

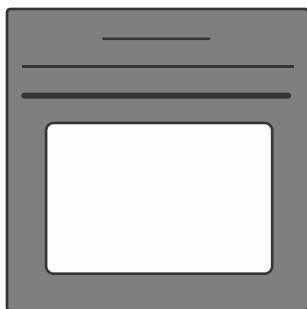
**Hisense**

life reimagined

SV

SE

# BRUKSANVISNING FÖR INBYGGD UGN



Tack för ditt förtroende och för att du valde vår produkt.

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 levereras på ett separat blad.

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



**INFORMATION!**

Information, råd, tips eller rekommendation



**WARNING!**

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

# Innehåll

<b>Säkerhetsföreskrifter</b> .....	<b>4</b>
<b>Andra viktiga säkerhetsvarningar</b> .....	<b>5</b>
<b>Beskrivning av apparaten</b> .....	<b>7</b>
Typskylt – produktinformation .....	7
Kontrollenhet .....	8
Utfällningsbara vred .....	8
<b>Apparatens utrustning</b> .....	<b>9</b>
Styrskenor .....	9
Omkopplare för ugnslucka .....	10
Kylfläkt .....	10
Ugnens utrustning och tillbehör .....	10
<b>Innan du använder utrustningen för första gången</b> .....	<b>12</b>
<b>När du startar ugnen för första gången</b> .....	<b>12</b>
<b>Välja inställningarna</b> .....	<b>13</b>
Val av tillagningsmetod .....	13
Justera tillagningstemperaturen .....	14
TIMERFUNKTION .....	15
<b>Starta tillagningsprocessen</b> .....	<b>17</b>
<b>Avsluta tillagningen och stänga av ugnen</b> .....	<b>17</b>
<b>Välja allmänna inställningar</b> .....	<b>19</b>
<b>Allmänna råd och bakningstips</b> .....	<b>21</b>
<b>Matlagningstabell</b> .....	<b>22</b>
<b>Matlagning med temperatursond</b> .....	<b>26</b>
Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött .....	27
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>28</b>
Rengöring av ugnen med funktionen Steam Clean (våtrengöring) .....	29
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler .....	30
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna .....	31
Byte av glödlampa .....	32
<b>Felsökningstabell</b> .....	<b>33</b>
Särskilda varningar och felrapporter .....	33
<b>Kassering</b> .....	<b>34</b>
<b>Tillagningstest</b> .....	<b>35</b>

## Säkerhetsföreskrifter

### **VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER – LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM OM DU SKULLE BEHÖVA DEM I FRAMTIDEN.**

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

Anordningar för frånkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

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

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara (endast för apparater med medföljande anslutningssladd).

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 erhåller tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med förknippade risker. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

**WARNING:** Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas under uppsikt.

**VARNING:** Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Vidrör inte uppvärmningselement. Barn under 8 år ska stå under kontinuerlig uppsikt.

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

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

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

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

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

Håll aldrig vatten direkt på ugnsutrymmets golv. Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

## **Andra viktiga säkerhetsvarningar**

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

Vi rekommenderar (på grund av produktens vikt) att minst två personer bär och installerar produkten.

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för alltför stor belastning. Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan, och luta dig inte mot den. Ställ inte heller tunga föremål på ugnsluckan.

Om elsaddar från andra apparater placeras nära denna apparat kan de skadas om de fastnar i ugnsluckan, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Se därför till att nätsladdarna för andra apparater alltid hålls på säkert avstånd.

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

Beklä inte ugnens insida med aluminiumfolie. Placera inte plåtar eller andra köksredskap direkt på ugnens botten. Detta stör och minskar luftcirkulationen inuti ugnen, leder till långsammare tillagning samt förstör emaljbeläggningen.

Vi rekommenderar att du undviker att öppna ugnsluckan under pågående gräddning, eftersom detta leder till högre strömförbrukningen och mer kondensvätska bildas.

Var försiktig när du ska ta ut något ur ugnen eller om du öppnar ugnen under pågående tillagning/gräddning, eftersom det finns risk för skållning.

För att inget kalklager ska bildas bör du lämna ugnen öppen efter matlagning eller bakning, så att ugnsutrymmet kan svalna till rumstemperatur.

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

Eventuella missmatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningvinklar, olidfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

Använd inte produkten om den är skadad. Koppla ur produkten från elnätet och ring ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen är säker att använda med eller utan bakformsskenor.

Förvara inte föremål i ugnen som kan orsaka fara när ugnen är påslagen.

Avvikelsen i den dagliga tidsvisningen på skärmen påverkar inte apparatens funktionalitet och kan bero på fluktuationer i det elektriska nätverkets frekvens.



**WARNING!**

**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.**

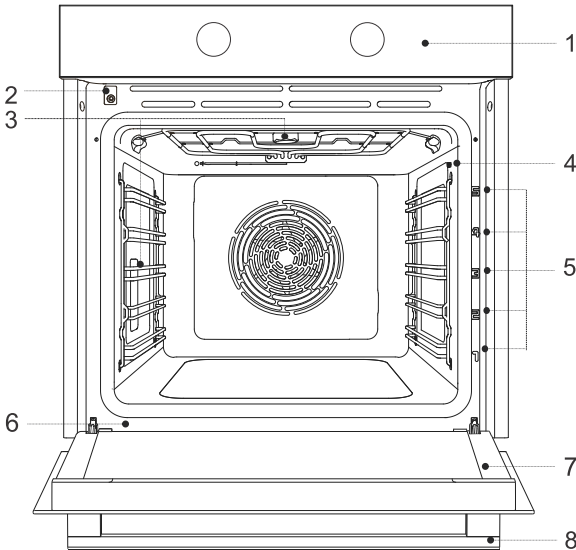
# Beskrivning av apparaten



## INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

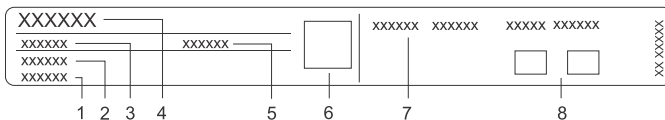
I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.



- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Kontrollenhet            | 5. Gallernivåer (1–5) |
| 2. Luckkopplare             | 6. Typskylt           |
| 3. Belysning                | 7. Ugnslucka          |
| 4. Uttag för temperatursond | 8. Handtag på lucka   |

## Typskylt – produktinformation

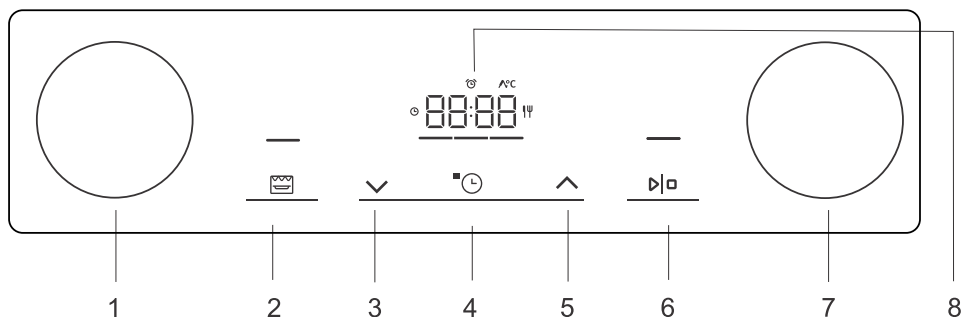
En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.



- |                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. ID/kod                           |
| 2. Modell      | 6. QR-kod (beroende på modell)      |
| 3. Typ         | 7. Tekniska uppgifter               |
| 4. Märke       | 8. Etiketter/ikoner för efterlevnad |

# Kontrollenhet

(beroende på modell)



1. Väljarvred för systemet
2. Gratineringsknapp, knapp för avbryt eller tillbaka
3. Knapp för att sänka värde
4. Knapp för timerfunktion och inställningar
5. Knapp för att höja värde
6. start / stop-knapp för att bekräfta, starta eller stoppa/pausa
7. Temperaturvred
8. Display



## INFORMATION!

För att knapparna ska reagera bättre bör du trycka på dem med en större yta av fingertoppen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas tryckningen med en kort ljudsignal.

# Utfällningsbara vred

(beroende på modell)

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



## WARNING!

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".

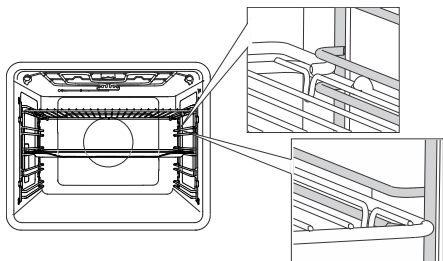


# Apparatens utrustning

## Styrskenor

- Styrskenorerna gör det möjligt att laga mat eller baka på 5 olika plåthöjder.
- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.
- Skenorna i nivåerna 4 och 5 är avsedda för grillning och stekning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.

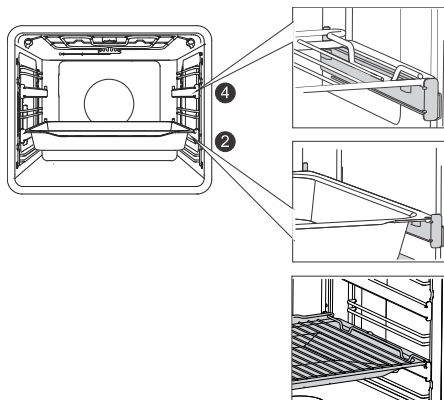
## Trådskenor



För styrskenor av metalltråd ska ugnsgaller och bakplåtar alltid skjutas in mellan styrskenans övre och nedre tråd.

## Fast monterade utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

För utdragbara konsoler lägger du gallret eller bakplåten på konsolerna. Du kan placera gallret direkt ovanpå en bakplåt (vanlig plåt eller långpanna) och placera dem på en och samma konsol. I detta fall kommer plåten att fungera som droppbricka.

## Lösa utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Styrskenan som man kan trycka fast och dra loss kan sättas in i alla utrymmen mellan två trådskenor.

Placera styrskenan jämnt över trådskenorna på vänster och höger sida av ugnsoppningen.

Haka först fast den styrskenas övre klämma under trådskenans ledning. Tryck sedan in den nedre klämman i rätt läge tills du hör ett KLICK.

Obs: Konsolerna kan fästas på valfri höjd mellan två nivåer hos trådskenorna.



### INFORMATION!

De lösa utdragbara konsolerna kan inte monteras på styrskenor som delvis har fast delvis utdragbar förlängning i dubbla nivåer. Men de kan fästas på delvis utdragbara förlängningar i en nivå, mellan nivåerna 3–4 eller 4–5.

Se till att den utdragbara konsolen är vriden åt rätt håll och att den öppnas utåt, alltså ut ur ugnen.

## Omkopplare för ugnslucka

(beroende på modell)

Om ugnsluckan öppnas när ugnen är igång, stänger omkopplaren av värmeelementen och fläkten inuti ugnen. När luckan stängs startar apparaten dessa igen.

## Kylfläkt

Ugnen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

## Ugnens utrustning och tillbehör

(beroende på modell)

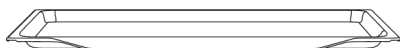


**Ugnsgallret** används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



### INFORMATION!

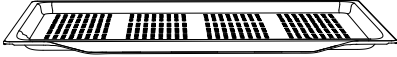
Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Därför behöver du lyfta gallrets framkant en aning när du ska dra ut det ur ugnen.



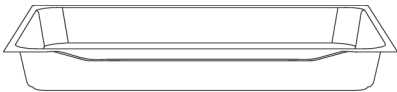
Den **grunda bakplåten** används för platta och små bakverk. Den kan också användas som droppbricka.

**VARNING!**

Formen hos den grunda bakplåten kan förändras när den värms upp i ugnen. När plåten svalnar återtar den sin ursprungliga form. Denna formförändring påverkar inte dess funktion.



Den **PLANA PERFORERADE BAKPLÅTEN** används för matlagning med system som använder ångtillförsel och för varmluftsgrillning (AIR FRY). Perforeringen förbättrar luftflödet kring maten och bidrar till krispigare skorpa. Vid tillagning av livsmedel med hög vätskehalt (vatten, fett) ska du placera den grunda bakplåten eller den djupa långpannan ett steg under, som droppbricka.



**Långpannan** används för grillning av grönsaker och för att baka saftiga bakverk. Den kan också användas som droppbricka.

**INFORMATION!**

Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.



**Temperatursond (BAKESENSOR).**

**VARNING!**

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

# Innan du använder utrustningen för första gången

- Ta ut alla ugnstillbehör och eventuellt förpackningsmaterial (kartong, skumplast m.m.) ur ugnen.
- Torka av ugnstillbehören och ugnens insida med en fuktig trasa. Använd inte repande eller slipande svampar/dukar eller rengöringsmedel.
- Värm den tom ugn i ungefär en timme med över- och undervärme till temperaturen 250 °C. Detta kommer att generera den karakteristiska lukten av "ny ugn". Därför behöver du vädra rummet ordentligt medan detta pågår.

## När du startar ugnen för första gången

När du har anslutit din apparat till eluttaget eller efter ett längre strömavbrott, visas 12:00 på displayen.

Börja med att välja och bekräfta grundinställningarna.

### INFORMATION!

Du kan ändra dem genom att trycka på knapparna  $\vee$  eller  $\wedge$ . Bekräfta den önskade inställningen genom att trycka på  $\triangleright$ □. Du kan ställa in nästa inställning efter att du ställt in och bekräftat den föregående.



### 1. STÄLLA IN TIDEN

Genom att trycka på knapparna  $\vee$  eller  $\wedge$  kan du ställa in tiden. Om du håller ned inställningsknappen för värdet längre, ändras värdena snabbare.

### INFORMATION!

I kapitlet Extrafunktioner hittar du anvisningar för hur du senare kan ställa om klockan.



### 2. DIMMER FÖR DISPLAY

Standardinställningen är starkt ljus. Tecknet **brh** och det inställda värdet för ljusintensitet visas på displayen. Tryck på knappen  $\vee$  eller  $\wedge$  för att välja önskad nivå och bekräfta. Öka eller minska ljusintensiteten med knapparna för inställning av värden.



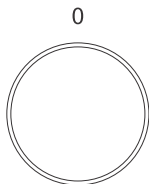
### 3. LJUDSIGNALENS VOLYM

Standardinställningen är medelhög ljudvolym. Tecknet **Vol** och det inställda värdet för ljudvolymen visas på displayen. Tryck på knappen  $\vee$  eller  $\wedge$  för att välja önskad nivå och bekräfta. Ljudsignaler kan också stängas av.

När du har bekräftat inställningarna som du har valt visas klockan på displayen (om operativsystemets väljarvred står i läge 0).

# Välja inställningarna

## Val av tillagningsmetod



0 Roterar vredet (åt motsols/medsols) för att välja önskad tillagningsmetod (se programtabellen).











### INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

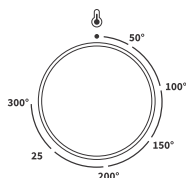
Symbol	Användning
	<b>SNABB FÖRVÄRMNING AV UGNEN</b> Används för att uppnå den inställda temperaturen så snabbt som möjligt. När ugnen är förvärmad till den inställda temperaturen hörs ett kort pip och strecket under klockan tänds. Därefter kan du välja den systeminställning du vill använda för att tillaga maten. Denna funktion är inte lämplig för bakning.
	<b>Över- och undervärme med fläkt<sup>1)</sup></b> Ger ett jämnt resultat av matlagning eller bakning i en nivå, och för att göra suffléer.
	<b>Stor grill med fläkt<sup>1)</sup></b> För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.
	<b>Intensiv tillagning (varmluftsstekning)<sup>1) 2)</sup></b> Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets). Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.
	<b>Varmluftsugn<sup>1) 2)</sup></b> Varmluftsugn låter varmluften röra sig bättre runt maten som tillagas. Detta ger torrare ytor och skapar tjockare stekytor. Använd denna tillagningsmetod för att laga kött, bakverk och grönsaker eller för att torka livsmedel på ett eller flera galler samtidigt. Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.
	<b>Över- och undervärme<sup>1) 2)</sup></b> Använd denna metod för vanlig bakning på enkelt galler/plåt, när du gör suffléer eller lagar mat vid låg temperatur (långsam tillagning). Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.
	<b>Stor grill<sup>1)</sup></b> Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostat bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, fisk, stekspekt m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innertak värmer hela ytan lika mycket. Den högsta tillåtna temperaturen är 240 °C.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning
	<b>Långsam ugnslagning<sup>3)</sup></b> För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C
	<b>Pizzasystem<sup>1)</sup></b> Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.
	<b>Tillagning av fryst mat<sup>1)</sup></b> Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfrost färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommis frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	<b>AVFROSTNING</b> Använd den här funktionen för kontrollerad avfrostning av frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, bullar och djupfrost frukt). Under avfrostningsprocessen bör du vända matbitarna, röra om i maten och dela upp bitar som eventuellt har fryst ihop. För mikrobiologisk säkerhet rekommenderar vi att du långsamt avfrostar kött och andra känsliga livsmedel i kylskåpet.
	<b>Rengöring med vatten (Steam Clean)</b> Detta program gör det enklare att få bort eventuella fläckar på ugnens insida.
	<b>Ugnslampa</b> Ugnslampan slås på när ett system väljs eller när vredet vrids till belysningsläget.

-  Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).
-  Du kan lägga till ånga i gräddningsprocessen med dessa system. Den grundläggande funktionen välj när systemet väljs. Genom att välja en bakplåt med vatten ändras funktionen till bakning med tillsats av ånga (Se kapitlet Starta).
- <sup>3)</sup> Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.





## Justera tillagningstemperaturen



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

# TIMERFUNKTION

Vrid först VREDET för att ställa in SYSTEM och TEMPERATUR.

	 Timerstyrd.
	 Ställa in fördröjt slut
	 Ställa in timern



## INFORMATION!


De sista 10 minuterna innan den inställda tiden går ut visas återstående tid med ettsekundsintervall.



### Inställning av tillagningstiden

I det här läget kan du ange tillagningstiden.

Genom att trycka på  eller  kan du ställa in önskad tillagningstid.

Starta ugnen genom att trycka på .



### Ställa in fördröjt slut



#### INFORMATION!

Fördröjd start kan inte ställas in för metoderna grill eller grill med fläkt.





Använd denna funktion när du vill att tillagningen av maten ska påbörjas senare. Placera maten i ugnen och ställ in tillagningsmetod och temperatur. Ange sedan hur länge maten ska tillagas och när du vill att maten ska vara klar.


Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Genom att trycka på  eller  kan du ställa in programmets varaktighet  (i vårt exempel är detta 2.00). Genom att trycka två gånger på knappen  kan du välja när du vill att maten ska vara klar (i vårt exempel är detta klockan 18:00). Bekräfta ditt val. Den önskade sluttiden visas på displayen (18:00).

Starta ugnen genom att trycka på .

I väntan på att tillagningen ska startas befinner sig ugnen delvis i vänteläge. Displayen är nedtonad medan fläktsystemet och ugnsbelysningen är på hela tiden. Ugnen kommer att starta automatiskt med de valda inställningarna (i vårt fall kl 16:00/4 pm). Ugnen stängs sedan av vid den inställda tiden (i vårt fall kl. 18:00/6 pm).



#### INFORMATION!

Displayen kommer omväxlande att visa sluttiden för tillagningen och aktuell tid.

När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften. Displayen visar **End**. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.



#### **WARNING!**





**Denna funktion passar inte för mat som behöver ställas in i en förvärmad ugn.**

**Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under alltför lång tid.**

**Innan du använder det här läget, kontrollera om klockan på produkten är korrekt inställd.**





#### **Ställa in äggklockan**

Äggklockan kan användas fristående från ugnsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar. Tryck upprepade gånger på knappen  tills displayen visar . Genom att trycka på  eller  kan du ställa in varaktigheten för äggklockan. När den inställda tiden löper ut hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.




#### **INFORMATION!**

När du ställer in en timerfunktion kan du återställa värdet genom att trycka in knapparna  och  samtidigt.



# Starta tillagningsprocessen



Strecket ovanför knappen  blinkar nu. Starta det inställda programmet genom att trycka på den här knappen.

Medan programmet körs lyser strecket ovanför knappen helt.

Tills den inställda temperaturen har uppnåtts rör sig det upplysta strecket under klockan åt vänster och höger.

När den inställda temperaturen har uppnåtts visar displayen °C , en ljudsignal hörs och strecket under klockan blir helt upplyst.



## INFORMATION!

Under tillagningsprocessen kan du ändra SYSTEM-, TEMPERATUR- och TIMERFUNKTIONER.





## INFORMATION!

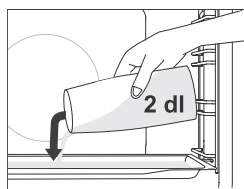
Om du inte har valt någon timerfunktion visas tillagningstiden på displayenheten.



## Extra gratinering

Denna funktion kan inte startas förrän tidigast när ugnen har varit igång 10 minuter (strecket ovanför gratineringsknappen kommer att vara svagt upplyst). När funktionen är bekräftad kommer tillagningstiden 10 minuter (10:00) att visas på displayen. Tryck på knappen  eller  för att ange hur länge gratineringen ska pågå. Det går också att inaktivera funktionen med ett tryck på knappen **gratin**.

Funktionen används i slutskedet av bakningen när du tillsätter sås eller kryddor till maten, eller om du vill bryna matens knapriga yta. Under gratineringen uppstår en gyllenbrun skorpa på maträtten, vilken skyddar maten från att bli torr och samtidigt kan förbättra matens utseende och smak.



## Baka med ånga

Ånginsprutning skapar bättre bryning och knaprigare skorpa.

I system med **ångtillsats eller insprutning**: Ställ den grunda bakplåten i trådskena nummer ett (nedersta skenan) medan ugnen fortfarande är sval . Häll ut högst 2 dl vatten på bakplåten. Placera maten som ska tillagas på andra nivån och starta systemet.



## INFORMATION!

Om du använder en djup bakplåt/långpanna ska du placera den en nivå högre än vad som anges i tabellen med rekommenderade inställningar.

För optimal funktion bör du inte öppna ugnsluckan och inte tillsätta mer vatten under tillagningen.

# Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

Tryck på knappen  för att pausa tillagningen. Displayen visar **End** och en ljudsignal hörs.


Rotera VÄLJARvredet FÖR TILLAGNINGSMETOD till läget "0".

**INFORMATION!**

När ugnen har använts kan det finnas kvar lite vatten i kondenskanalen (under luckan). Torka rent kanalen med en svamp eller en trasa.






# Välja allmänna inställningar

Rotera vredet för tillagningsmetod till läget "0".

För att aktivera en funktion trycker du på  och håller den intryckt i 3 sekunder. På displayen visas **SEtt** i några sekunder. Sedan visas menyn för extrafunktioner.





## INFORMATION!

Använd knapparna  och  för att navigera i menyn. Bekräfta en inställning med ett tryck på  eller . Du lämna menyn för extrafunktioner genom att trycka på .





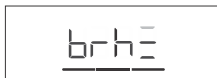
### 1. Klockvisning

Använd knapparna  och  för att ställa in rätt tid. Displayen visar **CLoc**. Efter att du bekräftar kan du välja 12- eller 24-timmarsvisning av tiden. Bekräfta och ställ sedan in klockan. Först väljer och bekräftar du minutangivelsen, sedan ställer du in rätt timme och bekräftar.





### 2. Ljudsignalens volym

Välj mellan tre olika ljudnivåer för pipsignalen. Välj inställningen **Vol**. Tryck på  eller  för att välja önskad ljudvolym och bekräfta sedan. Det går även att stänga av ljudsignalen.





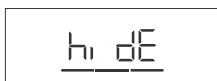
### 3. Displayen ljusstyrka

Välj mellan tre olika ljusstyrkor för displayen. Välj inställningen **brh**. Tryck på  eller  för att välja önskad ljusstyrka, och bekräfta sedan. Använd knapparna som ökar eller minskar inställda värden för att öka eller minska ljusstyrkan.





### 4. Nattläge för displayen

Denna funktion minskar automatiskt displayens ljusstyrka (växlar från hög till den lägsta ljusstyrkan) nattetid (20:00 till 06:00) Välj inställningen **nGht**. Tryck på knappen  eller  för att välja önskad ljusstyrka på natten och bekräfta sedan.



### 5. Vänteläge

Denna funktion aktiverar och inaktiverar automatiskt visningen av aktuell tid. Välj inställningen **hi dE**. Tryck på  eller  för att välja on eller off och bekräfta sedan.



FAct

### 7. Fabriksinställningar

Med denna funktion kan apparaten återställas till fabriksinställningarna. **FAct** visas på displayen. Tryck på  $\vee$  eller  $\wedge$  och välj rES för att välja återställning till fabriksinställningar. Bekräfta sedan genom att trycka länge på knappen  $\triangleright$ □. Håll knappen intryckt tills alla tända streck slocknar.



#### **WARNING!**

Vid strömvavbrott eller om apparaten har varit helt avstängd sparas inställningarna för extrafunktionerna endast i några få minuter. Sedan återställs alla inställningar, förutom ljudsignalens volym och nedtoningen av displayen till standardvärdena.

# Allmänna råd och bakningstips

























- Ta ut alla onödiga saker ur ugnen under bakning eller tillagning i ugn
- Använd utrustning som är tillverkad av värmebeständigt icke-reflekterande material (såsom de medföljande bakplåtarna, brickor och fat, emaljerade kokkärl, kokkärl av härdat glas). Ljusa material (t.ex. av rostfritt stål eller aluminium) reflekterar värme. Detta leder till att värmebehandling i sådana kärl blir mindre effektiv.
- Skjut alltid in bakplåtar och brickor hela vägen i styrskenorna. Vid bakning/tillagning på ugnsgallret bör bakformar/brickor placeras på gallrets mitt.
- För optimal tillagning av livsmedel rekommenderar vi att man följer rekommendationen i tillagningstabellen. Välj den lägre temperaturen av de angivna och den kortaste angivna tillagningstiden. När denna tid förflutit kontrollerar du resultatet och anpassar sedan vid behov inställningarna.
- Om det inte är absolut nödvändigt bör du inte öppna ugnsluckan med bakning pågå.
- Placera inte bakplåtar direkt på golvet i ugnen.
- Använd inte den djupa långpannan i den nedersta styrskenan när apparaten är i drift.
- Täck inte ugnens golv eller ugnsgallret med aluminiumfolie.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen cirka 10 minuter innan tillagningen är klar för att dra nytta av eftervärmen.
- Placera alltid bakformar på ugnsgallret.
- När du tillagar flera saker samtidigt i ugnen ska du placera den djupa långpannan i den "nedre våningen".
- När du lagar mat enligt recept från äldre kokböcker bör du använda över- och undervärme (som i vanliga ugnar) och ställa in en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i receptet.
- Om du använder bakplåtspapper/smörpapper ska du kontrollera att det är värmebeständigt. Beskär alltid pappret till passande storlek. Bakplåtspapper gör så att ingen mat bränner fast på plåten och gör det lättare att ta bort maten från bakplåten.
- Vid tillagning av större köttbitar eller bakverk med högt vätskeinhåll uppstår mycket ånga inuti ugnen vilken kan kondensera på ugnsluckan. Detta är normalt och påverkar inte apparatens funktion. Efter tillagningen ska du torka av luckan och dess glasruta.
- Om du tillagar något direkt på ugnsgallret ska du placera långpannan en nivå under som en droppbricka.

**Snabbvärmning av ugnen:** Förvärm ugnen endast om det behövs enligt recepten i tabellerna i denna bruksanvisning. Om du använder snabbvärmning av ugnen ska du inte sätta in maten i ugnen förrän ugnen är helt uppvärmd. Temperaturen påverkar slutresultatet kraftigt. Snabbvärmning av ugnen rekommenderas för känsliga köttbitar (filé), samt för jästdegar och sockerkaksliknande kakor med kort tillagningstid. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Om möjligt rekommenderar vi därför att man tillagar flera maträtter efter varandra eller samtidigt.

**SlowBake:** Tillagningsmetod för långsam och kontrollerad matlagning vid låg temperatur. Köttsaften fördelas jämnt, och köttet förblir saftigt och mört. Den långsamma tillagningsmetoden SlowBake passar bra för ömtåliga köttbitar utan ben. Innan ugnsbakningen ska du noga bryna alla sidor av köttet i stekpanna.

# Matlagningstabell




























OBS! Rätter som kräver en fullt förvärmad ugn anges med en asterisk \* i tabellen. Rätter där det räcker med en fem minuter lång föruppvärmningscykel anges med två asterisker \*\*. Använd i så fall inte snabbförvärmningsläget.

Maträtt			°C	min
<b>BRÖD OCH BAKVERK</b>				
<b>Bakverk/mjuka kakor i formar</b>				
Sockerkaka	3		150	30-40
fylld paj	1		170	90-120
marmorerad kaka	2		170-180	50-60
tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka)	2		170-180	45-55
öppen paj, smulpaj	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>bakverk på bakplåtar</b>				
strudel	2		180-190	60-70
frusen strudel	2		200-210	34-45
rulltårta	3	 + bakplåt med vatten	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>kex och kakor</b>				
muffins	3		160 *	20-30
muffins i två nivåer	2, 4		145	40-50
små jästa bakverk	2		180 *	17-22
små jästa bakverk i två nivåer	2, 4		160 *	18-25
smördeg	3		170	30-40
smördeg i två nivåer	2, 4		170 *	25-30
<b>kakor/kex</b>				
spritsade kakor	3		140	30-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 4		140	45-55
spritsade kakor i tre nivåer	1, 3, 5		145 *	50-60
kakor/kex	3		140	20-30
kex i två nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
maräng	3		80-100 *	120-150

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
maräng i två nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner i två nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
<b>bröd</b>				
jäsning av deg	2		40-45	30-45
bröd på plåt	2	 + bakplåt med vatten	190-200	40-55
bröd på plåt i två nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
formbröd	1		190-200	30-45
formbröd i två nivåer	2, 4		200-210	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		270	15-25
småfranska (frukostbröd)	3	 + bakplåt med vatten	200-210	10-15
småfranska (frukostbröd) i två nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
rostat bröd	5		230	4-7
enkla smörgåsar	5		230	3-5
<b>pizza och andra rätter</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza i två konsolnivåer	2, 4		210-220 *	25-30
djupfrost pizza	2		200-220 *	10-25
djupfrost pizza i två nivåer	2, 4		200-220 *	10-25
matpaj, quiche	2		190-200	50-60
burek/börek	2		180-190	40-50
<b>KÖTT</b>				
<b>nöt- och kalvkött</b>				
nöstek (innanlår), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	2		200-210	90-120
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60
nöstek, långsamt tillagad	2		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	4		220-230	25-30

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
hamburgare, 3 cm tjocka	4		220-230	25-35
kalvstek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>fläskkött</b>				
skinkstek, 1,5 kg	3		170-180	90-110
fläskkött, bogstek, 1,5 kg	3		180-190	120-150
fläskkarré, 400 g	2		80-100 *	80-100
fläskstek, långsamt tillagad	2		100-120 *	200-230
revbensspjäll, långsamt tillagade	2		120-140 *	210-240
fläskkotletter, 3 cm tjocka	4		220-230	20-25
<b>fågel</b>				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
fylld fågel, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fågelbröst	2		170-180	45-60
kycklinglår	3		210-220	30-45
kycklingvingar	4		210-220	30-45
fågel, bröst, långsamt tillagade	3		100-120 *	60-90
<b>köttträtter</b>				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkorvar, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>FISK OCH SKALDJUR</b>				
hel fisk, 350 g	4		230-240	12-20
fiskfilé, 1 cm tjock	4		220-230	8-12
kotlettskuren fisk, 2 cm tjock	4		220-230	10-15
pilgrimsusslor	4		230 *	5-10
räkor	4		230 *	3-10
<b>GRÖNSAKER</b>				
bakade potatisklyftor	3		210-220 *	30-40
bakade potatishalvor	3	 + bakplåt med vatten	200-210 *	40-50
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30



Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
blandade grönsaker i klyftor	3	+ bakplåt med vatten	190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
<b>FRYST FÄRDIGLAGAD MAT</b>				
pommes frites	3		210-220	20-25
pommes frites i två nivåer	2, 4		190-210	30-40
kycklingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
fiskpinnar	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
tärnade grönsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
<b>BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER</b>				
potatismoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
söt pudding, bakad	2		160-180	40-60
söt sufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerade rätter	3		170-190	30-45
tortillas/enchiladas med fyllning	2		180-200	20-35
grillad ost	4		230 **	6-9
<b>ÖVRIGT</b>				
konservering	2		180	30
sterilisering	3		125	30
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	2		150-170 *	/
återuppvärmning	3		60-95	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15

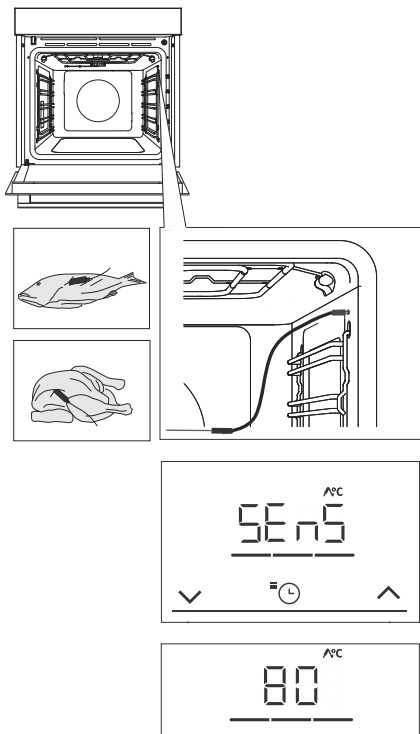
# Matlagning med temperatursond (BAKESENSOR)

(beroende på modell)

Temperatursonden gör det möjligt att noggrant övervaka temperaturen inne i matens kärna tillagningen.

## ! VARNING!

Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1 Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

2 Koppla in sondens kontakt i uttaget i främre delen av ugnens övre högra hörn (se figur). **SEnS** visas på displayen.

OBS: När du kopplar in sonden i uttaget raderas ugnens förinställda funktioner.

3 Välj önskat system och tillagningstemperatur (med temperaturer upp till 210 °C). Symbolen för drift med sond och den inställda temperaturen visas på displayen. Detta kan ändras genom att trycka på knapparna  $\nabla$  eller  $\blacktriangle$ . Ställ in den önskade slutliga kärntemperaturen för maten (mellan 30 och 99 °C).

Obs: När du lagar mat med sonden går det inte att ställa in tillagningstiden.

4 Bekräfta inställningen med ett tryck på  $\triangleright$ □.

5 När måltemperaturen för matens kärna är uppnådd stängs ugnen av och displayen visar **End**. En ljudsignal ljuder, som du stänger av genom att trycka på valfri knapp. Efter en minut stängs ljudsignalen av automatiskt.

## 💡 INFORMATION!

Under tillagningsprocessen visar displayen omväxlande måltemperaturen och aktuell temperatur i matens kärna. Under pågående tillagning kan du justera ugnstemperaturen eller måltemperaturen för matens kärna under pågående tillagning.

### Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:

- Fågel: stick in sonden där bröstet är som tjockast.
- Rött kött: stick in sonden i en mager del som saknar insprängt fett.

- Mindre bitar med ben: stick in sonden i området intill benet.
- Fisk: stick in sonden bakom huvudet, riktad mot ryggraden.



### **VARNING!**

Efter användning tar du försiktigt ut sonden ur livsmedlet, kopplar bort den ur ugnens uttag och rengör den.



### **INFORMATION!**

När du inte använder sonden ska du ta ut den ur ugnen.

## Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött

Typ av livsmedel	blodigt (rått)	medium-rare	medium	medium-well	genomstekt
<b>NÖTKÖTT</b>					
stek av nötkött	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
ytterfilé av nöt	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbiff/rumpstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgare	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>KALV</b>					
kalvytterfilé	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rumpstek av kalv	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>FLÄSK</b>					
stek, karré	/	/	/	65-70	75-85
fläskfilé	/	/	/	60-69	/
köttfärslimpa	/	/	/	/	80-85
<b>LAMM</b>					
lammkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>FÅR</b>					
fårkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>GETKÖTT</b>					
getkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KYCKLING</b>					
hel fågel	/	/	/	/	82-90
fågelbröst	/	/	/	/	62-65
<b>FISK OCH SKALDJUR</b>					
forell	/	/	/	62-65	/
tonfisk	/	/	/	55-60	/
lax	/	/	/	52-55	/

# Rengöring och underhåll



## **VARNING!**

Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat för att rengöra den.

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

För enklare rengöring är ugnens insida, långpanna och bakplåt belagda med en speciell emalj som ger en slät och motståndskraftig yta.

Rengör apparaten regelbundet med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna större föroreningar och kalkavlagringar. Använd en ren mjuk trasa eller Wettex-duk.

**Apparatens utsida:** använd varm såplösning och en mjuk trasa för att avlägsna orenheter och torka sedan ytorna torra.

**Apparatens insida:** för smuts och sot som sitter hårt använder du konventionella ugnrensmedel. Efter användning av sådana medel ska du noga torka med våt trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

**Tillbehör och styrskenor:** rengör med varm såplösning och fuktig trasa. För smuts och sot som sitter hårt rekommenderar vi blötläggning och därefter rengöring med diskborste.

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.



## **INFORMATION!**

Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel eller verktyg (t.ex. slipande svampar eller rengöringsmedel, medel för borttagning av fläckar och rost eller skrapor för keramikhållar).

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

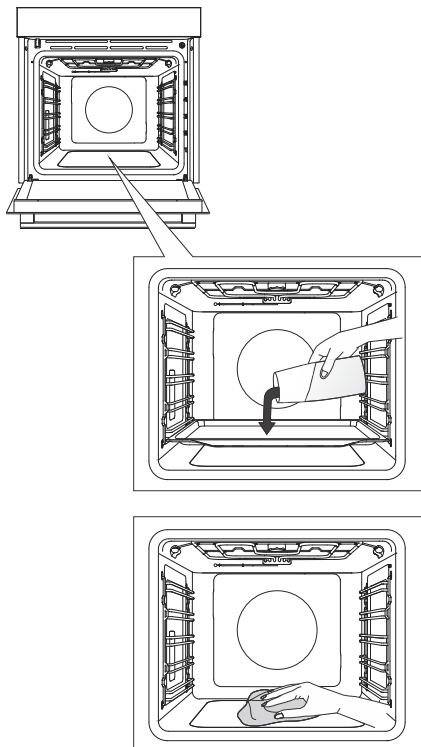
Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.

## Rengöring av ugnen med funktionen Steam Clean (våtrengöring)


Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

Funktionen ger bäst resultat om den används regelbundet efter varje användning.

Innan du kör rengöringsprogrammet ska du städa bort alla stora synliga bitar av smuts och matrester ur ugnen.



**1** Sätt in den grunda plåten i den första styrskenan och häll 0,4 liter varmt vatten i den.

**2** Vrid VÄLJARVREDET FÖR SYSTEM till Steam Clean . Ställ TEMPERATURVREDET på 80 °C.

**3** Låt programmet vara igång i en halv timme.

**4** När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet.



### INFORMATION!

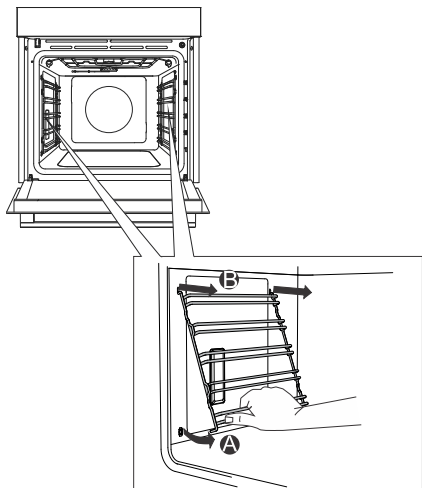
Upprepa förfarandet en gång till om rengöringen inte lyckas (i händelse av särskilt hårt sittande smuts).



### WARNING!

Använd Steam Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

## Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler



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

**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.



### **INFORMATION!**

Var försiktig när du tar bort styrskenorna så att emaljbeläggningen inte skadas.

## Demontering av ugnsluckan och glasrutorna



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

**2** Ugnsluckan är fäst mot gångjärnen med specialstöd med säkerhetsspakar. Rotera säkerhetsspakarna mot luckan med 90°. Stäng långsamt luckan till 45° vinkel (i förhållande till den helt stängt läge). Sedan kan du lyfta luckan och dra loss den.

Det går att rengöra insidan av **ugnsluckans glasruta**. Men först måste man ta loss den från ugnsluckan. Följ först anvisningarna under punkt 2, men utan att ta loss luckan.

**3** Avlägsna luftkanalen. Ta tag i kanalen med båda händerna på höger och vänster sida av luckan och lossa den genom att försiktigt dra den mot dig.

**4** Ta tag i överdelen av luckans glas och ta loss den. Gör på samma sätt för den andra och (beroende på modell) den tredje rutan.

**5** Sätt tillbaka luckans glasrutor i omvänd ordning.

### **INFORMATION!**

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

### **VARNING!**

**Ugnsluckan gångjärn kan stängas med avsevärd kraft. Vrid därför alltid på båda säkerhetsspakarna mot stödet när du ska montera eller ta bort ugnsluckan.**

## Mjuk stängning och öppning av luckan

(beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningshastighet med början vid 75 graders vinkel. Detta möjliggör enkel, tyst och mjuk stängning av luckan. Ett lätt tryck på luckan (fram till 15 grader från stängt läge) är tillräcklig för att luckan automatiskt ska stängas mjukt.

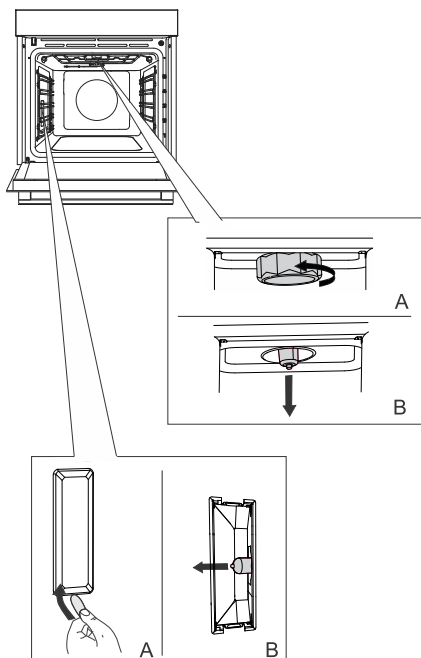
### **VARNING!**

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

## Byte av glödlampa


Lampan är en förbrukningsartikel och omfattas därför inte av garantin. Innan du byter ut glödlampan måste du först ta ut alla övriga tillbehör ur ugnen.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



**1** Skruva loss och ta bort kåpan (motsols). Ta bort halogenlampan.

**2** Använd ett platt plastverktyg för att avlägsna locket. Ta ut halogenlampan.

 **INFORMATION!**  
Var försiktig så att du inte skadar ytans emaljbeläggning.  
Använd skydd för att inte få brännskador.

 **WARNING!**  
Byt bara ut glödlampan när apparaten är bortkopplad från elnätet.



# Felsökningstabell

## Särskilda varningar och felrapporter

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.

Alla typer av obehöriga reparationer av apparaten kan leda till elektriska stötar och risk för kortslutning. Därför ska du inte försöka reparera apparaten, utan låta en fackman eller servicetekniker göra det jobbet.

I händelse av smärre problem med apparatens drift kan du kolla i denna bruksanvisning för att se om du själv kan avhjälpa problemet.

Om apparaten fungerar felaktigt eller inte alls och det beror på felaktig användning eller felaktigt handhavande kommer serviceteknikerns besök att debiteras, även under garantiperioden.

Spara bruksanvisningen för framtida referens och överlämna den till eventuella efterföljande ägare eller användare av apparaten.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

Problem/fel	Orsak
<b>Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.</b>	Ring en servicetekniker.
<b>Ugnsbelysningen fungerar inte.</b>	Hur man byter ut ugnslampa beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.
<b>Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.</b>	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.
<b>Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErXX.</b>	Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker.
<b>Displayen visar SEnS när temperatursonden inte är ansluten.</b>	Rengör uttaget. Försök att ansluta och koppla bort temperatursonden flera gånger i följd.

Om problemet inte kan lösas med hjälp av ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig inkoppling eller felaktig användning av apparaten omfattas inte av produktgarantin. I sådana fall står användaren för reparationskostnaden.

# Kassering



Vårt emballage 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 korrigerar fel i bruksanvisningen.

# Tillagningstest




















EN60350-1: Använd endast utrustning som tillhandahålls av tillverkaren.

Skjut alltid in bakplåten ända till slutpositionen på trådskenan. Placera bakverk eller kakor som gräddas i formar enligt bilden.


\* Förvärm produkten tills den når den inställda temperaturen. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\* Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

\*\*\* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av formar		°C	min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	140	30-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	150	30-40	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	140	45-55	
cookies – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 4, 5	135	50-60	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160 *	20-30	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160	30-40	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	145	40-50	
muffins – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		1	150	45-55	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		3	160	45-55	
sockerkaka – två galler/nivåer	2 st. runda metallformar, diameter 26 cm/trådgaller		2, 4	160 **	45-55	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		1	170	90-120	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		2	170	80-110	
SJUDNING						
rostat bröd	trådgaller		5	230	4-7	

Tabellen fortsätter från föregående sida

<b>BAKNING</b>						
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka		5	230	20-35 ***	

**Hisense**  
life reimagined



860221-a21

