

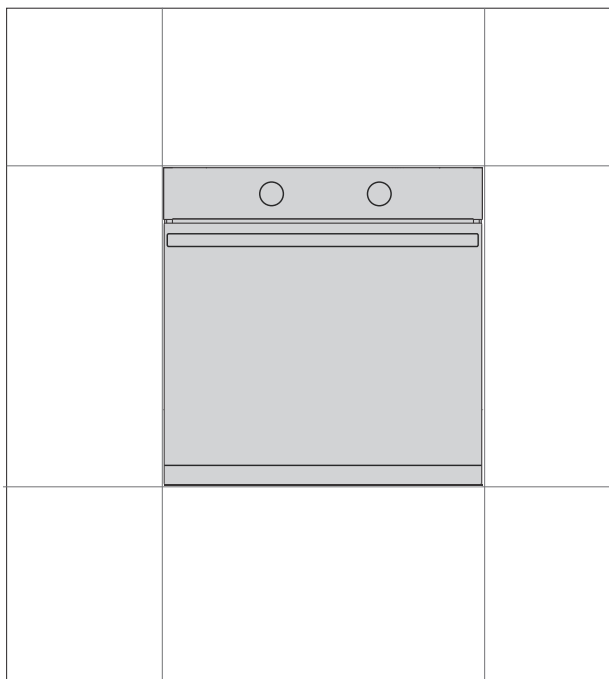
**Hisense**

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>  |
| Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår ..... | 6         |
| <b>Andra viktiga säkerhetsvarningar</b> .....                              | <b>7</b>  |
| <b>Inbyggd ugn</b> .....   | <b>9</b>  |
| Beskrivning av apparaten .....   | 9         |
| Apparatens utrustning .....  | 10        |
| <b>Använda apparaten</b> .....   | <b>14</b> |
| Innan du använder utrustningen för första gången .....                     | 14        |
| När du startar ugnen för första gången .....                               | 14        |
| Välja inställningarna .....  | 15        |
| Starta tillagningsprocessen .....  | 21        |
| Avsluta tillagningen och stänga av ugnen .....                             | 21        |
| <b>Allmänna råd och bakningstips</b> .....                                 | <b>22</b> |
| <b>Matlagningstabell</b> .....   | <b>24</b> |
| <b>Matlagning med temperatursond</b> .....                                 | <b>28</b> |
| Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött .....       | 29        |
| <b>Rengöring och underhåll</b> .....                                       | <b>30</b> |
| Automatisk ugnsrengöring – pyrolysis .....                                 | 30        |
| Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler .....   | 32        |
| Demontering av ugnsluckan och glasrutorna .....                            | 33        |
| Byte av glödlampa .....  | 34        |
| <b>Felsökningstabell</b> .....   | <b>35</b> |
| Särskilda varningar och felrapporter .....                                 | 35        |
| <b>KASSERING</b> .....   | <b>36</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.

## **Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår**

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen behöver du ta ut all utrustning ur ugnen: ugnsgaller, grillspettssats, alla bakplåtar, kötttermometer, styrskenor, konsolskenor och alla andra kokkärl som inte är en del av själva ugnen

Innan du påbörjar rengöringsprocessen ska du avlägsna eventuella rester av utspilld vätska och alla rörliga delar ur ugnen.

Under den automatiska rengöringsprocessen värms ugnen upp till mycket hög temperatur och blir mycket varm även på utsidan. Det finns risk för brännskador! Låt inte barn komma nära ugnen.

# 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 ytterglaset 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 skällning.

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 betraktningsvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

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

Innan du aktiverar den automatiska rengöringen ska du noggrant läsa igenom och ta hänsyn till alla anvisningar i kapitlet Rengöring och underhåll, som beskriver hur man använder denna funktion korrekt och säkert

Låt inga föremål finnas på ugnens botten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår.

Pyrolytisk rengöring innebär mycket höga temperaturer som kan ge upphov till rök och ångor från matrester. Du bör säkerställa mycket god ventilation av köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår. Mindre djur, är mycket känsliga för all rök som frigörs under pyrolytisk rengöring av ugnar. Du bör hålla dem borta från köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår och ventiler köket noggrant efter avslutad rengöring.

Öppna inte ugnsluckan under pågående rengöring.

Se till att inga främmande föremål kommer in i öppningen för låsning av dörrstyrningen, eftersom detta kan blockera den automatiska låsningen av dörren medan ugnen rengörs.

Vidrör inga metalltytor eller andra delar av apparaten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår!

I händelse av strömbrott under pågående automatisk rengöringsprocess avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan fortsätter att vara blockerad. Luckan låsas upp när apparaten känner att apparaten svalnat till under 150 °C i mitten av ugnen.

Efter den automatiska rengöringen kan missfärgning ske av ugnens insida och ugnstillbehören, och de kan även förlora sin glans. Detta påverkar inte deras funktion.



Varning – mycket varma ytor under pågående pyrolytisk rengöring



**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.**



# Inbyggd ugn

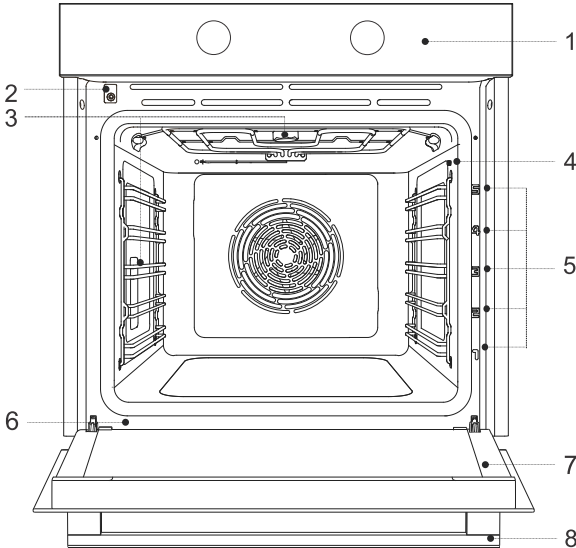
## Beskrivning av apparaten



### 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 Dörrlås med strömbrytare

3 Belysning

4 Uttag för temperatursond

5 Skenor – tillagningsnivåer

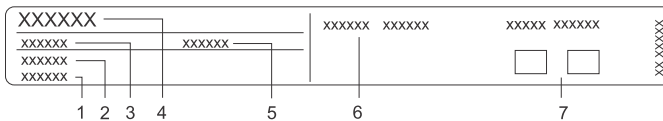
6 Typskylt

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

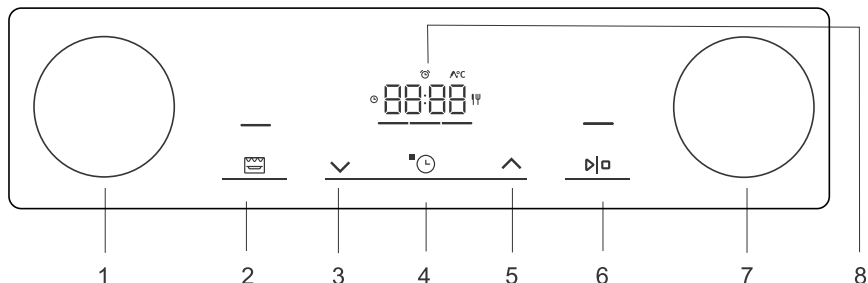
5 Modell

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

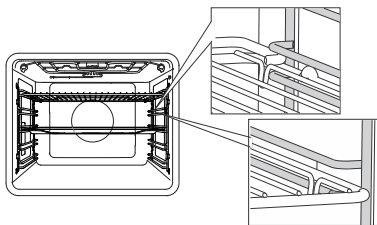
### Kontrollampa

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

### Styrskenor

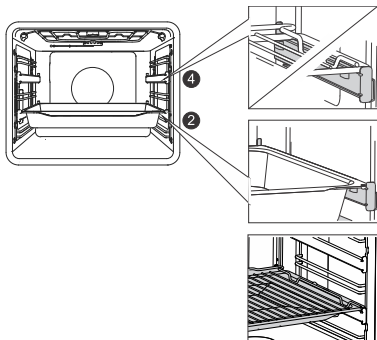
- Styrskenorerna gör det möjligt att laga mat eller baka på 5 olika plåthöjder.
- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.
- Skenorna i nivåerna 4 och 5 är avsedda för grillning och stekning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.
- Skjut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

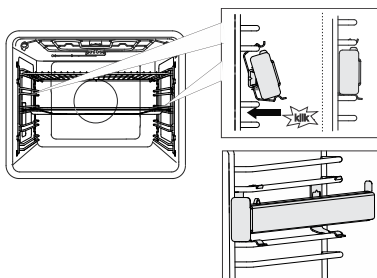


Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

För utdragbara konsoler lägger du 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)



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 kylvlar 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



### **VARNING!**

**Innan pyrolytisk rengöring ska du vänta tills ugnen svalnat och plocka ut all utrustning och alla tillbehör ur den, inklusive de utdragbara skenorna (beroende på modell).**

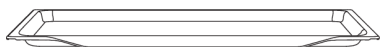


**Ugnsgallret** används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



### **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.**



**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.

# 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  eller . Bekräfta önskad inställning med ett tryck på knappen  eller . Nästa inställning kan ändras efter att du har bekräftat den föregående inställningen.

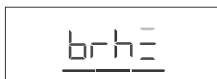


### **1. Inställning av klockan**

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.



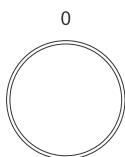
### **3. Ljudsignalens volym**

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><br>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><br>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><br>För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.   |
|        | <b>Intensiv tillagning (varmluftsstekning)<sup>1) 2)</sup></b><br>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).<br>Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor. |
|        | <b>Varmluftsugn<sup>1) 2)</sup></b><br>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.<br>Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.  |
|        | <b>Över- och undervärme<sup>1) 2)</sup></b><br>Använd denna metod för vanlig bakning på enkelt galler/plåt, när du gör suffléer eller lagar mat vid låg temperatur (långsam tillagning).<br>Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.  |
|        | <b>Stor grill<sup>1)</sup></b><br>Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostad bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, fisk, stekspett m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innertak värmer hela ytan lika mycket.<br>Den högsta tillåtna temperaturen är 240 °C.   |

Tabellen fortsätter från föregående sida

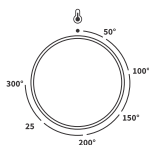
| Symbol  | Användning   |
|---|--|
|  | <b>Långsam ugnslagning</b> <sup>3)</sup><br>För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C |
|  | <b>Pizzasystem</b> <sup>1)</sup><br>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><br>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>Upptining</b><br>Denna metod är lämplig för försiktig upptining av djupfrysta livsmedel.  |
|  | <b>PYROLYS</b><br>Denna funktion möjliggör automatisk rengöring av ugnens insida genom hög temperatur som bränner rester av fett och andra föroreningar så att de reduceras till aska.   |

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.

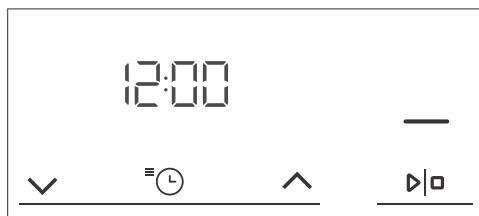
## Justera tillagningstemperaturen



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 .



CLoc

### 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.



Vol

### 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.



brh

### 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.



nGht

### 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.



hidE

### 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.



AdPt

### 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.



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 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".

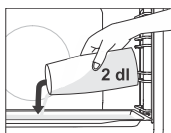
### INFORMATION!

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 jästdegare 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. 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. Kötsaften 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

| 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   |    | 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   |
| djupfrost pizza                       | 2   |  | 200-220  | 10-20   |
| djupfrost 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  |

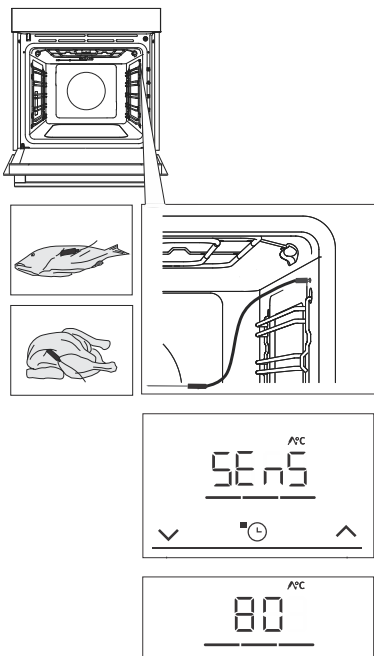
# Matlagning med temperatursond (BAKESENSOR)

(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  $\vee$  eller  $\wedge$ . 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  $\triangleright| \square$ .

**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.

## Automatisk ugnrensning – pyrolysis

Denna funktion använder hög temperatur för att enklare rengöra av apparatens insida och en del av den medföljande utrustningen (långpanna, grund bakplåt, trådgaller, trådskenor).

Under rengöringsprocessen förbränns fettrester och andra föroreningar och reduceras till aska.

Tre nivåer av pyrolysis (rengöringens intensitet) att välja på, som tar olika lång tid:

| Nivå | Rengöringens intensitet | Rengöringens syfte                                   | Programtid |
|------|-------------------------|--|------------|
| 1    | Snabbrengöring          | Vid lättare nedsmutsning                             | 2 timmar   |
| 2    | Medelintensiv rengöring | Vid märkbar mer omfattande nedsmutsning              | 3 timmar   |
| 3    | Intensiv rengöring      | För hårt sittande och långvarig (äldre) nedsmutsning | 4 timmar   |



## **INFORMATION!**

Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör man välja.

## Föberedelser inför pyrolytisk rengöring

- Ta bort all synlig smuts och matrester ur ugnen.
- Ta alltid bort utdragbara skenor eller skenor med klickfastsättning, samt all onödig utrustning.
- Starta alltid pyrolysisprocessen först när apparaten har svalnat.



1. Ställ VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM på symbolen **P**. Först visas tecknet **PYro** på displayen.



2. Tryck på knappen  $\vee$  eller  $\wedge$  för att välja önskad rengöringsintensitet/nivå och bekräfta med knappen  $\triangleright$  . Återstående programtid börjar räknas ned.



3. Efter en viss tid låses ugnsluckan automatiskt för din säkerhet. På displayen visas då **Loc**.

- Rök och obehaglig lukt kan uppstå under pyrolysisprocessen, och även irriterande ångor och gaser. Se därför till att rummet har god ventilation och uppehåll dig inte för länge i rummet. Låt inte barn eller husdjur komma i närheten av ugnen medan processen pågår.
- När den pyrolytiska rengöringsprocessen är avslutad och ugnen har svalnat låses ugnsluckan upp automatiskt.
- När ugnen har svalnat helt torkar du ur dess insida med varm tvållösning och mjuk trasa för att avlägsna alla rester (t.ex. aska).
- Vid genomsnittlig användning av ugnen rekommenderar vi att du utför den pyrolytiska rengöringsprocessen en gång per månad.



### **VARNING!**

**Under pyrolysisprocessen kan mat- och fettrester fatta eld. Avlägsna därför alla föroreningar från ugnens insida innan processen startas.**

**Apparaten blir mycket varm på utsidan när den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår. Vidrör inte ugnsluckan och häng aldrig några brännbara föremål, såsom trasor eller handdukar, på dörrhandtaget.**

**Försök inte öppna dörren när den är låst (under pågående pyrolytisk rengöring och medan apparaten svalnar av efter processen)! Rengöringsprocessen kan avbrytas och det finns risk för brännskador!**

**Mindre djur kan vara särskilt känsliga för eventuell rök. Vi rekommenderar att du inte låter dem komma in i rummet medan den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår och att du ventilerar rummet noggrant när rengöringsprocessen är avslutad.**

## Pyrolytisk rengöring av ingående tillbehör

- De medföljande tillbehören kan rengöras med pyrolysis endast om ugnen är utrustad med styrskenor av metalltråd.
- Skjut in tillbehören i den andra eller tredje styrskenan – använd aldrig den nedersta nivån.
- Efter utförd pyrolytisk rengöring väntar du tills utrustningen svalnat och rengör den med trasa och varm tvållösning.

**VARNING!**

Om ugnen är utrustad med utdragbara konsoler får utrustningen inte rengöras med pyrolys.

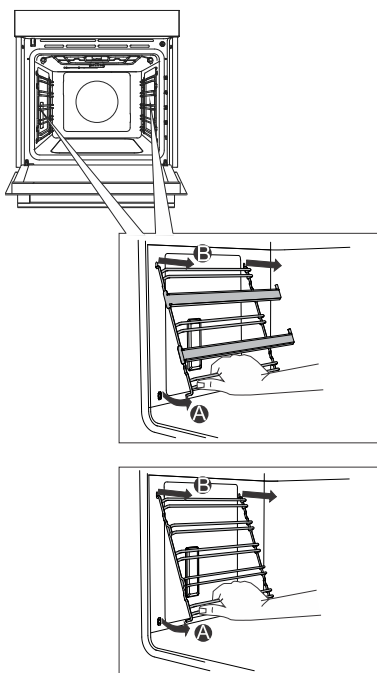
**INFORMATION!**

För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi att själva ugnen och dess tillbehör och utrustning rengörs separat. Om du använder den pyrolytiska rengöringsprocessen för att rengöra utrustningen kanske själva ugnen inte är helt rengjord i slutet av rengöringscykeln.

Om du inte är nöjd med resultatet av rengöringen rekommenderar vi att du upprepar processen.

Som ett resultat av den automatiska pyrolytiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnstillbehören missfärgas och förlora sin glans. Detta påverkar inte ugnens och tillbehörens funktion.

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



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

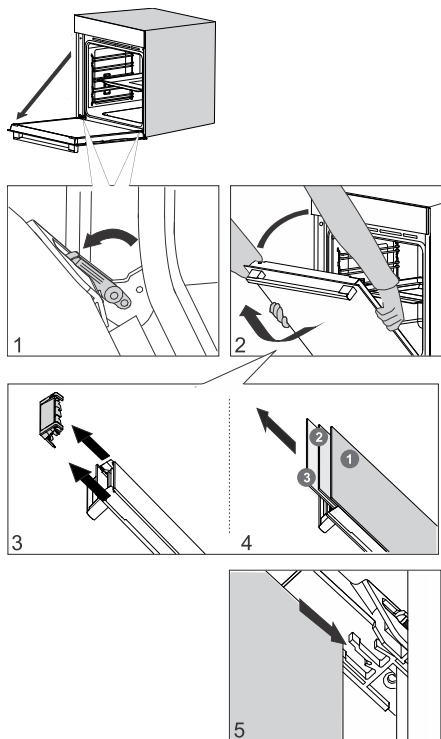
**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.

**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. Roter 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.

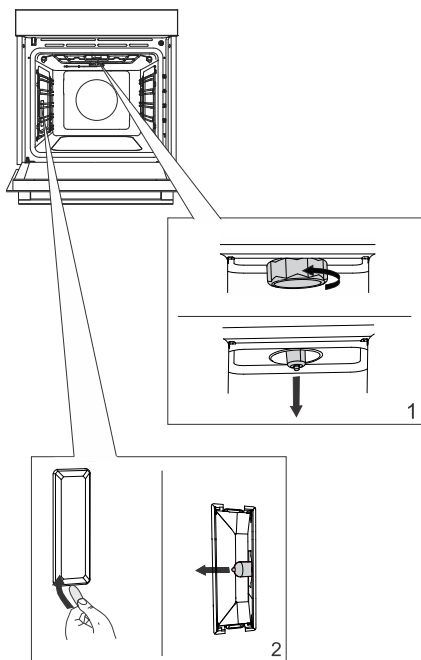
### VARNING!

**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



860225-a3

