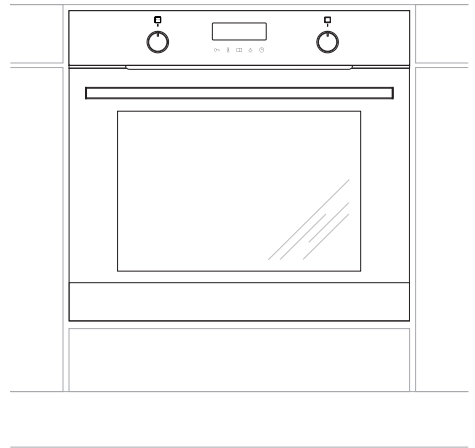




12263.3ePaTnDHaScJS / 90650

SE BRUKSANVISNING

Lycka till med din nya ugn

- Bekanta dig med din nya ugn och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din ugn alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten så att du kan förebygga olyckor och skador på ugnen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera inbyggnadsugnar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din ugn.

Observera!

Du måste ha läst och förstått bruksanvisningen innan du börjar använda produkten. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte i överensstämmelse med produktens avsedda användning och kan vara farlig.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte påverkar produktens funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinstruktioner för användningen.....	4
Produktbeskrivning.....	8
Installation.....	10
Användning.....	12
Användning av ugnen-praktiska råd.....	21
Testrätter.....	24
Rengöring och underhåll.....	26
Felsökning.....	29
Tekniska data.....	30

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

Obs. Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda produkten, utom om de står under uppsikt.

Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.

Produkten blir varm under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen inuti ugnen.

Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Små barn ska hållas på avstånd från produkten.

Obs. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål för att rengöra glasluckan, det kan repa glaset och kan innebära att glaset går sönder.

Obs. Försäkra dig om att produkten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elstötar.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör produkten.

Använd uteslutande ugnstermometern som rekommenderas för denna ugn.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ dörr.

Risk för brännskador! Het ånga kan strömma ut när du öppnar ugnsluckan. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan ugnen är igång och efter att den har varit igång. Luta dig INTE över ugnsluckan när du öppnar den. Tänk på att ångan kan vara osynlig för ögat beroende på vilken temperatur den har.

- Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.
- Värmeelementen blir mycket heta under gräddning och grillstekning. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas eller med eventuell ugn-/stekfolie.
- Se till att andra elapparaters elsladdar inte kommer i kläm i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av ugnen.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på ugnen under grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplåtens emalj. Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplåt.
- Slå av ugnen via huvudströmbrytaren vid defekter och fel. Ugnen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder.**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på hällen.

- **Utnyttja eftervärm.**

Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Undgå att montera ugnen i närheten av ett kylskåp eller frysskåp.**

Genom att placera ugnen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återvinning.

Kassering av förbrukade produkter



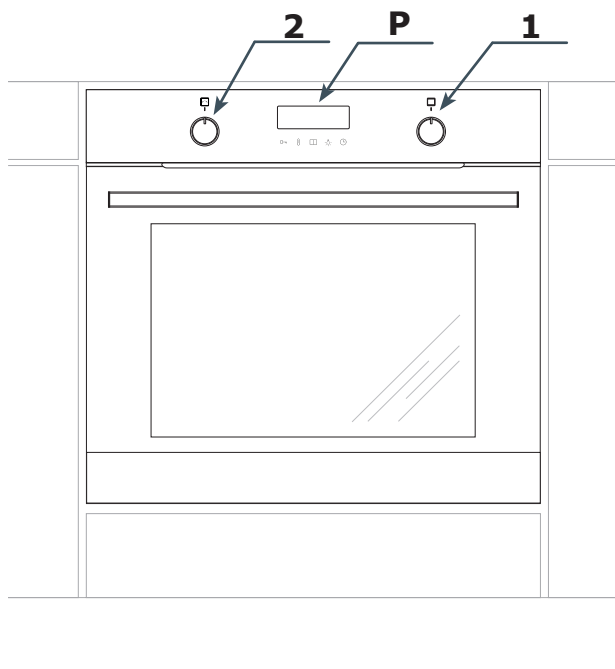
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpack-

ningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



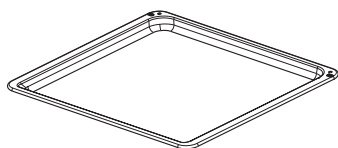
P Digitalt ur

1 Vred för ugnsfunktioner

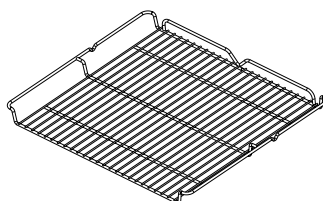
2 Vred för inställningsjustering +/-

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

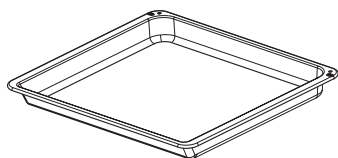
Spisens utrustning



Bakplåtar

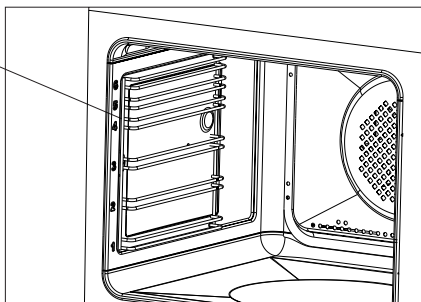


*Rostfritt
grillgaller*



Långpanna

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Vid inbyggnad ska ugnen placeras så nära strömförsörjningen som möjligt. Lyft aldrig ugnen via ugnsluckans handtag!

Inbyggnadsskåpet kan efter eget val utrustas med lister eller en mellanbotten med ventilationsutskärning. En mellanbotten krävs om en låda ska placeras under ugnen.

Nödvändiga mått framgår av bilden.

Ställ inte in ugnen längre in i skåpet än att stickkontakten till strömförsörjningen fortfarande är tillgänglig.

Nätanslutning

Ugnen är utrustad med en anslutningskabel med stickkontakt.

Ugnen ansluts till elnätet innan den skjuts in i köksskåpet.

Ugnen kan anslutas till ett korrekt installerat eluttag med jordförbindelse som även är tillgängligt efter inbyggnad.

En separat strömkrets krävs för anslutningen av ugnen.

Om ugnens anslutningssladd skadas måste den bytas ut mot en sladd som minst uppfyller nedanstående uppgifter.

Vid byte av nätsladden måste en av följande sladdtyper med motsvarande nominella tvärsnitt användas:

- Gummisladd HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Plastsladd HO5VV-F 3G1,5 eller HO5V-VH2-F 3G1,5

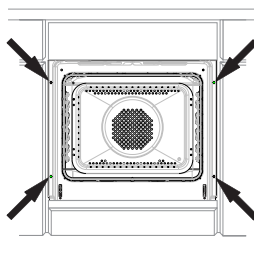
OBS! För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

Montering av ugnen

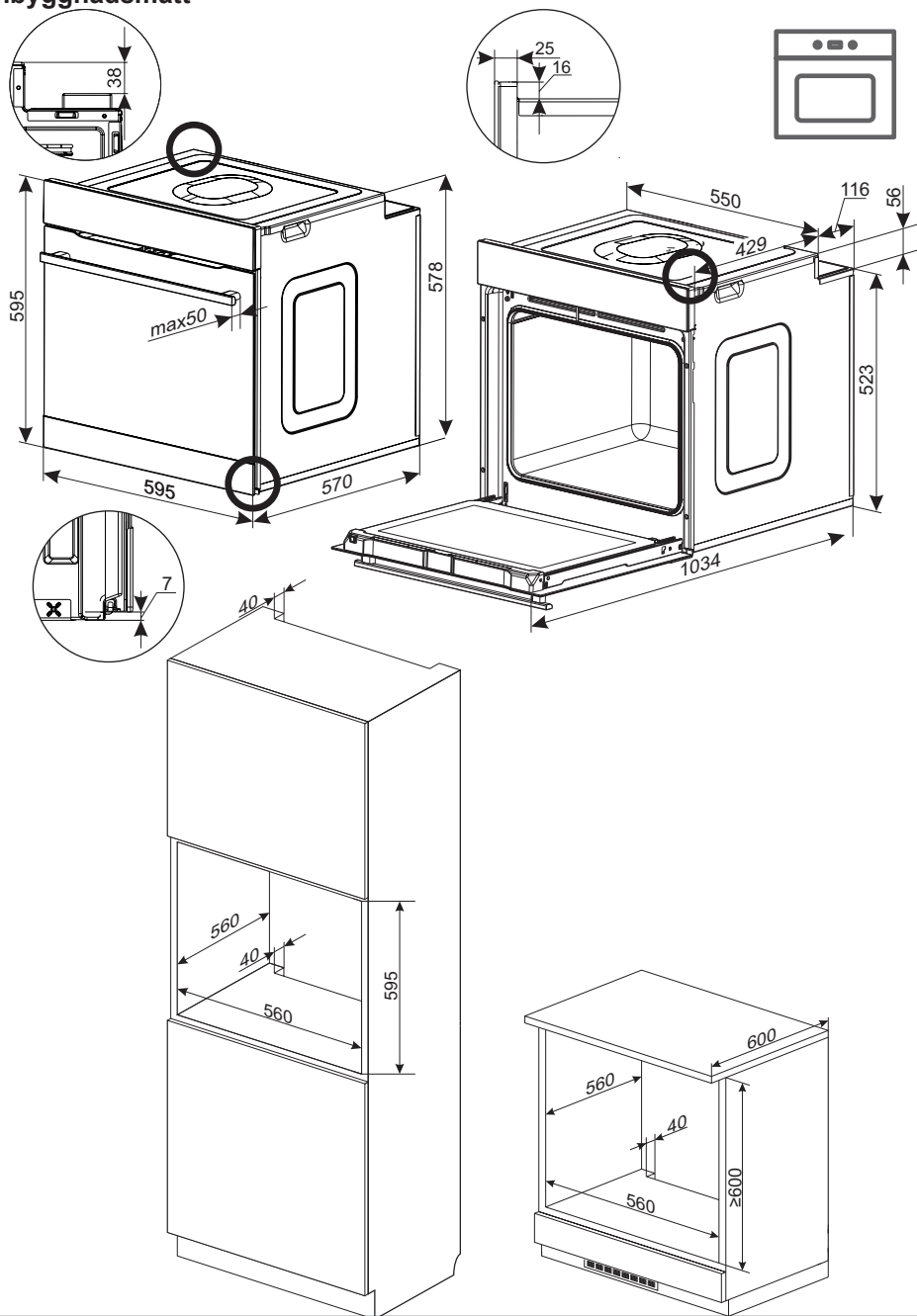
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- Bryt strömmen med huvudströmbrytaren innan montering.
- Ugnen ska skjutas in helt i skåpet.
- I samband med detta ska du se till att nätsladden inte bryts eller skadas på annat sätt.
- Mellanrummet mellan ugnen och köksskåpets sidoväggar ska vara lika stort överallt.
- Mellanrummet mellan arbetsbänken/-skåpet och ugnen får inte tillslutas.
- Öppna luckan och skruva in de bifogade skruvarna i skåpets framsida genom de fyra hålen som borrats i ugnens båda sidor.
- Efter montering kan du slå på strömmen igen med strömbrytaren.
- Kökssnickerierna där ugnen ska byggas in måste kunna klara temperaturer på minst 100°C.



INSTALLATION

Inbyggnadsmått



ANVÄNDNING

Före första användningen

- Avlägsna allt emballage, i synnerhet emballaget som skyddar ugnens insida under transporten.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen och diska dem noga i varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Ta bort skyddsfilmerna från teleskopskenor.
- Torka av ugnens insida med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte en hård borste eller skursvamp. De kan skada ugnens ytbeläggningen inne i ugnen.

Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation

- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

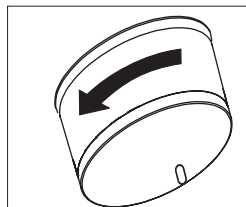
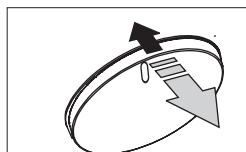
Värm upp ugnen

- Starta fläkten i köket eller öppna fönstret.
- Vrid vredet för val av funktion i läge  eller  (en detaljerad beskrivning av dessa funktioner finns längre fram i instruktionerna).

Värm upp ugnen (till 250 grader i ca 30 minuter). När den är igång bildas en lukt som bara finns i början och som kommer att försvinna med tiden när ugnen används. Det är helt normalt och ingår i uppvärmningsprocessen.

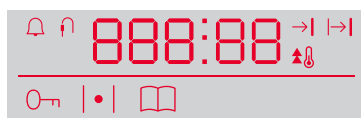
Tryck/dra-reglage

Vredet för val av funktion och ugnens inställningsreglage är dolda i frontpanelen. När du ska ställa in funktionen och/eller andra inställningar trycker du på reglaget. Reglaget kommer att poppa ut. Nu kan du ställa in önskad funktion eller annan inställning.



ANVÄNDNING

Kontrollpanel



Kontrollpanelen har en LED-display och 5 peksensorer:

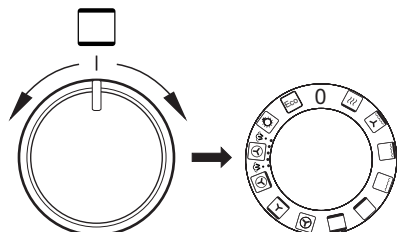
Sensor	Beskrivning
	Barnlås
	Inställningstemperatur
	Förinställda program
	ugnsbelysning till/från
	Ställa in klockan

Obs: Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Pipsignalerna kan inte stängas av.

Vred för ugsnfunktioner

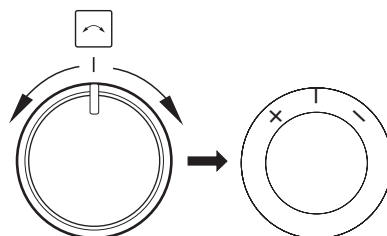
Ugnen kan värmas med undervärme, övervärme, varmluft eller grill. Välj önskad funktion med vredet för att välja funktion.

Bilden nedan visar funktionernas placering i den ordning de står på vredet:



Vred för inställningsjustering +/-

Vredet för inställningsjustering är ett vred som inte kan vridas ett helt varv, utan bara en bit åt vänster eller höger. Använd detta vred för att justera temperaturen och tiden. Vrid något åt höger för att öka värdet. Vrid något åt vänster för att sänka värdet. Använd detta vred för att justera temperaturen och aktuell tid. Om du håller vredet stilla när du har vridit det åt vänster eller höger kommer värdet att ändras snabbare.



ANVÄNDNING

Aktiva funktioner*

-  Köttermometer är ansluten
-  Belysningen är tänd
-  SNABBUPPVÄRMNING
-  Äggklocka aktiv
-  Fördröjd tidsinställning
-  Tidsinställd funktion
-  Barnlås aktivt
-  Förvärmning av ugn aktiv
-  (ej tillgänglig)
-  Förinställda program aktiva

* beroende på modell

Anslutning till elnätet

När du ansluter till elnätet (eller efter ett strömavbrott) kommer du att uppmanas att ställa in aktuell tid, **00:00** blinkar på displayen. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.

Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysgöningen avbryts (eller ugnsluckan är låst av någon anledning), börjar ugnen kylas ner och dörröppningen starta innan du kan ställa in tiden.

Displayens ljusstyrka.

LED-displayens ljusstyrka varierar beroende på vilken tid på dagen det är. Displayen är dimmad mellan 22:00 och 06:00 och har normal ljusstyrka mellan 06:00 och 22:00.

Displayens ljusstyrka är också högre när den är aktiv än den är i standbyläget. Displayens ljusstyrka och dimningsfunktionen kan inte ändras.

Ställa in aktuell tid

När du ansluter ugnen till elnätet börjar timmen **00:00** blinka på displayen. Ställ in timmen genom att vrida på vredet för inställningsjustering $\pm$ i valfri riktning Tryck sedan på  och vrid vredet för inställningsjustering $\pm$ i valfri riktning för att ställa in minuterna. Tryck på  för att bekräfta den aktuella tiden. Ändra aktuell tid genom att trycka på  och hålla den intryckt i standbyläge, siffrorna börjar blinka. Nu kan du ställa in den aktuella tiden.

Belysning

Sensorns  funktion är oberoende av ugnens övriga funktioner och inverkar inte på dem eller på andra inställningar.  Sensorn är inaktiv i ett standbyläge. Ugnens belysning tänds under 30 sekunder.

Belysningen tänds varje gång du öppnar ugnsluckan. Belysningen är också tänd när ugnen är igång. Belysningen är släckt i standbyläget. Om ugnsluckan är öppen länge släcks belysningen automatiskt efter cirka 10 minuter.

Kylfläkt

Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produkts funktionsläge. Kylfläkten är igång så länge ugnstemperaturen är över 50°C. När temperaturen är under det värdet stängs kylfläkten av.

ANVÄNDNING

Förvärma ugnen (termostatsymbol)

Symbolen  signalerar att minst ett av ugnens värmeelement är igång. Symbolen släcks när ugnen har nått den inställda temperaturen. Därefter kommer symbolen omväxlande vara tänd och släckt. Det signalerar att den inställda temperaturen hålls. Om du sänker temperaturen kommer symbolen  bara att vara tänd medan ugnen kyls ner till den nyinställda temperaturen..

Standbyläge

Aktuell tid visas. Displayen är dimmad i detta funktionsläge.

Funktioner

I detta läge vrider du vredet för val av funktioner för att ställa in önskad funktion. Om du använder andra funktioner som tidsinställd funktion, fördröjd tidsinställning eller rengöring övergår ugnen automatiskt i standbyläge när funktionen är avslutad, även om vredet för val av funktion inte står i läget "0".

Ugnsfunktioner

Ställ vredet för val av funktion på en av funktionerna som beskrivs i tabellen nedan. Använd sedan vredet för inställningsjustering +/- för att ställa in temperaturen. Om du inte ställer in temperaturen kommer den förinställda temperaturen att användas. Tryck på  för att bekräfta temperaturen eller vänta några sekunder, så startar ugnen automatiskt. Ugnsluckan måste vara stängd.

Funktionsbeskrivning		Ugnsfunktioner							Temperatur [°C]		Förinställd temperatur [°C]
		Belysning	Övervärme	Mellanvärme	Varmluftsfäkt	Undervärme	Fäkt	Ångvärme	Min.	Max.	
 ECO	ECO				✓		✓		30	280	170
 Belysning	Belysning	✓							-	-	-
 Varmluft (SoftSteam)	Varmluft (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Pizza	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Kaka	Kaka	✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Varmluft	Varmluft	✓			✓		✓		30	280	170
 Över- och undervärme	Över- och undervärme	✓	✓			✓			30	280	180
 Undervärme	Undervärme	✓				✓			30	240	200
 Grill	Grill	✓		✓					30	280	220

ANVÄNDNING

	Supergrill	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	SNABBUPPVÄRMNING	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Off										

När en ugnsfunktion är aktiv.

- Du kan byta ugnsfunktion med vredet för val av funktion. Obs: Den redan inställda temperaturen kommer inte att ändras. Ändra temperaturen genom att trycka på  och hålla den intryckt, justera sedan temperaturen med +/- vredet. Tryck på  för att bekräfta valet, eller vänta ett par sekunder tills den ändrade temperaturen bekräftas automatiskt.
- Stäng av ugnen genom att vrida vredet för val av funktion till "0".
- Ändra temperaturen genom att trycka på  och hålla den intryckt, justera sedan temperaturen med +/- vredet. Tryck på  för att bekräfta valet, eller vänta ett par sekunder tills den ändrade temperaturen bekräftas automatiskt.
- Du kan aktivera barnlåset.
- Du kan använda tidsinställd funktion och fördröjd tidsinställning.

Barnlås

Aktivera barnlåset genom att trycka på  och hålla den intryckt i 3 sekunder, symbolen  visas på displayen. Om du försöker använda någon funktion medan barnlåset är aktivt visas  på displayen och en pipsignal hörs. Inaktivera barnlåset genom att trycka på  och hålla den intryckt i 3 sekunder, symbolen  slocknar.

Äggklocka

Tryck och håll sensorn  intryckt i valfritt funktionsläge,  visas på displayen och  börjar blinka. Nu kan du:

- Ställ in äggklockan genom att vrida +/- vredet (medurs), tryck sedan på  för att bekräfta valet.
- Justera äggklockans inställningar med +/- vredet (i valfri riktning). Tryck på  för att bekräfta den nya inställningen.
- Stäng av äggklockan med +/- vredet så att värdet räknas ner till . Tryck på  för att bekräfta valet.

Äggklockans funktion är oberoende av aktiva funktioner. Du hör en pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet. Du kan ställa in maximalt 99 minuter.

Granska och ändra inställningar när ugnen är igång

Tryck på  en gång för att kontrollera ugnens temperatur. Tryck på  igen för att kontrollera den inställda temperaturen. Tryck igen för att visa den aktuella tiden.

Ändra temperaturen genom att trycka på  och håll intryckt, den aktuellt inställda temperaturen visas. Använd +/- vredet för att ställa in önskat värde. Tryck på  för att bekräfta den nya temperaturen. Den nya temperaturen är inte inställd innan du har bekräftat valet.

ANVÄNDNING

Du kan använda vredet för val av funktion för att byta funktion när som helst. När du har bekräftat den nya ugnsfunktionen visas temperaturen (aktuellt inställd temperatur, inte standardinställningen för en vald funktion). Justera temperaturen genom att trycka på  och hålla den intryckt medan du ställer in den nya temperaturen med +/- vredet. Tryck på  för att bekräfta, ugnen kommer att vara igång med de nya inställningarna.

Avsluta ugnsfunktion

Alla funktioner kan avslutas med att du ställer vredet för val av funktion på "0". Ugnens funktioner är förinställda för att vara igång kontinuerligt tills du stänger av dem, men du kan ställa in så att ugnen stängs av med funktionen fördröjd tidsinställning. Enda undantaget är pyrolysgörelse, som inte kan ändras.

Tidsinställd funktion

I detta funktionsläge stängs ugnen av efter en inställd tid. Du kan ställa in tiden från 1 minut till 10 timmar. Du kan använda den tidsinställda funktionen till alla ugnsfunktioner genom att trycka på sensorn  och hålla den intryckt, och  timer-symbolen blinkar på displayen. Tryck på sensorn  igen och displayen visar symbolen . Nu kan du:

- Ställ in varaktigheten genom att vrida på +/- vredet (medurs) och sedan trycka på  för att bekräfta valet.
- Justera varaktighetens inställningar med +/- vredet (i valfri riktning). Tryck på  för att bekräfta den nya inställningen.
- Avbryt funktionen med +/- vredet så att varaktigheten räknas ner till  och tryck på  för att bekräfta valet.

Den tidsinställda funktionen kommer att avbryta ugnens aktiva funktion. Du hör en

pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri sensor eller öppna luckan för att stänga av pipsignalen. När pipsignalen har stängts av övergår ugnen i standbyläge.

Fördröjd tidsinställning

Du kan ställa in tiden så att ugnen startar vid en specifik tidpunkt under en angiven tid. Du kan fördröja ugnstarten från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter, varaktigheten kan ställas in på maximalt 10 timmar. För att aktivera fördröjd tidsinställning ställer du först in tidsinställd funktion. Sedan trycker du på sensorn  igen och håller den intryckt, timer-symbolen  blinkar på displayen. Tryck på sensorn  två gånger och symbolen  börjar blinka på displayen. Nu kan du:

Vrid +/- vredet (medurs) för att ställa in tiden när ugnen ska starta, tryck sedan på  för att bekräfta valet.

Justera tidens med +/- vredet enligt önskemål (i valfri riktning). Tryck på  för att bekräfta den nya inställningen.

Avbryt funktionen med +/- vredet så att varaktigheten räknas ner till  och tryck på  för att bekräfta valet.

Den tidsinställda funktionen kommer att avbryta ugnens aktiva funktion. Du hör en pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri sensor eller öppna luckan för att stänga av pipsignalen. När pipsignalen har stängts av övergår ugnen i standbyläge.

Köttermometer

Du kan ansluta köttermometern när som helst. När du ansluter köttermometern visas två temperaturer på displayen. Köttermometerns aktuella temperatur visas till vänster och den inställda temperaturen visas till höger. När du ansluter köttermometern blinkar den

ANVÄNDNING

inställda temperaturen, du kan justera den med +/- vredet. Tryck på  för att bekräfta valet, eller vänta bara i 5 sekunder. När kötttermometern är ansluten och den inställda temperaturen är nådd går ugnen in i standbyläge och en pipsignal hörs. Tryck på valfri sensor för att stänga av ljudet eller vrid +/- medurs för att justera temperaturen. Om du kopplar loss kötttermometern under en funktion går ugnen in i standbyläge.

Obs: Du kan inte använda tidsinställd funktion eller fördröjd tidsinställning tillsammans med kötttermometern. Om du ansluter kötttermometern avbryts den tidsinställda funktionen. Den inställda temperaturen i ugnen och den inställda funktionen påverkas inte.

* Beroende på modell

Förinställda program

Detta är program med förinställda funktioner, temperatur och varaktighet som passar olika rätter.

I standbyläget, när vredet för val av funktion är i läge "0", trycker du på  och håller den intryckt så visas det förinställda programmet P01 på displayen. Vrid +/- vredet för att välja ett av de förinställda programmen som visas i tabellen nedan. Efter några sekunder börjar numret för tillhörande uppvärmningsfunktion "P01:06" blinka. Använd då vredet för val av funktion +/- för att välja funktion. Funktionens nummer försvinner och ugnen startar.

Program	Beskrivning	Funktionsnummer	Position, vred för val av funktion		Förinställd temperatur [°C]
			Snabbuppvärmning	Uppvärmningsfunktion	
P01	Nötkött	06			180
P02	Fläskkött	06			180
P03	Lammkött	06			180
P04	Kyckling 1,5 kg	11			190
P05	Anka 1,8 kg	11			180
P06	Gås 3,0 kg	11			170
P07	Kalkon 2,5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Pastagrätäng	12+07			220

ANVÄNDNING

P12	Ugnsrostade grönsaker	12+07			180
P13	Sockerkaka	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Småkakor	06			150
P16	Fruktkaka	12+07			175
P17	Bröd	07			180
P18	Jäsa deg	07			30
P19	Torkning	06			50

Obs: Ställ inte vredet för val av funktion på "0", d.v.s. i off-positionen.

Alla förinställda program kan ändras – du kan ändra temperatur och varaktighet. Följ relevanta instruktioner ("Granska och ändra inställningar när ugnen är igång") för att göra detta. Det sparade förinställda programmet påverkas inte av dina ändringar och originalinställningarna är återställda nästa gång du väljer ett förinställt program.

Obs: Om du vill avbryta ett program med sensorn  direkt när du ser det, måste du först vrida vredet för val av funktion till den önskade funktionen och låta ugnen starta programmet, om än bara i ett par sekunder. När symbolen  visas kan du vrida vredet för val av funktion till "0".

Om du försöker använda ett förinställt program medan kötttermometern är ansluten kommer du att höra en pipsignal som påminner dig om att dra ut kötttermometern. Ugnen startar när du har dragit ut kötttermometern och har stängt luckan.

Förinställda program med snabbvärmning

Vissa förinställda program kräver en varm ugn. De är markerade i tabellen ovan. Om du väljer ett förinställt program med förvärmning visas symbolen för snabbvärmning  på displayen. När förvärmningstemperaturen är nådd hörs en pipsignal, talet "07" och symbolen  blinkar bredvid det förinställda programmets nummer. Symbolen  slocknar när du öppnar luckan. Sätt in rätten i ugnen och stäng luckan. Vrid vredet för val av funktion så att det står vid uppvärmningsfunktionen som motsvarar det blinkande numret – numret slocknar och ugnen startar.

Obs: Det är inte lämpligt att ändra ett förinställt program under snabbvärmningen, eftersom det avbryter det förinställda programmet och ugnen kommer att fungera med aktuellt inställd funktion, varaktighet och temperatur.

Avsluta ett förinställt program

Du hör en pipsignal när det förinställda programmet är klart.

ANVÄNDNING

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång. När du öppnar ugnsluckan avbryter du den pågående funktionen. Om luckan är öppen längre än 30 sekunder hörs en pipsignal som påminner dig att stänga luckan. Tryck på valfri sensor eller stäng ugnsluckan för att stänga av pipsignalen.

Om du öppnar luckan mindre än 10 minuter påverkas inte aktiva inställningar. Av säkerhetsskäl övergår ugnen i standbyläge efter denna tid (alla inställningar raderas).

Obs: Lämna inte kvar vatten i ugnens fördjupning. Torka upp allt vatten med en duk när ugnen har svalnat.

Begränsa ugnens funktionstid

Ugnens funktionstid är tidsbegränsad av säkerhetsskäl. Om temperaturinställningen är 100 °C eller lägre övergår ugnen i standbyläge efter 10 timmar. Om den inställda temperaturen är 200 °C eller högre är ugnsfunktionen begränsad till 3 timmar. I temperaturområdet 101 °C till 199 °C är funktionstiden begränsad proportionellt från 3 till 10 timmar.

Snabbvärmning

För att snabbt förvärma ugnen är fläkten, fläktvärmen och grillen igång och ugnen arbetar med den maximala strömstyrkan 3,6 kW.

Soft Steam-funktion

Din ugn är utrustad med funktionen Soft Steam . Ånga bildas i början av bakningen eller stekningen, vilket har en positiv effekt på vissa rätter som tillagas i ugnen. Det finns en fördjupning i ugnens botten som fylls med 150 ml rent, kallt vatten innan ugnen värms upp. Tillsätt inte kryddor i vattnet. Ställ in vredet för val av funktion på Soft Steam och ställ sedan in temperaturen. När ugnen är uppvärmd (efter cirka 5 minuter) sätter du in rätten i ugnen och stänger luckan.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur °C	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka /pundskaka	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	Eco	180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur °C	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka /pund- skaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka /pund- skaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		220	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Fläskkött		160–230	2	90–20
Fläskkött		160–190	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärm.

¹⁾Förvärm

²⁾Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid ²⁾ (min.)
Småkakor	Bakplåt	4		160 ¹⁾	28–32 ²⁾
	Bakplåt	3		155 ¹⁾	23–26 ²⁾
	Bakplåt	3		150 ¹⁾	26–30 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 ¹⁾	27–30 ²⁾
Mördeg	Bakplåt	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170–180 ¹⁾	38–46 ²⁾
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180–200 ¹⁾	50–65 ²⁾

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen 5 minuter

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		220 ¹⁾	1:a sidan 13–18 2:a sidan 10–15

¹⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings- och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugsrensööringsmedel.**
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ängkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**
- **Avkalka ugnen efter att Soft Steam-funktionen har använts:**
 - Häll ca 250 ml utspädd 6-procentig ättika i ugnens fördjupning.
 - Låt ättikan verka i rumstemperatur i 30 minuter för att lösa upp kalken.
 - Torka av fördjupningen med en varm, fuktig duk.**Obs: Vi rekommenderar att du kalkar av ugnens fördjupning efter var 5:e–10:e användning av Soft Steam-funktionen.**

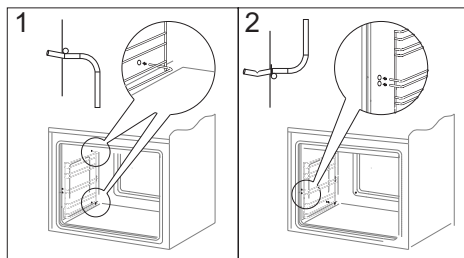
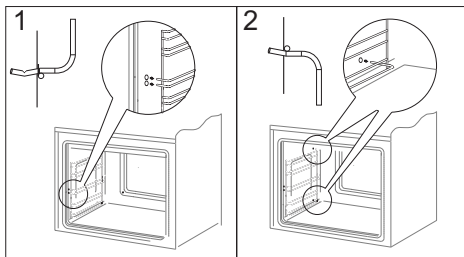
Viktigt!

Använd inte aggressiva medier, starka rengöringsmedel eller slipande föremål vid rengöringen.

Använd endast varmt vatten tillsatt lite flytande diskmedel för att rengöra enhetens framsida. Använd inte skurpulver eller rengöringskräm.

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmoeller.)

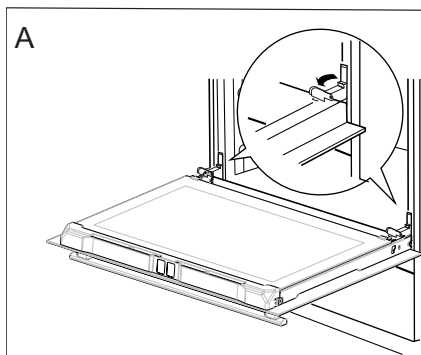
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

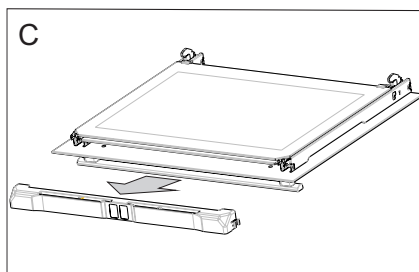
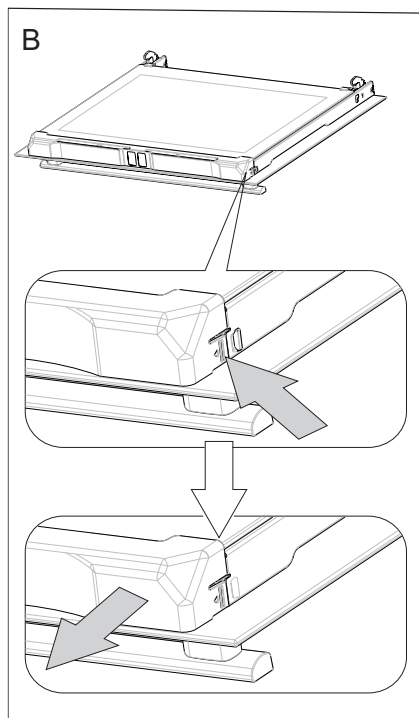
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

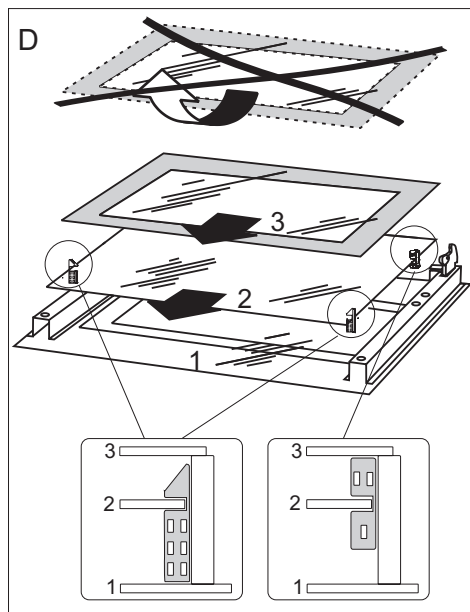
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

2. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

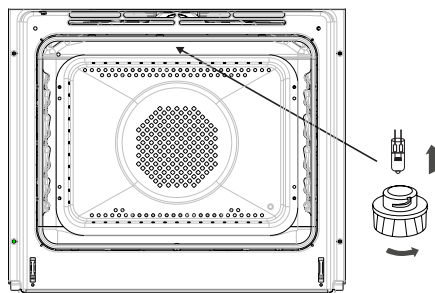
Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klikk”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klikk”.



Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstötar.

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
 - spänning 230 V
 - effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.



Ugnsbelysning

FELSÖKNING

Om ett fel inträffar:

- Stäng av enheten, koppla ur strömförsörjningen i enlighet med instruktionerna som ges i tabellen nedtill, vissa smärre saker kan fixas av användaren. Kontrollera först i listan nedan innan du kontaktar Gram Service.

Problem	Orsak	Åtgärd
1. Produkten fungerar inte.	Ingen ström.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2. Ugnens belysning fungerar inte.	Lös eller skadad lampa.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel Rengöring och underhåll).
3. Fläkten fungerar inte.	Risk för överhettning! Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren. Kontakta Gram Service.	

Om problemet inte kan lösas ska du stänga av strömtillförseln och anmäla felet.

Viktigt! Alla reparationer måste utföras av behöriga servicetekniker.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	3,6 kW
Mått	59,5 / 59,5 / 57,0 cm

Strömförbrukning i standby [W]	0,8
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	-
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	10

Allmän information

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)	

Avlägsna teleskopskenorna (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.
