

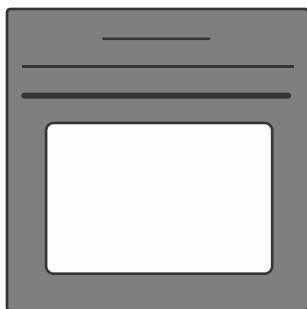
Hisense

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

Säkerhetsföreskrifter	4
Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår	5
Andra viktiga säkerhetsvarningar	6
Beskrivning av apparaten	8
Typskylt – produktinformation	8
Kontrollenhet	9
Utfällningsbara vred	9
Apparatens utrustning	10
Styrskenor	10
Omkopplare för ugnslucka	11
Kylfläkt	11
Ugnens utrustning och tillbehör	11
Innan du använder utrustningen för första gången	13
När du startar ugnen för första gången	13
Välja inställningarna	14
Val av tillagningsmetod	14
Justera tillagningstemperaturen	15
TIMERFUNKTION	16
Starta tillagningsprocessen	18
Avsluta tillagningen och stänga av ugnen	18
Välja allmänna inställningar	20
Allmänna råd och bakningstips	22
Matlagningstabell	23
Matlagning med temperatursond	27
Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött	28
Rengöring och underhåll	29
Automatisk ugnrensning – pyrolysis	29
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler	31
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna	32
Byte av glödlampa	33
Felsökningstabell	34
Särskilda varningar och felrapporter	34
Kassering	35
Tillagningstest	36

Säkerhetsföreskrifter

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

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

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

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

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

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

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

WARNING: 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.

WARNING: 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 pyrolytisk rengöring måste produkten förberedas på lämpligt sätt (se kapitlet "Automatisk ugnrensning – pyrolysis").

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 andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

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

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

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

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

Om 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.

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 betraktningsvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

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

Ugnen är säker att använda med eller utan bakformsskenor.

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

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

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 ventilera 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 metallytor eller andra delar av apparaten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår!

I händelse av strömavbrott 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.

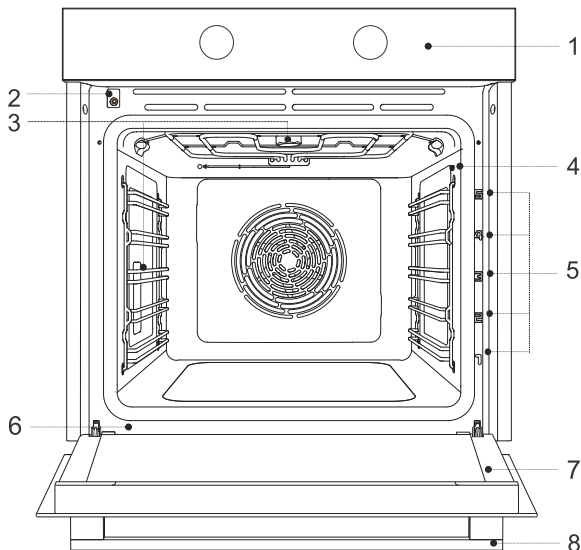
Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

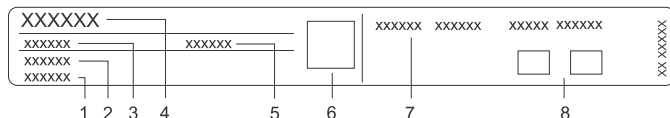
I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.



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

Typskylt – produktinformation

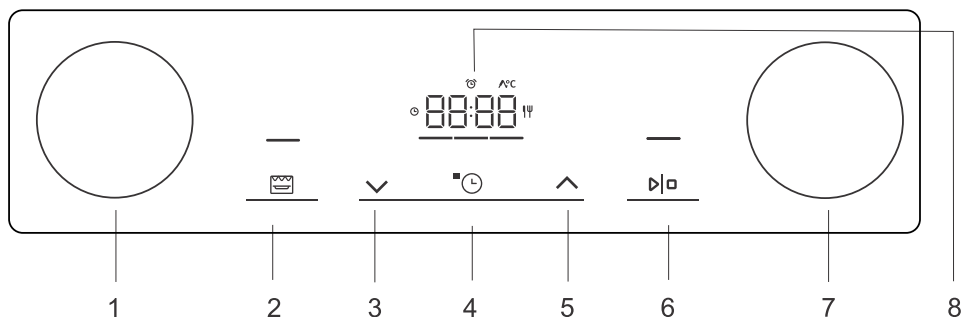
En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.



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

Kontrollenhet

(beroende på modell)



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

INFORMATION!

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

Utfällningsbara vred

(beroende på modell)

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

WARNING!

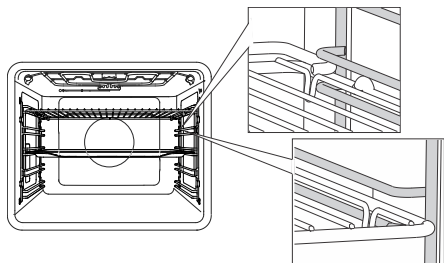
Efter varje användning, vrid tillbaka knappen till positionen "OFF" och tryck in det igen. Dra/tryck-handtaget kan endast tryckas tillbaka när brytaren befinner sig i position "OFF".

Apparatens utrustning

Styrskenor

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

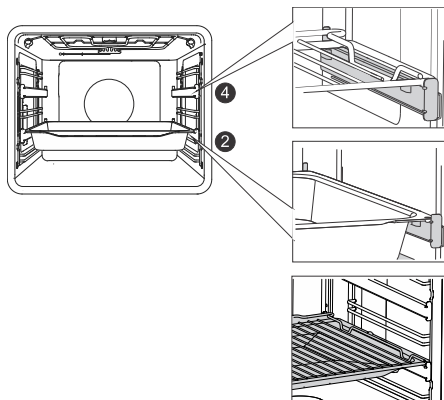
Trådskenor



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

Fast monterade utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

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

Lösa utdragbara konsoler

(beroende på modell)



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

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

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

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



INFORMATION!

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

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

Omkopplare för ugnslucka

(beroende på modell)

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



VARNING!

Det är inte tillåtet att använda ugnen med öppen lucka och aktiverad (sluten) luckkontakt. Ugnen kommer att signalera om ett fel som måste återställas.

Kylfläkt

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

Ugnens utrustning och tillbehör

(beroende på modell)

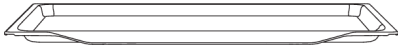



VARNING!

Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenor. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet "Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys").



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



 **INFORMATION!**

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

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

 **VARNING!**

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



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



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

 **INFORMATION!**

Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.



Temperatursond (BAKESENSOR).

 **VARNING!**

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

Innan du använder utrustningen för första gången

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

När du startar ugnen för första gången

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

Börja med att välja och bekräfta grundinställningarna.

INFORMATION!

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



1. STÄLLA IN TIDEN

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

INFORMATION!

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



2. DIMMER FÖR DISPLAY

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



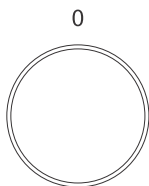
3. LJUDSIGNALENS VOLYM

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

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

Välja inställningarna

Val av tillagningsmetod



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











INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

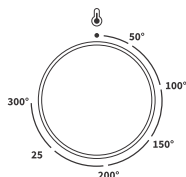
Symbol	Användning
	SNABBVÄRMNING För att nå upp till den inställda temperaturen så snabbt som möjligt. När ugnen är uppvärmd till önskad temperatur visas Prht på displayen och en kort ljudsignal hörs. Sedan ska du ställa in det system du vill använda för din matlagning. Denna funktion passar inte för att laga mat.
	Över- och undervärme med fläkt¹⁾ Ger ett jämnt resultat av matlagning eller bakning i en nivå, och för att göra suffléer.
	Stor grill med fläkt¹⁾ För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.
	Intensiv tillagning (varmluftsstekning)^{1) 2)} 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.
	Varmluftsugn^{1) 2)} 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.
	Över- och undervärme^{1) 2)} 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.
	Stor grill¹⁾ Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostat 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
	Långsam ugnslagning³⁾ 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
	Pizzasystem¹⁾ 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.
	Tillagning av fryst mat¹⁾ Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommestrider, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	AVFROSTNING Använd den här funktionen för kontrollerad avfrostning av frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, bullar och djupfryst frukt). Under avfrostningsprocessen bör du vända matbitarna, röra om i maten och dela upp bitar som eventuellt har fryst ihop. För mikrobiologisk säkerhet rekommenderar vi att du långsamt avfrostar kött och andra känsliga livsmedel i kylskåpet.
	PYROLYS 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.
	Ugnslampa Ugnslampan tänds när du väljer ett system (utom när du väljer pyrolitisk rengöring) eller när du vrider vredet till belysningsläget.

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





Justera tillagningstemperaturen



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

TIMERFUNKTION

Vrid först VREDET för att ställa in SYSTEM och TEMPERATUR.

	 Timerstyrd.
	 Ställa in fördröjt slut
	 Ställa in timern



INFORMATION!


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



Inställning av tillagningstiden

I det här läget kan du ange tillagningstiden.

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

Starta ugnen genom att trycka på .



Ställa in fördröjt slut



INFORMATION!

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





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


Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

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

Starta ugnen genom att trycka på .

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



INFORMATION!

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

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



WARNING!





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

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

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





Ställa in äggklockan

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




INFORMATION!

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

Starta tillagningsprocessen



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

Medan programmet körs lyser strecket ovanför knappen helt.

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

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



INFORMATION!

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





INFORMATION!

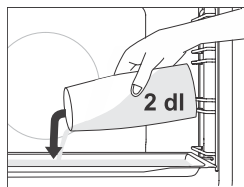
Om du inte har valt någon timerfunktion visas tillagningstiden på displayenheten.



Extra gratinering

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

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



Baka med ånga

Ånginsprutning skapar bättre bryning och knaprigare skorpa.

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



INFORMATION!

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

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

Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

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


Rotera VÄLJARvredet FÖR TILLAGNINGSMETOD till läget "0".

**INFORMATION!**

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






Välja allmänna inställningar

Rotera vredet för tillagningsmetod till läget "0".

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





INFORMATION!

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





1. Klockvisning

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





2. Ljudsignalens volym

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





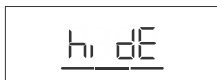
3. Displayen ljusstyrka

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





4. Nattläge för displayen

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



5. Vänteläge

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



FAcT

7. Fabriksinställningar

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



VARNING!

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

Allmänna råd och bakningstips



























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

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

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

Matlagningstabell




























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

Maträtt			 °C	 min
BRÖD OCH BAKVERK				
Bakverk/mjuka kakor i formar				
Sockerkaka	3		200	60-70
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
bakverk på bakplåtar				
strudel	2		180-190	60-70
frusen strudel	2		200-210	34-45
rulltårta	3	 + bakplåt med vatten	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
kex och kakor				
muffins	3		160 *	25-30
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	3		200	30-45
smördeg i två nivåer	2, 4		170 *	25-30
kakor/kex				
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	40-50
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
bröd				
jäsning av deg	2		40-45	30-45
bröd på plåt	2	 + bakplåt med vatten	190-200	40-55
bröd på plåt i två nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
formbröd	2		190-200	30-45
formbröd i två nivåer	2, 4		200-210	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		270	15-25
småfranska (frukostbröd)	3	 + bakplåt med vatten	200-210	10-15
småfranska (frukostbröd) i två nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
rostat bröd	5		240	4-6
enkla smörgåsar	5		240	3-5
pizza och andra rätter				
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
KÖTT				
nöt- och kalvkött				
nöstek (innanlår), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	2		200-210	90-120
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60
nöstek, långsamt tillagad	2		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	4		220-230	25-30

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
hamburgare, 3 cm tjocka	4		220-230	25-35
kalvstek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
fläskkött				
skinkstek, 1,5 kg	3		200-220	100-200
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
fågel				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
fylld fågel, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fågelbröst	2		170-180	45-60
kycklinglår	3		210-220	25-40
kycklingvingar	4		210-220	20-35
fågel, bröst, långsamt tillagade	3		100-120 *	60-90
köttträtter				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkorvar, bratwurst	4		230 **	8-15
FISK OCH SKALDJUR				
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
GRÖNSAKER				
bakade potatisklyftor	3		210-220 *	30-40
bakade potatishalvor	3	 + bakplåt med vatten	200-210 *	40-50
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
blandade grönsaker i klyftor	3	+ bakplåt med vatten	190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
FRYST FÄRDIGLAGAD MAT				
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
BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER				
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
ÖVRIGT				
konservering	2		180	30
sterilisering	3		125	30
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	2		150-170 *	/
återuppvärmning	3		60-95	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15

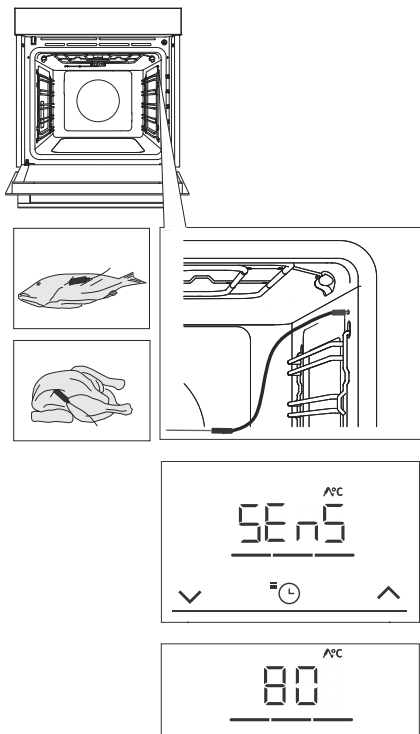
Matlagning med temperatursond (BAKESENSOR)

(beroende på modell)

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

! VARNING!

Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1 Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

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

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

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

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

4 Bekräfta inställningen med ett tryck på \triangleright □ .

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

💡 INFORMATION!

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

Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:

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

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



VARNING!

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



INFORMATION!

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

Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött

Typ av livsmedel	blodigt (rått)	medium-rare	medium	medium-well	genomstekt
NÖTKÖTT					
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
KALV					
kalvytterfilé	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rumpstek av kalv	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
FLÄSK					
stek, karré	/	/	/	65-70	75-85
fläskfilé	/	/	/	60-69	/
köttfärslimpa	/	/	/	/	80-85
LAMM					
lammkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅR					
fårkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GETKÖTT					
getkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KYCKLING					
hel fågel	/	/	/	/	82-90
fågelbröst	/	/	/	/	62-65
FISK OCH SKALDJUR					
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

Funktionen använder höga temperaturer för att rengöra produktens insida samt en del av den medföljande utrustningen. Under rengöring förbränns fettrester och andra föroreningar.

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	2 h 15 min
3	Intensiv rengöring	För hårt sittande och långvarig (äldre) nedsmutsning	2 h 30 min

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

Förberedelser inför pyrolytisk rengöring

Baserat på en genomsnittlig ugnsanvändningsgrad rekommenderar vi pyrolytisk rengöring en gång i månaden.

- Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenorna. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet "Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys").
- Ta bort all synlig smuts och matrester ur ugnen.
- Påbörja bara pyrolytisk rengöring när produkten är kall.
- Om ugnen är utrustad med extra trådskenor sätter du in utrustningen på skenorna på andra eller tredje nivån – aldrig på första nivån.



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**.

- 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).

WARNING!

Under pyrolys kan obehaglig lukt och rök, liksom irriterande ångor och gaser, avges. Se därför till att rummet är väl ventilerat under proceduren och uppehåll dig inte i rummet under längre perioder. Låt inte barn eller husdjur komma nära ugnen.

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 (djup långpanna för allmän användning, grund bakplåt) får endast rengöras med pyrolys om ugnen är utrustad med extra trådställ.
- 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.



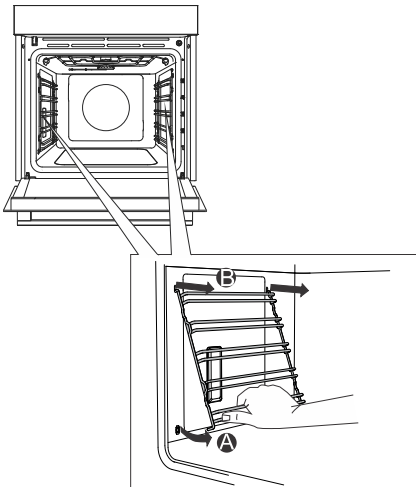
INFORMATION!

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

(beroende på modell)

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

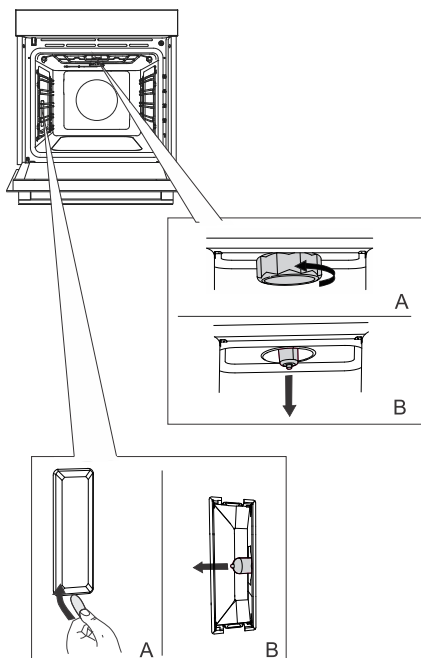
VARNING!

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

Byte av glödlampa


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

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



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

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

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

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

Felsökningstabell

Särskilda varningar och felrapporter

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

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

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

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

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

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

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

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Hur man byter ut ugnslampa beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.
Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.	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.
Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErXX.	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.
Displayen visar SEnS när temperatursonden inte är ansluten.	Rengör uttaget. Försök att ansluta och koppla bort temperatursonden flera gånger i följd.

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

Kassering



Vårt emballage är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

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

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

Tillagningstest






















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

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


* Förvärm produkten till önskad temperatur. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

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

*** Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av formor		 °C	 min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	150	25-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	135 **	35-50	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	140 **	25-40	
cookies – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 4, 5	135	45-60	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160-170 **	20-30	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	155 **	20-30	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt		1,5	140 **	30-45	
muffins – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	150	45-55	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	160	45-55	
sockerkaka – två galler/nivåer	2 st. runda metallformor, diameter 26 cm/trådgaller		2, 4	170 *	45-55	
äppelpaj	2 st. runda metallformor, diameter 20 cm/trådgaller		2	160 **	70-120	
äppelpaj	2 st. runda metallformor, diameter 20 cm/trådgaller		2	160	70-120	
SJUDNING						
rostat bröd	trådgaller		5	max	4-7	

Tabellen fortsätter från föregående sida

BAKNING						
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



860225-a17

