

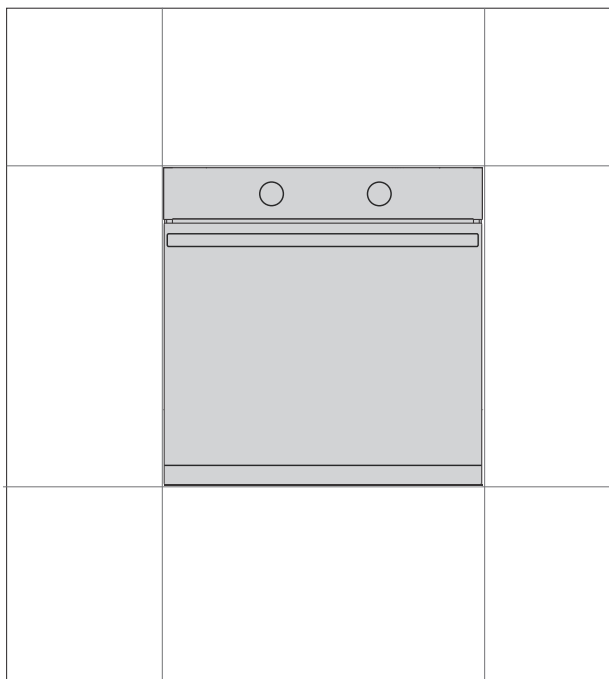
**Hisense**

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>6</b>
<b>Inbyggd ugn</b> .....	<b>7</b>
Beskrivning av apparaten .....	7
Apparatens utrustning .....	8
<b>Använda apparaten</b> .....	<b>11</b>
Innan du använder utrustningen för första gången .....	11
När du startar ugnen för första gången .....	11
Välja inställningarna .....	12
Starta tillagningsprocessen .....	18
Avsluta tillagningen och stänga av ugnen .....	18
<b>Allmänna råd och bakningstips</b> .....	<b>19</b>
<b>Matlagningstabell</b> .....	<b>21</b>
<b>Matlagning med temperatursond</b> .....	<b>25</b>
Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött .....	26
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>27</b>
Rengöring av ugnen med funktionen Steam Clean (våtrengöring) .....	28
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler .....	29
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna .....	30
Byte av glödlampa .....	31
<b>Felsökningstabell</b> .....	<b>32</b>
Särskilda varningar och felrapporter .....	32
<b>KASSERING</b> .....	<b>33</b>

# Säkerhetsföreskrifter



## Läs noggrant instruktionerna och spara dem för framtida referens

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).

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig med att inte vidröra värmeelementen inne i ugnen.

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.

**VARNING:** 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.

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

## Andra viktiga säkerhetsvarningar

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

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

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 elsladdar 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.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. För att ge extra skydd ingår (endast på vissa modeller) en tredje glasruta, vilket sänker ytterglasets temperatur.

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 mismatchningar 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.

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



### **VARNING!**

**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.**

# Inbyggd ugn

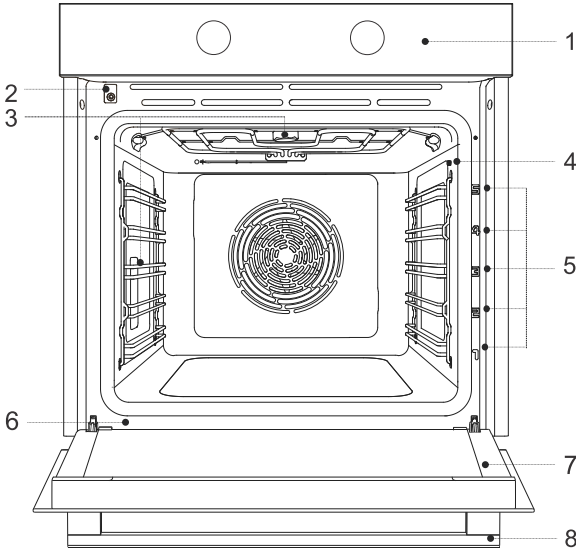
## Beskrivning av apparaten



### INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

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

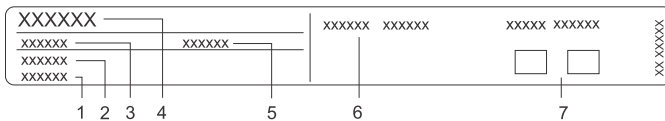


- 1 Kontrollenhet
- 2 Luckomkopplare
- 3 Belysning
- 4 Uttag för temperatursond

- 5 Skenor – tillagningsnivåer
- 6 Typskylt
- 7 Ugnslucka
- 8 Handtag på lucka

## Typskylt – produktinformation

En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant. Detaljerad information om apparattyp och modell finns även i garantidokumentet.

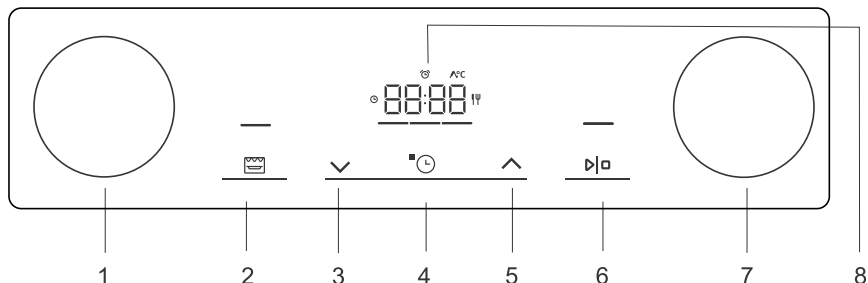


- 1 Serienummer
- 2 Kod/ID-beteckning
- 3 Typ
- 4 Märke

- 5 Modell
- 6 Tekniska uppgifter
- 7 Indikationer/symboler för efterlevnad

## Kontrollenhet

(beroende på modell)



1. Väljarvred för tillagningsystem
2. Gratineringsknapp (gratin)
3. Knapp för att sänka värde
4. Knapp för timerfunktion och inställningar
5. Knapp för att höja värde
6. Start- och stoppknapp för att starta eller pausa ett program
7. Temperaturvred
8. Displayenhet (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

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

### Kontrollampa

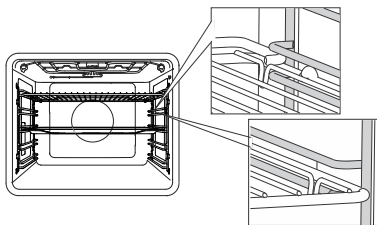
**Ugnsbelysning:** lyser när någon tillagningsmetod är vald.

### 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.
- Skjut alltid in tillbehör hela vägen in i apparaten.

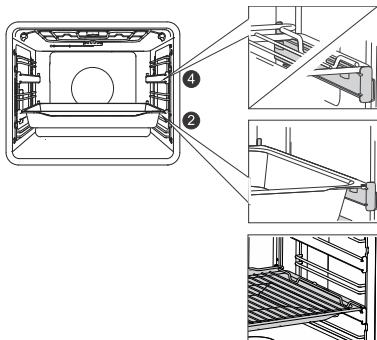


## Trådskenor



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

## Fast monterade utdragbara konsoler

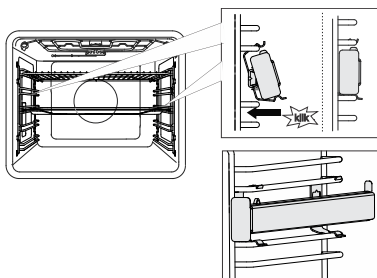


Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

För utdragbara konsoler lägger du galleret eller bakplåten på konsolerna. Du kan placera galleret 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)



Lösa utdragbara konsoler kan fästas i valfritt utrymme mellan två nivåer i trådskenorna. Fäst konsolerna mitt emot varandra på vänster och höger sida i ugnen. Häkta först fast den övre klämman på styrskenans metalltråd. Tryck sedan fast den nedre klämman mot metalltråden för den underliggande nivån tills ett klick hörs.

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

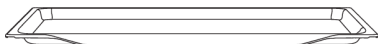


**Ugnsgallret** används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



### 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.



### WARNING!

**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.**



**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).**



### WARNING!

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

# Använda apparaten

## 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 kopplat in apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar siffrorna 12:00 på displayen.

Börja med att välja och bekräfta grundinställningarna.



### INFORMATION!

Ändra dem genom att trycka på knappen  $\vee$  eller  $\wedge$ . Bekräfta önskad inställning med ett tryck på knappen  $\text{⏸}$  eller  $\text{▶|◻}$ . Nästa inställning kan ändras efter att du har bekräftat den föregående inställningen.



### 1. Inställning av klockan

Ställ in aktuell tid. Välj och bekräfta först aktuell minut och därefter aktuell timme. Om du trycker länge på en knapp för ändring av värde kommer värdet att höjas eller minskas i högre takt.



### INFORMATION!

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



### 2. Dimmer för display

Standardinställningen är medelstarkt ljus. Tecknet **brh** och det inställda värdet för ljusintensitet visas på displayen. Öka eller minska ljusintensiteten med knapparna för inställning av värden.



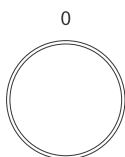
### 3. Ljudsignalens volym

Standardinställningen är medelhög ljudvolym. Tecknet **Vol** och det inställda värdet för ljudvolymen visas på displayen. Öka eller minska ljudsignalens volym med knapparna för inställning av värden.

När du har bekräftat dina valda inställningar visar displayen aktuell tid.

# Välja inställningarna

## Val av tillagningsmetod



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



### INFORMATION!

Det går att ändra inställningarna även när apparaten används.









### INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

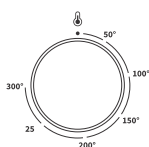
Symbol	Användning
	<b>SNABBUPPVÄRMNING</b> För att nå upp till den inställda temperaturen så snabbt som möjligt. När ugnen har uppnått önskad temperatur är uppvärmningen klar. Efter detta följer den metodinställning du vill använda för din matlagning. Denna funktion passar inte för att laga mat.
	<b>Över- 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 rostad bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, fisk, stekspepp 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</b> <sup>3)</sup> 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</b> <sup>1)</sup> 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</b> <sup>1)</sup> Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	<b>Uptining</b> Denna metod är lämplig för försiktig upptining av djupfrysta livsmedel.
	<b>Rengöring med vatten (Steam Clean)</b> Detta program gör det enklare att få bort eventuella fläckar på ugnens insida.

- 1) Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).
- 2)  Med dessa metoder kan du använda insprutning av ånga (se kapitlet Allmänna råd och bakningstips).
- 3) Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

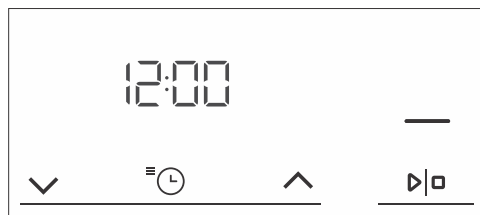
## Justera tillagningstemperaturen



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

## Timerfunktioner

Vrid först vredet för val av tillagningsmetod och ställ sedan in önskad temperatur.





### Timerstyrd tillagning

I detta läge kan du ställa in hur länge ugnen ska användas (tillagningstid).

Tryck på knappen . På displayen visas symbolen . Tryck på eller för att ställa in önskad tillagningstid. Tryck på knappen för att bekräfta inställningarna.

Tryck länge på knappen för att starta ugnen.



### Ställa in fördröjd start



#### 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

Tryck på knappen . Symbolen för tillagningstiden visas på displayen.

Tryck på eller för att ange hur länge tillagningen ska pågå (i vårt exempel två timmar – 2:00). Bekräfta inställningen med ett tryck på . Dubbeltryck en gång till på för att ange när du vill att maten ska vara klar (i vårt exempel klockan 18:00, eller 6:00 pm). Displayen visar vid vilket klockslag tillagningen är klar (18:00). Tryck på för att bekräfta inställningarna.

Tryck länge på för att starta ugnen.

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 stängs ugnen av automatiskt. På displayen blinkar omväxlande tecknen **End** och 00:00. En ljudsignal hörs. Du kan stänga av den med ett tryck på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.






### **WARNING!**

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

Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under alltför lång tid. Innan du använder denna funktion behöver du kontrollera att klockan är korrekt inställd.




### **Inställning av timern**

Timern kan användas fristående från ugnsdriften. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar. Under den sista minuten visas återstående tid i timern i sekunder. Dubbeltryck på  till symbolen visas på displayen. Tryck på  eller  för att ställa timern.



### **INFORMATION!**

Om en fördröjd start är inställd kan du ställa in timern med en tredubbel tryckning på .



### **INFORMATION!**

Du kan avbryta en inställd timerfunktion genom att trycka samtidigt på  och .




### **INFORMATION!**

Den senast använda inställningen av timern sparas i minnet och kommer att föreslås som förinställt värde nästa gång du använder timern. Det går också att inaktivera dessa inställningar (se kapitlet Extra funktioner, adaptiv funktion).





## **Val av 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 meny för extrafunktioner.



### **INFORMATION!**

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

The image shows a rectangular box containing the text 'CLoc' in a stylized, monospaced font. The letters 'C', 'L', and 'o' are on the top line, and 'c' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'L' and 'o'.

### 1. Klockvisning

Använd knapparna  $\vee$  och  $\wedge$  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.

The image shows a rectangular box containing the text 'Vol' in a stylized, monospaced font. The letters 'V', 'o', and 'l' are on the top line, and 'l' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'o' and 'l'.

### 2. Ljudsignalens volym

Välj mellan tre olika ljudnivåer för pipsignalen. Välj inställningen **Vol**. Tryck på  $\vee$  eller  $\wedge$  för att välja önskad ljudvolym och bekräfta sedan.

The image shows a rectangular box containing the text 'brh' in a stylized, monospaced font. The letters 'b', 'r', and 'h' are on the top line, and 'h' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'r' and 'h'.

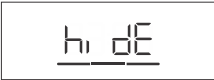
### 3. Displayen ljusstyrka

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

The image shows a rectangular box containing the text 'nGht' in a stylized, monospaced font. The letters 'n', 'G', and 'h' are on the top line, and 't' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'G' and 'h'.

### 4. Nattläge för displayen

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

The image shows a rectangular box containing the text 'hidE' in a stylized, monospaced font. The letters 'h', 'i', and 'd' are on the top line, and 'E' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'i' and 'd'.

### 5. Vänteläge

Denna funktion aktiverar och inaktiverar automatiskt visningen av aktuell tid. Välj inställningen **hidE**. Tryck på  $\vee$  eller  $\wedge$  för att välja on eller off och bekräfta sedan.

The image shows a rectangular box containing the text 'AdPt' in a stylized, monospaced font. The letters 'A', 'd', and 'P' are on the top line, and 't' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'd' and 'P'.

### 6. Adaptiv funktion

Denna funktion gör det möjligt att justera tillagningstiden. Vid leverans är funktionen aktiverad, men det går att inaktivera den.

När funktionen är aktiverad visas de senast inställda värdena för tillagningstiden. Värdena från den senaste tillagningsomgången kommer att användas.

**AdPt** visas på displayen. Du kan inaktivera funktionen genom att trycka på  $\vee$  eller  $\wedge$  och välja off. Du kan återaktivera funktionen enligt motsvarande förfarande. Välj on på displayen.

The image shows a rectangular box containing the text 'FAct' in a stylized, monospaced font. The letters 'F', 'A', and 'c' are on the top line, and 't' is on the bottom line. There are horizontal lines below the 'A' and 'c'.

### 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.







**VARNING!**

Vid strömavbrott 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.

## Starta tillagningsprocessen



Strecket ovanför knappen  är delvis tänt. Starta det inställda programmet med ett långt tryck på denna knapp. Tills ugnen uppnår den inställda temperaturen första gången kommer strecket ovanför knappen  att blinka. När programmet aktivt körs lyser knappen klarare (den är fullt upplyst).





### INFORMATION!

Om ingen timerfunktion har ställts in kommer tillagningstiden att visas på displayen. En kort ljudsignal hörs när ugnen når upp till den inställda temperaturen.



### 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 långt tryck på knappen **gratin**.

Funktionen används i slutskedet av tillagningen eller 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.

## Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

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

Rotera vredet för tillagningsmetod till läget "0".



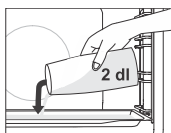
### INFORMATION!

Efter tillagningen stoppas och raderas alla timerinställningar, utom den generella timern. Displayen visar aktuell tid (klockan).

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

# 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, bricker 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 bricker hela vägen i styrskenorna. Vid bakning/tillagning på ugnsgallret bör bakformar/bricker 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.
- **Förvärmning:** Förvärm ugnen endast om det behövs enligt recepten i tabellerna i denna bruksanvisning. Om du förvärmer ugnen ska du inte sätta in maten i ugnen förrän ugnen är helt uppvärmd. Temperaturen påverkar slutresultatet kraftigt. Förvärmning av ugnen rekommenderas för känsliga köttbitar (filé), samt för jästdeggar och sockerkakslänkande 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. Rätter som behöver sättas in i en ugn som värmts upp helt i förväg är markerade med asterisk i tabellen \* , och rätter, för vilka 5-minuters förvärmning är tillräckligt anges med dubbla asterisker \*\* . I så fall ska du inte använda läget för snabb förvärmning.
- **SlowBake:** Tillagningssmetod för långsam och kontrollerad matlagning vid låg temperatur. Köttsaften fördelas jämnt, och köttet förblir saftigt och mört. Den långsamma tillagningssmetoden SlowBake passar bra för ömtåliga köttbitar utan ben. Innan ugnsbakningen ska du noga bryna alla sidor av köttet i stekpanna.



I system med **ånginsprutning** placerar du den grunda bakplåten i trådskena nummer ett (den nedersta skenan) medan ugnen fortfarande är kall. Häll ut högst 2 dl vatten på bakplåten. Placera maten som ska tillagas på nivå två 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.




























# Matlagningstabell

Maträtt			 °C	 min
<b>BRÖD OCH BAKVERK</b>				
<b>Bakverk/mjuka kakor i formar</b>				
Sockerkaka	3		160	30-40
fylld paj	2		180	60-70
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		170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>kex och kakor</b>				
muffins	3		160 *	25-35
muffins i två nivåer	2, 4		155-165 *	30-40
små jästa bakverk	2		180 *	17-22
små jästa bakverk i två nivåer	2, 4		160 *	18-25
smördeg	2		200 *	15-20
smördeg i två nivåer	2, 4		170 *	25-30
<b>kakor/kex</b>				
spritsade kakor	3		150 *	30-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 4		150 *	30-40
spritsade kakor i tre nivåer	1, 3, 5		145 *	40-50
kakor/kex	3		160-170 *	15-20
kex i två nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
maräng	3		80-100 *	120-150





























Tabellen fortsätter från föregående sida

<b>Maträtt</b>			 °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		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		200-210	10-15
småfranska (frukostbröd) i två nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
rostat bröd	5		240	4-6
enkla smörgåsar	5		240	3-5
<b>pizza och andra rätter</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza i två konsolnivåer	2, 4		210-220 *	25-30
djupfrys pizza	2		200-220	10-20
djupfrys pizza i två nivåer	2, 4		200-220	10-20
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

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			 °C	 min
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	4		220-230	25-30
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	100-130
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, -vingar	3		210-220	25-40
fågel, bröst, långsamt tillagade	3		100-120 *	60-90
<b>köttretter</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		200-210 *	40-50

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			 °C	 min
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30
blandade grönsaker i klyftor	3		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		240 **	6-9
<b>ÖVRIGT</b>				
upptining	2		45	/
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)

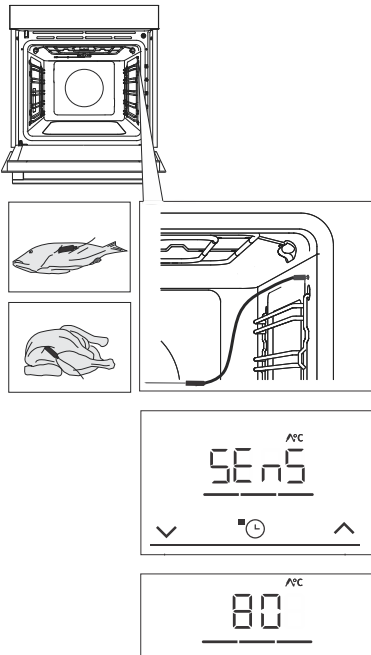
(beroende på modell)

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 önskad tillagningsmetod och tillagningstemperatur (i temperaturer till högst 230 °C). En symbol för drift med sond och måltemperaturen visas på displayen. Om du vill ändra temperaturen använder du någon av knapparna  $\nabla$  eller  $\blacktriangle$ . Ställ in önskad måltemperatur för matens kärna (i temperaturområdet 30 till 99 °C).

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

**4** Bekräfta inställningen med ett tryck på  $\triangleright|0$ .

**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	/	60-45	66-71	72-76	77-80
<b>GETKÖTT</b>					
getkött	/	60-45	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.

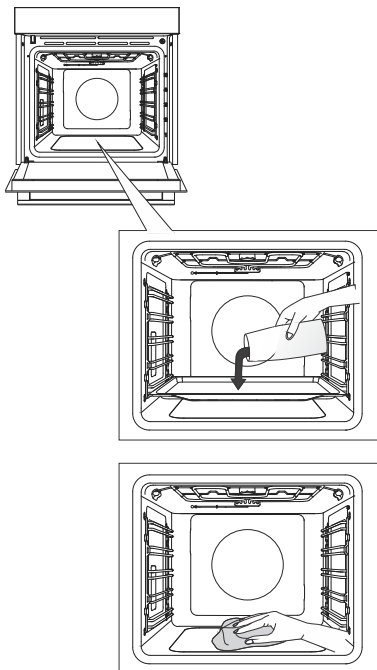
Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.

## 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 TILLAGNINGSSYSTEM 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.

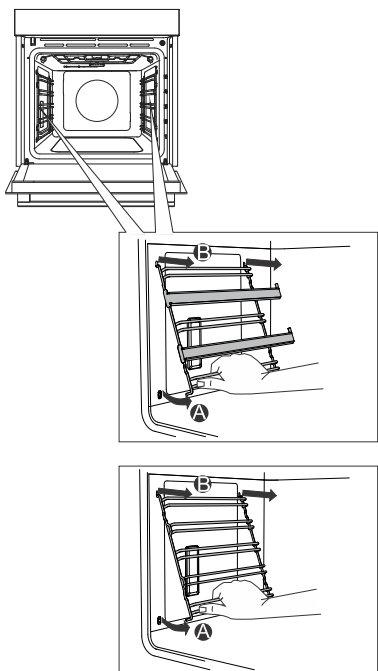
### INFORMATION!

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

### VARNING!

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.

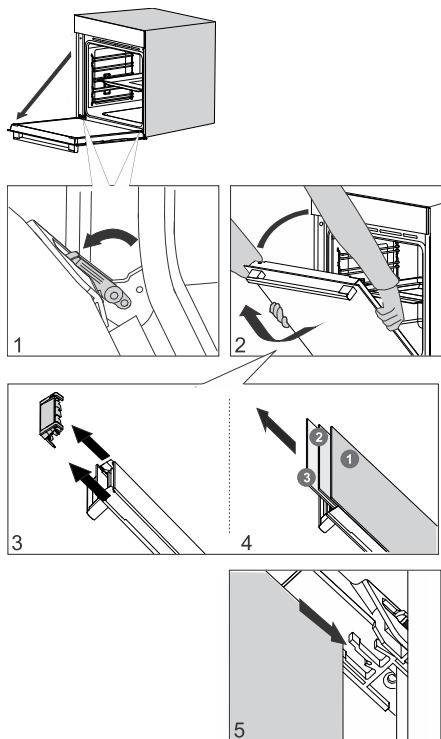
**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.



### **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 skåror 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

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.

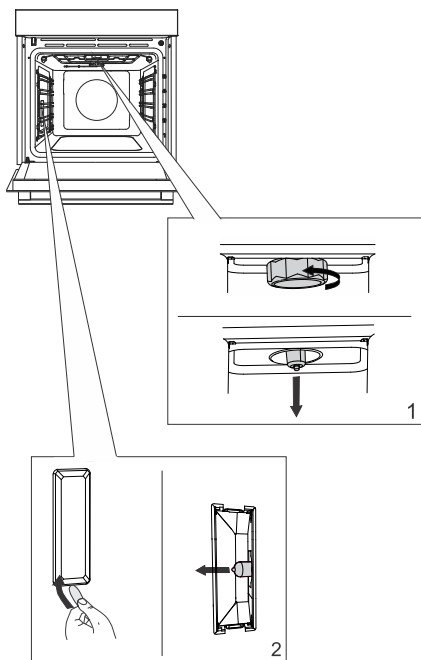
### VARNING!

**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 ugnslampan 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.

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 korrigera fel i bruksanvisningen.*

**Hisense**  
life reimagined



860221-a2

