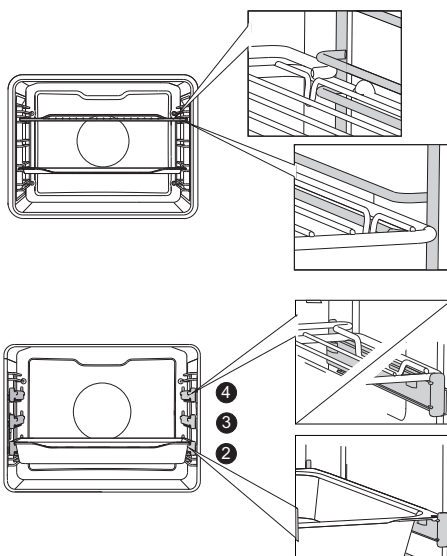


Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.




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 utvidningsbara 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 teleskopskenorerna är helt indragna i ugnen.



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

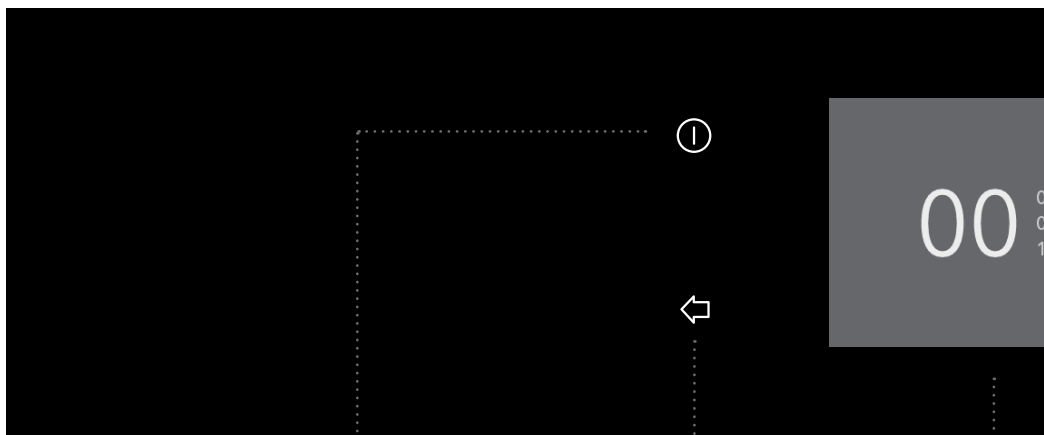
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: 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 PÅ/AV-KNAPP

2 KNAPP FÖR BAKÅT

3 DISPLAY - För val och visning av inställningar

Vidrör kort för att återgå till föregående meny.

Vidrör och håll knappen för att återgå till huvudmenyn.

8
2
4
00



4 KNAPP FÖR
START/STOPP

5 KNAPP FÖR
BARNLÅS

OBS!

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas detta av en kort ljudsignal. Navigera i menyn genom att föra fingret upp och ner eller åt vänster och höger. Bekräfta ditt val genom att vidröra det aktuella stället.

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 kontrollsystém.

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 ytemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

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

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

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.

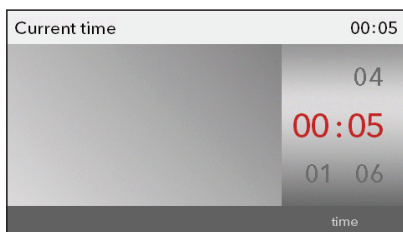
STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

STEG 1: SLÅ PÅ APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN


STÄLLA IN KLOCKAN

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

 Navigera i menyn genom att föra fingret upp och ner.



Ställ in klockan genom att vidröra displayen. Bekräfta inställningen med knappen START/STOPP.

 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

Klockinställningarna kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad (se kapitlet VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA).

VÄLJA SPRÅK

Om du inte är nöjd med språket som meddelandena på displayen visas på, välj ett annat språk. Engelska är det förinställda standardfabriksspråket.



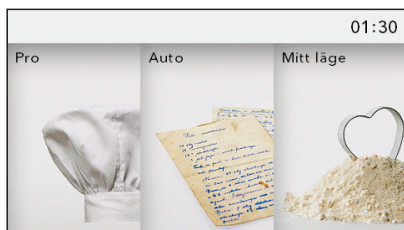
När du vidrör raden med det önskade språket ökas storleken på bokstäverna på den raden.

 Tryck på knappen  för att återvända till MAIN MENU (huvudmenyn)..

STEG 2: VÄLJA DE GRUNDLÄGGANDE MENYERNA OCH INSTÄLLNINGARNA FÖR TILLAGNING

Tillagningsprocessen för mat i ugnen kan regleras på flera sätt:

💡 Navigera i menyn genom att föra fingret åt vänster och höger.



Välj önskat läge genom att vidröra motsvarande bild. Namnet på den valda menyn visas upptill.

Professional mode (Professionellt läge)

Använd detta läge när du ska tillaga olika typer och mängder av mat. Användaren väljer alla inställningar.

Automatic mode (Automatiskt läge)

I detta läge väljer du först typen av mat. Det följs av automatisk inställning av mängden, färdigtillagningsnivån och sluttiden för tillagning.

Programmet erbjuder ett stort urval av förinställda recept som granskats av professionella kockar och näringsexperter.

My recipes (Mina recept)

Med detta läge kan du tillaga maten på det sätt som du tycker om, med samma steg och inställningar varje gång. Spara dina favoritrecept i ugnsmminnet och hämta dem nästa gång du behöver dem.

A) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA TYP AV MAT (automatiskt läge)



Välj det automatiska läget.



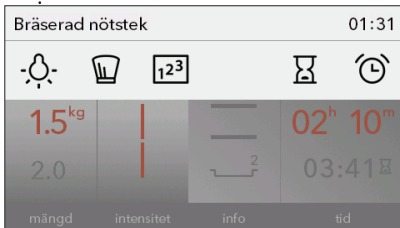
Välj typen av mat och rätten.



Förinställda värden visas:

- **mängd**
- **färdigtillagningnivå (intensitet)**
- **tillagningstid** (tillagningens sluttid visas i grått).

Mängd och färdigtillagningnivå kan justeras. Valda värden visas i rött.



EXTRA SETTING (EXTRAS) (EXTRA INSTÄLLNINGAR)

Välj dem genom att vidröra den övre listen eller motsvarande symbol.



- **ugnsbelysning**



- **metod och ingredienser för det valda receptet**



- **stegläge** (se kapitlet TILLAGNING I STEG)



- **inställning för tillagningens sluttid** (se kapitlet
TIMERFUNKTIONER)



- **äggklocka** (se kapitlet EXTRA SETTINGS/EXTRAS (EXTRA
INSTÄLLNINGAR)

FÖRVÄRMNING

Tillagningsprocedurer för vissa rätter i det automatiska läget inkluderar även förvärmningsfunktionen. Symbolen  visas på displayen.

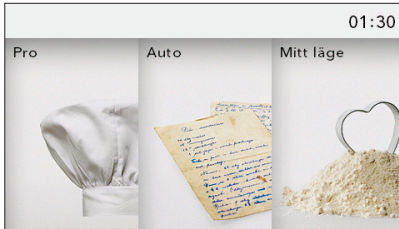
När du väljer maten visas följande meddelande: **"Selected program includes preheating. Preheating started. Do not insert food yet."** (Valt program inkluderar förvärmning. Förvärmningsprocess startar. Vänta innan du sätter in mat). Symbolen blinkar på displayen.

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. Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete. Please insert food."** (Förvärmning klar. Sätt in mat.) Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

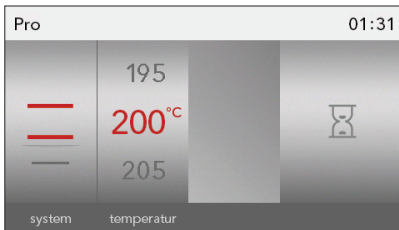


När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

B) TILLAGNING GENOM ATT VÄLJA ANVÄNDNINGSLÄGE (professionellt läge)




Välj professionellt (Pro) läge.

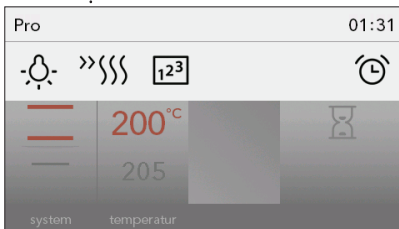


Välj dina egna standardinställningar:

- **system**
- **ugnstemperatur**

Valda värden visas i rött.
Vidrör symbolen  för att välja tillagningstiden.

- **tillagningstid**
(Tillagningens sluttid visas i grått).



EXTRA SETTINGS (EXTRAS) (EXTRA INSTÄLLNINGAR):

Välj dem genom att vidröra den övre listen eller motsvarande symbol.



- **ugnsbelysning**



- **förvärmning**




- **stegläge** (se kapitlet TILLAGNING I STEG)



- **äggklocka** (se kapitlet EXTRA SETTINGS/EXTRAS (EXTRA INSTÄLLNINGAR))




 Om du väljer Duration (Tidslängd) kan du med de extra inställningarna välja fördröjd start (se kapitlet TIMERFUNKTIONER)


Vidrör START-knappen.

 Alla valda inställningar indikeras på displayen. Stigande ugnstemperatur och förfluten tillagningstid visas.










FÖRVÄRMNING

Använd förvärmningsfunktionen  om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. När denna symbol väljs aktiveras förvärmningsfunktionen och ett varningsmeddelande visas. **"Preheating started. Do not insert food yet."** (Förvärmning startar. Vänta innan du sätter in mat). Symbolen 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. Följande meddelande visas på displayen: **"Preheating complete. Please insert food."** (Förvärmning klar. Sätt in mat.) Öppna luckan eller bekräfta genom att trycka på VREDET. Programmet återupptar sedan tillagningsprocessen med valda inställningar.

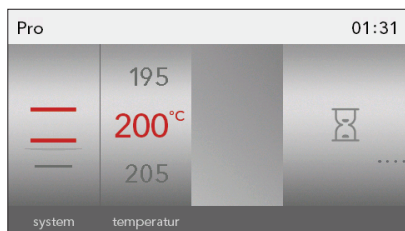
 När förvärmningsfunktionen är inställd kan inte funktionen för fördröjd start användas.

TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)
TILLAGNINGSSYSTEM		
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en höjdnivå.	200
	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens övre del.	150
	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	160
	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Använd denna värmare för att grilla några få öppna sandwichar eller ölkorvar, eller för att rosta bröd.	240
	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. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	240
	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och för att steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och för bryning till en krispig skorpa.	170
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och fläkten är aktiverade. Detta används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.	200
	3D-VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180
	ECO-TILLAGNING ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta använd för att grädda lågjästa bakverk och för att konservera frukt och grönsaker.	180
	AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT - LÅGE FÖR AUTO ROAST I läget/systemet för Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.	180

¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.
I detta läge visas inte den faktiska temperaturen i ugnen på grund av en särskild algoritm för apparatdrift och användning av restvärme.

TIMERFUNKTIONER - TIDSLÄNGD



Du kan välja timerfunktioner i det grundläggande professionella (Pro) läget och i det automatiska läget genom att välja motsvarande symbol.



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen. Sluttiden för tillagning justeras därefter.

Tryck på START för att starta tillagningen. Alla valda inställningar indikeras på displayen.

Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".



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).

Ställ nu in COOKING END TIME (tillagningens sluttid) (6 PM).

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern inväntar start för tillagningsprocessen. Följande meddelande visas på displayen: "Your program is delayed. It will start at 4 pm." (Ditt program är försenat. Det startar 4 pm.)



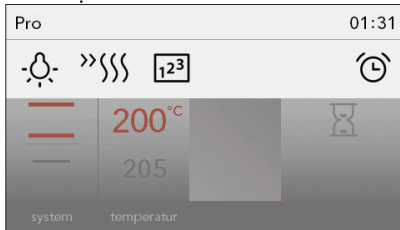
När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på knappen ALARM (LARM). Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge. Klockslaget visas.

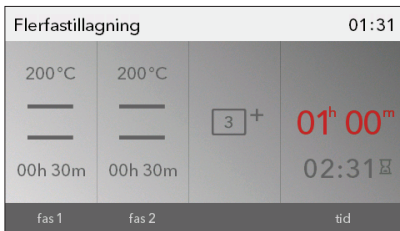
TILLAGNING I STEG

Med detta läge kan du kombinera tre olika inställningar i följd i en enda tillagningsprocess.

Välj olika inställningar eller tillagningens sluttid för att tillaga maten just så du vill ha den.



Vidrör motsvarande symbol för att välja symbolen för tillagning i steg i EXTRA SETTINGS (EXTRAS) (EXTRA INSTÄLLNINGAR).



Vidrör displayen två gånger för att välja Steg 2 och Steg 3.

Vidrör motsvarande symbol (stegnamn) för att bekräfta eller radera ett steg.

Vidrör symbolen START för att starta ugnen. Ugnen går igång omedelbart med inställningarna som definierats i Steg 1. (Det valda steget är rödmarkerat).

När den inställda tillagningstiden har förflutit aktiveras Steg 2 och sedan Steg 3, om så har specificerats.



Du kan radera ett steg under drift genom att välja steget och välja korssymbolen genom att vidröra dess namn. Detta kan endast göras med steg som inte har startat ännu.

STEG 3: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

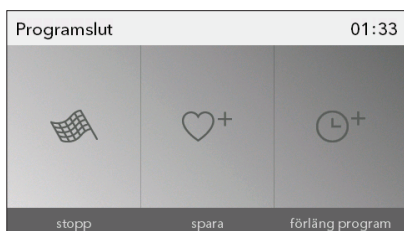
Knappen START/STOPP blinkar innan tillagningsprocessen startar. Starta tillagningsprocessen genom att vidröra START-knappen.

Vissa inställningar kan du ändra under drift genom att vidröra displayenheten (temperatur, tillagningstidens längd och stegläge/program).

Tryck på knappen START/STOPP för att ändra andra inställningar eller avsluta tillagningsprocessen. Följande varning visas: **"Program paused. Do you wish to cancel it?"** (Program pausat. Vill du avsluta det?)



STEG 4: TILLAGNINGENS SLUT OCH STÄNGA AV UGNEN



Efter tillagningsprocessen visas meny med symboler.



Avsluta

Välj symbolen och avsluta tillagningsprocessen. Huvudmenyn visas på displayen.



Förläng tillagningstiden

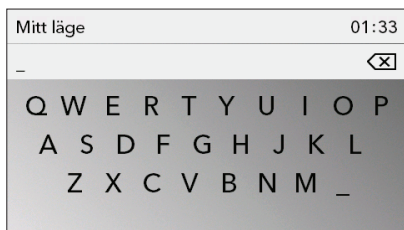
Du kan förlänga tillagningstiden genom att välja symbolen. Ny sluttid för tillagningen kan väljas (se kapitlet TIMERFUNKTIONER).




Lägg till i mina recept – spara


Med detta läge kan du spara de valda inställningarna i ugnsmiinet och använda dem igen vid ett senare tillfälle.

SPARA ANVÄNDARDEFINIERADE PROGRAM (MINA RECEPT)



Välj symbolen  och ange namnet genom att vidröra motsvarande bokstäver. Radera vid behov ett tecken med pilen.

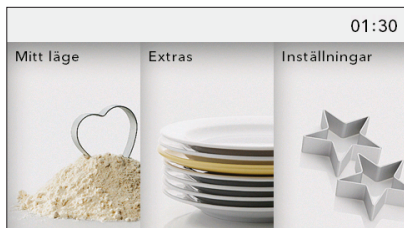
Vidrör knappen START/STOPP för att spara inställningarna.

 Du kan när som helst hämta och använda dina favoritrecept som du tidigare har sparat i minnet. Välj processen och inställningarna i huvudmenyn My Recipes (Mina recept).

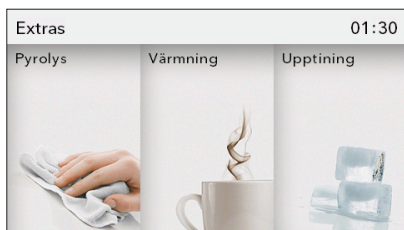
STEG 5: VÄLJA EXTRA FUNKTIONER/ EXTRAS



Navigera i menyn genom att föra fingret åt vänster och höger.



Välj menyn EXTRAS genom att vidröra den. Menyn EXTRAS visas.



Pyrolys

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. När det automatiska rengöringsprogrammet är klart och ugnen har svalnat, behöver du bara torka rent ugnsutrymmet med en fuktig trasa (se kapitlet Rengöring och underhåll).

Återuppvärmning:

Återuppvärmning kan användas för att varmhålla redan tillagad mat. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och återuppvärmningens start- och sluttid.

Upptining

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång. Endast fläkten är på. Använd denna funktion för att långsamt tina upp frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, rullar och djupfryst frukt).

Genom att välja relevant symbol kan du ange typen av mat, vikt eller upptiningens start- och sluttid.

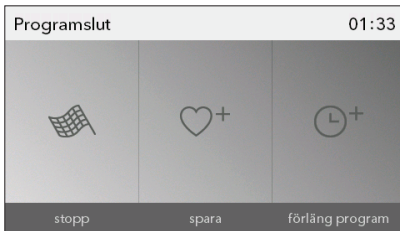
Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

Snabb förvärmning

Använd förvärmningsfunktionen om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning. När ugnen värms upp till den valda temperaturen är förvärmningsprocessen slutförd och ugnen är klar för tillagning med det valda tillagningsläget.

Värmning av tallrik

Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre. Välj symbolen för att ställa in temperaturen och uppvärmningens start- och sluttid.



Välj symbolen och avsluta tillagningsprocessen. Huvudmenyn visas på displayen.



BARNLÅS

Aktivera barnlåset genom att vidröra låsknappen (nyckelsymbol). Följande meddelande visas på displayen: **"The door is locked."** (Luckan är låst.) Vidrör 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 går det inte att ändra system (tillagningslägen) eller extrafunktioner. Endast processen för tillagning/ugnsbakning/stekning kan stoppas eller stängas av. 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.



STÄLLA IN ÄGGKLOCKAN

Äggklockan kan användas fristående från ugnsanvändningen.

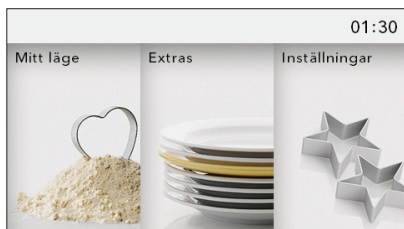
Den längsta möjliga inställningen är 10 timmar. När tiden har löpt ut hörs en ljudsignal, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.



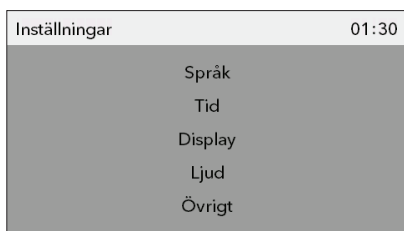
Du kan när som helst välja belysning och äggklocka genom att vidröra den övre listen.

STEG 6: VÄLJA DE ALLMÄNNA INSTÄLLNINGARNA

 Navigera i menyn genom att föra fingret åt vänster och höger.



Välj menyn Settings (Inställningar) genom att vidröra den.



När du vidrör raden med den önskade inställningen ökas storleken på bokstäverna på den raden.

Language (Språk)

Välj språket för texten på displayen.

Time (Tid)

Ställ in klockslaget när apparaten har anslutits till elnätet för första gången eller om den har varit frånkopplad från elnätet en längre tidsperiod (mer än en vecka). Ställ in KLOCKAN – tid. Klockdisplayläge kan sedan väljas i fältet "TIME" (TID): digitalt eller analogt.

Sound (Ljud)

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas). I denna meny kan du välja mellan följande två alternativ: ljudnivån och varaktigheten på larmet.

Display

I denna meny kan du ställa in följande:

Displayens ljusstyrka/dimmer

Night mode (Nattläge) - ange tiden till vilken du vill att displayen ska vara släckt.

Other settings (Andra inställningar)

Stäng av ugnsbelysning

Återställ till standardfabriksvärden



Efter ett strömavbrott eller när apparaten stängts av återställs alla extra användarinställningar.

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.

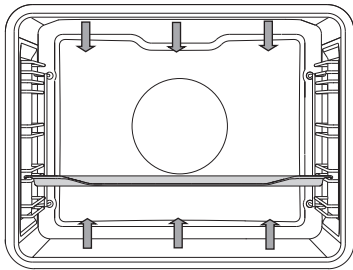
Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

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).

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



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

Steka kött:

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

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

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	190-200	120-130
Skuldra (gris)	1500	2	190-200	120-140
Fläskstek	1500	2	190-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	190-210	120-140
Rostbiff, genomstekt	1000	2	200-210	40-60
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	190-200	100-120
Kaninstek	1500	2	190-200	100-120
Hjortskank	1500	2	190-200	100-120
FISK				
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.

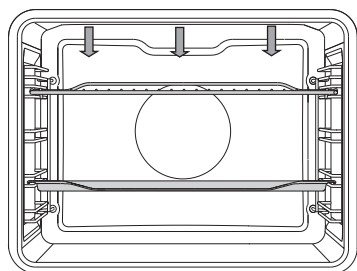
Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Rullar *	2	200-220	30-40
Bröd *	2	180-190	50-60
Vitt bröd *	3	180-190	45-55
Bovetebröd *	3	180-190	45-55
Fullkornsbröd *	3	180-190	45-55
Rågbröd *	3	180-190	45-55
Speltbröd *	3	180-190	45-55
Valnötskaka	2	180	55-60
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	90	120
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-35

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



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 grillplatsen.

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 rostade 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)
KÖTT				
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
ROSTAT BRÖD				
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)
KÖTT				
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
FISK				
Laxstekar/filéer	600	3	240	19-22
ROSTAT BRÖD				
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.

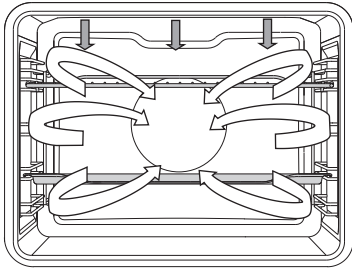
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

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

GRILL MED FLÄKT



4

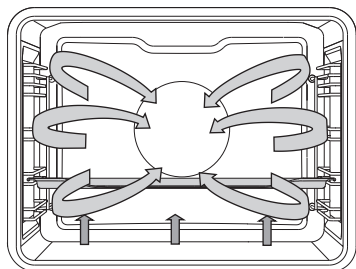
2

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)
KÖTT				
Anka*	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Skuldra (gris)	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	600	2	180-190	25 (en sida) 20 (andra sidan)
Kyckling	1500	2	210	60-65
FISK				
Forell*	200 g/stycke	2	170-180	45-50

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



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

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

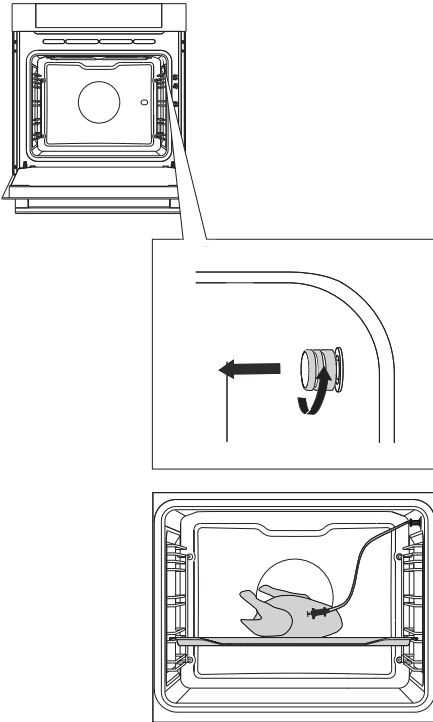
Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

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.



Köttermometern kan inte användas med mikrovågssystem.




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

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

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Välj system (nedre värmare och fläkt).

Den förinställda temperaturen och köttermometerns temperatur visas. Vidrör START-knappen.

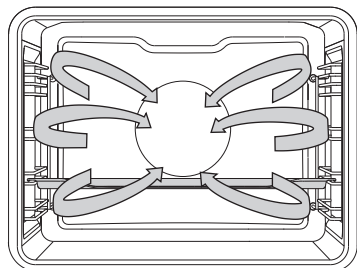
 Under tillagningen visas den stigande temperaturen i matstyckets mitt (den önskade kärntemperaturen kan justeras under tillagningsprocessen). När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen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

Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka metallocket på uttaget för köttermometern.



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

VARMLUFT



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

Steka kött:

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

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

Livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT				
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.

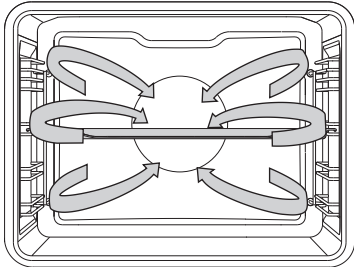
För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
BAKVERK			
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
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
BAKVERK - FRYSTA			
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.

ECO-TILLAGNING



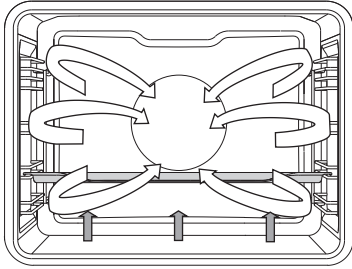
Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	3	190	140-160
Fläskstek, 2 kg	3	190	150-180
Nötstek, 1 kg	3	200	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	3	190	40-50
Fiskfilé, 100 g/stycke	3	200	25-35
BAKVERK			
Pressade kakor *	3	170	20-25
Små muffins	3	180	25-30
Rulltårta	3	180	15-25
Fruktkaka, pajdeg	3	180	55-65
GRÖNSAKER			
Potatisgratäng	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
FRYSTA LIVSMEDEL			
Pommes frites, 1 kg	3	210	25-40
Kycklingmedaljonger, 0,7 kg	3	210	25-35
Fiskpinnar, 0,6 kg	3	210	20-30



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 rättsens övre del.

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

KONSERVERING

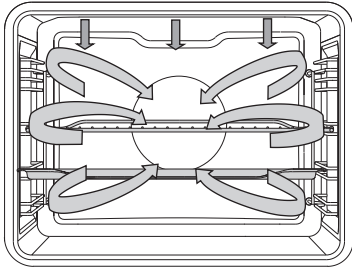
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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

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

Livsmedel	Mängd (l)	T = 170 °C - 180 °C tills bubblor syns i burkarna/ tills vätskan i burkarna börjar sjuda	Temperatur när vätskan började sjuda - när bubblor syntes	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT				
Jordgubbar	6x1 l	40-55	stäng av	25
Stenfrukter	6x1 l	40-55	stäng av	30
Fruktmos	6x1 l	40-55	stäng av	35
GRÖNSAKER				
Inlagd gurka	6x1 l	40-55	stäng av	30
Böner, morötter	6x1 l	40-55	120°C, 60min	30

AUTOMATISK TILLAGNING AV KÖTT - LÄGE FÖR AUTO ROAST



I läget Auto Roast är den övre värmaren aktiverad i kombination med grillvärmaren och den runda värmaren. Det används för att steka alla typer av kött.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 3:e skenan. Sätt in en droppbricka på den 2:a skenan. Vid stekning av kött i en bakplåt, sätt in den på den 2:a skenan.

Typ av livsmedel	Vikt (kg)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur	Tillagningstid (minuter)	Matens kärntemperatur
KÖTT					
Nötfilé	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Kyckling, hel	1500	3	170-190	60-70	85-90
Kyckling, hel	2000	3	170-190	90-110	85-90
Kalkon	4000	3	160-180	150-180	85-90
Fläskstek	1700	3	150-170	100-120	70-85
Köttfärslimpa	1000	3	160-180	70-80	75-80
Kalv	1000	3	170-190	100-120	55-75
Lamm	1000	3	170-190	50-60	70-80
Viltkött	1000	3	170-190	55-65	70-80
Fisk	1000	3	160-180	35-55	75-85

* rare = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; well done = 70-75 °C

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 ugsnrengöringsprayer, 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 ugsnrengöringsprayer, 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 ugnsgöringsmedel 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.

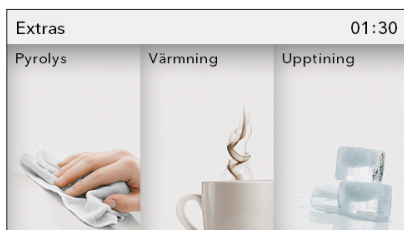
Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYROLYS

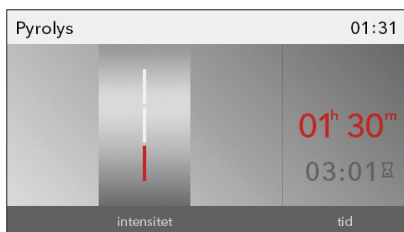
Vid normal användning av ugnen rekommenderar vi att du kör pyrolysfunktionen en gång per månad. Torka av ugnen och tillbehören som ska rengöras i ugnen med en fuktig trasa! Matstycken och fett kan antändas under pyrolysprocessen. Brandfara!



Ta ut alla tillbehör ur ugnen före den pyrolytiska rengöringen.



Välj Pyrolysis (Pyrolys) i menyn Extras.



Välj önskad rengöringsintensitet.

Grundläggande: ca 90 min

Medel: ca 120 min

Hög: ca 150 min

Efter en viss tidsperiod låses ugnsluckan automatiskt av säkerhetsskäl (när temperaturen når 250 °C).

Obehaglig lukt kan komma från ugnen under rengöringsprocessen.

Efter rengöringsprocessen visas följande på displayen: **"The door is locked. The appliance is cooling down."** (Luckan är låst. Apparaten svalnar.)

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.

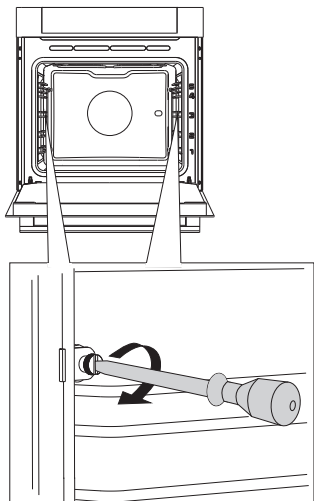
Under den pyrolytiska rengöringen kan bakplåtarna och ugnsutrymmet delvis missfärgas och förlora lite glans.



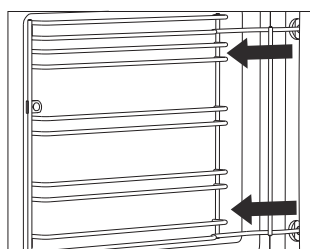
Försök inte att öppna ugnsluckan medan det automatiska rengöringsprogrammet pågår. Programmet kan avslutas. Risk för brännskador!

TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



1 Lossa skruven.



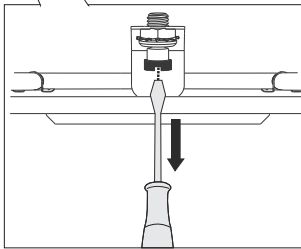
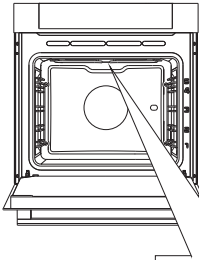
2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



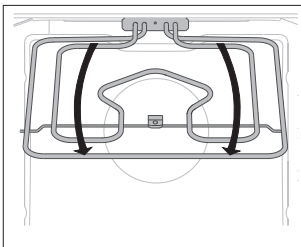
Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

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 framtil vid ugnsutrymmets tak.



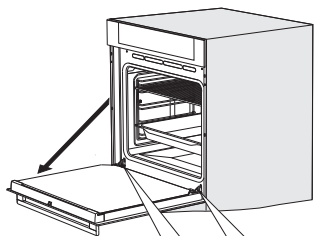
- 💡 Använd aldrig värmaren när den är nedfäld.



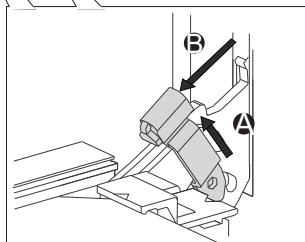
Koppla bort apparaten från vägguttaget.

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

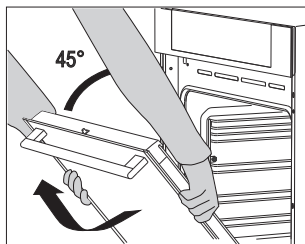
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN




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 huvudfjädersnåren går 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)

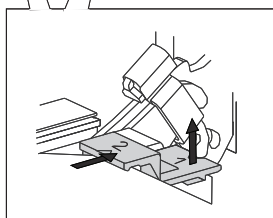
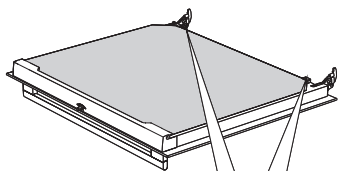
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



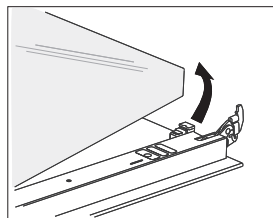
När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

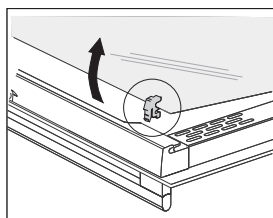
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").




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.



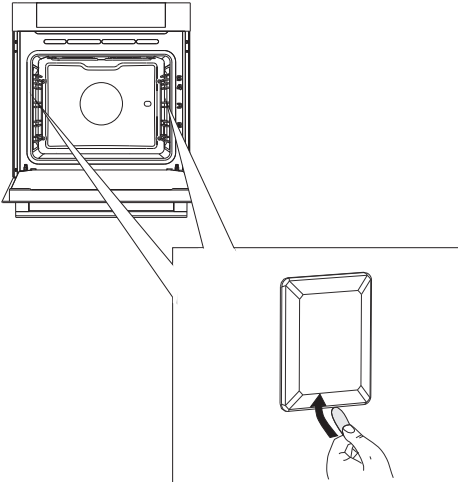
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

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

BYTA GLÖDLAMPAN

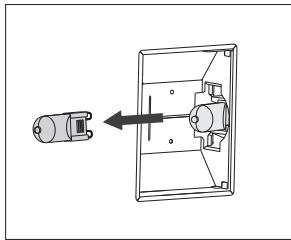
Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

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? Är ugnsluckan stängd?
Felkod visas: ERRXX ... * XX indikerar numret/ koden för felet.	<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.



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)	Tillagning- stid (minuter)
Småkakor/kex - en nivå*	Grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150	25-30
Småkakor/kex - två nivåer*	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	25-30
Småkakor/kex - tre nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3, 4		140-150	25-30
Muffins - en nivå	Grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150	30-40
Muffins - två nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2 och 3		140-150	30-40
Muffins - tre nivåer	Grund emaljbelagd bakplåt	2, 3, 4		140-150	30-40
Kaka	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		160-170	20-25
Äpplepaj	Rund metallform/ trådhylla (stödgaller)	2		180	45

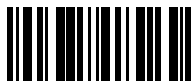
*Förvärm i 10 minuter.

Grill

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

*Förvärm i 10 minuter.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



sv (02-15)