

**LG**

Life's Good

Inbygggnadsugn

Bruksanvisning

LB642M32S

Läs denna bruksanvisning noga innan du börjar använda ugnen.

Detta säkerställer att du känner till viktig säkerhetsinformation och rätt användning av ugnen.

Förvara denna bruksanvisning på en plats där den är lätt att komma åt den och hänvisa till den när som helst.

Överlåt denna bruksanvisning till den nya ägaren om du säljer ugnen.

SE

P/No. :MFL37855837

Innehåll

Viktiga säkerhetsanvisningar	4~5
Säkerhetsinformation	6~14
Beskrivning av ugnen	15
Kontrollpanel.....	16~17
Tillbehör.....	18~19
Ugnsstegar	20
Hopskjutbara skenor (tillval)	21~22
Katalytiska sidopaneler (tillval)	23
Ställa in klockan.....	24
Innan du använder ugnen för första gången	25
Använda ugnen	26
Ugnsfunktioner	27~28
Handhavande	29~41
Sätta på ugnen	29
Ändra ugnstemperaturen	30
Stänga av ugnen	31
Säkerhetsavstängning.....	31
Energieffektivitet.....	31
Klockfunktioner och symboler	32
Ställa in timern	33
Programmera total matlagningstid	34~35
Programmera sluttiden för matlagning	36~37
Kombinera total matlagningstid och sluttid	38~39
Ställa in aktuell tid	40
Användbara funktioner	41
Bakning.....	42~43
Gräddningstabeller	44~48
Stekning.....	49~50
Användning av köttermometern.....	51~52
Tabeller för stekning.....	53
Grillning	54~55
Tabell för grillning.....	55
Upptining	56
Specialfunktioner.....	57
Rengöring och skötsel	58~60
Ugnslampa	61

Ugnslucka	62~66
Felsökning	67~68
Felkoder	69
Tekniska specifikationer	69~70
Installationsanvisningar.....	71
Kundservice och reservdelar	72
Garanti	73

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs och följ alla anvisningar innan du använder ugnen så undviker du risk för eldsvåda, elektriska stötar, personskada eller annan skada. Denna bruksanvisning täcker inte alla tänkbara omständigheter som kan förekomma. Kontakta alltid ditt serviceombud eller tillverkaren angående problem som du inte förstår.



Detta är en säkerhetsvarningssymbol. Denna symbol varnar för möjliga faror som kan döda eller skada dig själv och andra. Alla varningsmeddelanden föregås av en varningssymbol och antingen ordet VARNING eller VIKTIGT. Dessa ord innebär:



VARNING

Denna symbol varnar för fara eller riskfyllda åtgärder som kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall.



VIKTIGT

Denna symbol varnar för fara eller riskfyllda åtgärder som kan orsaka kroppsskada eller skador på egendom.

- Denna ugn får endast installeras av en behörig elektriker.
- Installatören är ansvarig för korrekt elektrisk anslutning av apparaterna och att säkerhetsrekommendationerna efterlevs.
- Märkskylten sitter på ugnsluckans vänstra sida och på det bakre täcklocket.

Elektrisk säkerhet

- Denna ugn får endast anslutas till nätström av en **behörig elektriker**.
- Elsladdar och kablar bör inte komma i kontakt med ugnen.



VARNING

- Ugnen ska anslutas till elnätet genom en strömbrytare eller säkring. Använd aldrig adaptrar med flera kontakter eller förlängningssladdar.
- Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.
 - Att inte följa detta kan resultera i eldsvåda.

Säkerhetsinformation

Skada

VARNING

- Om ugnen har skadats vid transport ska den inte anslutas.
- Använd inte ugnen om det är något fel på den eller om den har skadats.
- Reparationer av ugnen ska endast utföras av behörig fackman. Avsevärd fara kan bli följden av felaktiga reparationer. Om du behöver reparera ugnen kontakter du ett LG-servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller likvärdig behörig personal för att undvika risker.
- Avlägsna aldrig ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller du är osäker angående dess funktion, ska du koppla bort den från vägguttaget och kontakta närmaste kundservicecenter.
- Att inte göra detta kan orsaka fel och dödsfall eller elektriska stötar när ugnen används.

Underhåll



VARNING

- När ugnen repareras eller rengörs ska nätspänningen kopplas bort.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag nära ugnen.
- Av elsäkerhetsskäl ska du inte använda rengöringsmaskiner med högtryckstvätt eller ångstråle.
- Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- För att undvika elektrisk stöt bör ugnen stängas av innan du byter lampan.
 - Att inte göra detta kan orsaka fel och dödsfall eller elektriska stötar när ugnen används.

Säkerhetsinformation

Säkerhet vid användning

VARNING

- **Rör inte ugnens inre delar förrän de har kylts av tillräckligt.**
 - När ugnen används så blir dess inre delar mycket heta och brännskador kan inträffa.

VARNING

- **Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Småbarn ska hållas undan.**
- **Tillgängliga delar kan bli mycket heta när grillen används. Barn ska hållas undan.**
- **Ugnen får inte användas av småbarn eller svaga personer utan övervakning.**
- **Små barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med ugnen.**
- **Barn bör hållas på säkert avstånd när ugnen används.**
- **Barn bör hållas på säkert avstånd tills ugnen har kylts ner efter användning.**
- **Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap såvida de inte har erhållit vägledning eller instruktion beträffande användningen av enheten ifråga av person som är ansvarig för deras säkerhet.**

 VARNING

- **Blockera aldrig ventilationsöppningarna**
 - Ugnen kan bli överhettad och stängs då av automatiskt. Den förblir obrukbar tills den är tillräckligt avkyld.
- **Täck inte ventilationsöppningen med trasor eller papper.**
 - Trasorna eller papperet kan börja brinna när varmluft evakueras från ugnen.
- **Spill inte vatten i ventilationsöppningarna.**

Säkerhetsinformation

Säkerhet vid användning

VARNING

- **Under användning blir ytorna inuti ugnen mycket varma! Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti ugnen.**
 - Ugnsväggarna kan vara tillräckligt heta för att orsaka brännskada även efter avslutad matlagning, även om det inte ser så ut – undvik därför heta ytor.
- **Ugnens ytor blir varma när den används vid höga temperaturer under långa perioder.**
- **Ugnsluckan måste hållas stängd vid matlagning.**
- **Överkokning bör tas bort före självrengöring och inga redskap ska lämnas inuti ugnen under pyrolytisk självrengöring.**
 - Den varma luften eller ångan som frigörs kan orsaka skållskador.
- **Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen avdunsta på grund av höga temperaturer. Ångan kan börja brinna om den kommer i kontakt med varma delar i ugnen.**
- **Förvara aldrig brännbara material eller material som lätt deformeras i ugnen, detta för att minska risken för eldsvåda inuti ugnen.**
- **Om ugnen börjar brinna ska du hålla ugnsluckan stängd och stänga av ugnen. Om det fortsätter brinna ska du kasta natriumbikarbonat på elden eller använda en eldsläckare. Håll inte vatten eller mjöl på elden.**
 - Mjöl kan vara explosivt och vatten kan göra att brinnande fett sprider sig och orsakar personskador.
- **Använd ugnsvantar när du tar ut en maträtt ur ugnen.**
 - Plåtarna och hyllorna är heta.

VARNING

- **Ugnen måste förankras med korrekt installerade anordningar för tippskydd. Kontrollera att fästet är korrekt monterat.**
 - Minskar risken att ugnen välter.
- **Förvara inte utrustningen utomhus. Använd inte produkten nära vatten (till exempel nära en diskbänk, i ett våtutrymme eller nära en swimmingpool och liknande).**
- **Se till att all förpackningsmaterial avlägsnas från apparaten innan den tas i bruk.**
- **Använd inte ugnen för kommersiella ändamål.**
 - Den här ugnen är endast avsedd för tillagning av mat i hemmet.
- **Använd inte ugnsluckan som uppläggsplats för varma eller kalla kokkärl.**
- **Använd aldrig ugnen för uppvärmning av rummet.**
- **Stå inte på, luta dig mot eller sitt på ugnsluckan.**
 - Ugnen kan välta och orsaka brännskador eller allvarliga skador.

VARNING

- **Vidrör inte en elsladd med våta händer.**
 - Det är mycket farligt. Du kan få en elektrisk stöt.
- **Var försiktig så att du inte skadar nätsladden.**
- **Använd inte ugnen om nätsladden eller kontakten är skadad.**
- **Sänk inte ner nätsladden eller kontakten i vatten och håll nätsladden borta från heta ytor.**
- **Låt inte sladden hänga över en bordskant eller diskbänk.**

Säkerhetsinformation

Säkerhet vid användning

VARNING

- **Lägg inte in aluminiumfolie i botten på ugnen och placera inte bakplåt eller kärl på den.**
 - Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan resultera i skada på emaljerade ytor och ge dåligt tillagningsresultat vilket i sin tur resulterar i dålig bakning eftersom värmecirkulationen förhindras.

VARNING

- **Säkerställ att matlagningstiderna är rätt inställda.**
 - För långa tillagningstider kan göra att maten tar eld varvid ugnen kan skadas.

VARNING

- **Häll inte vatten på ugnsbotten när den är het.**
 - Emaljytorna kan skadas.
- **Använd långpannan när du gräddar mycket fuktiga kakor.**
 - Fruktsafter som droppar från bakplåten kan ge efterlämna fläckar som inte går att ta bort.
- **Djupfryst mat, till exempel pizzor, bör tillagas på grillgallret.**
 - Om bakplåten används kan den deformeras på grund av stora temperaturskillnader.
- **Värm inte upp oöppnade matförpackningar.**
 - Tryckökning kan leda till att förpackningen exploderar och orsakar skada.

Bortskaffning



VIKTIGT

- **Din nya ugn har förpackats på rätt sätt för transport. Ta bort allt förpackningsmaterial innan du börjar använda ugnen.**
- Förpackningsmaterialet är helt återvinningsbart. Från lokala myndigheter kan du erhålla adresser till miljövänliga avfallsstationer.
- Om du vill förvara ugnen tillfälligt ska du välja ett torrt och dammfritt ställe. Damm och fukt kan avsevärt försämra ugnens funktion.

Säkerhetsinformation

Gamla apparater

VARNING

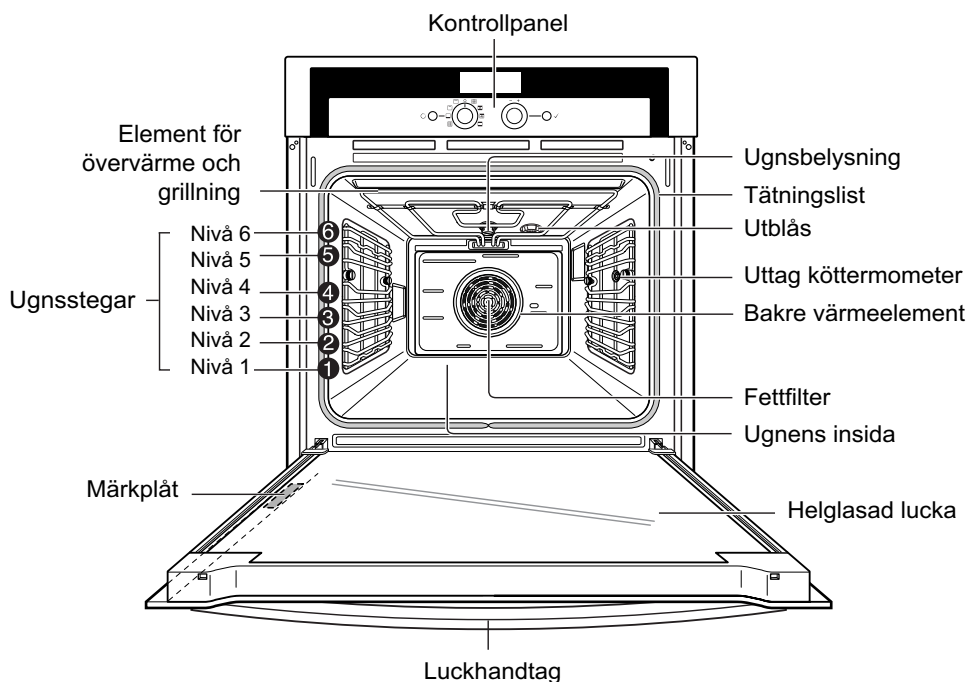
Gamla apparater måste göras obrukbara före bortskaffning så att de inte längre utgör någon fara. För att åstadkomma detta kopplar du bort apparaten från elnätet och tar bort nätkabeln.

Gamla apparater ska bortskaffas på rätt sätt för att skydda miljön.

- Apparaten får inte bortskaffas med vanligt hushållsavfall.
- Din lokala myndighet kan upplysa dig om när bortskaffning av specialavfall sker eller var allmänna avfallsanläggningar finns.

Beskrivning av ugnen

Översikt



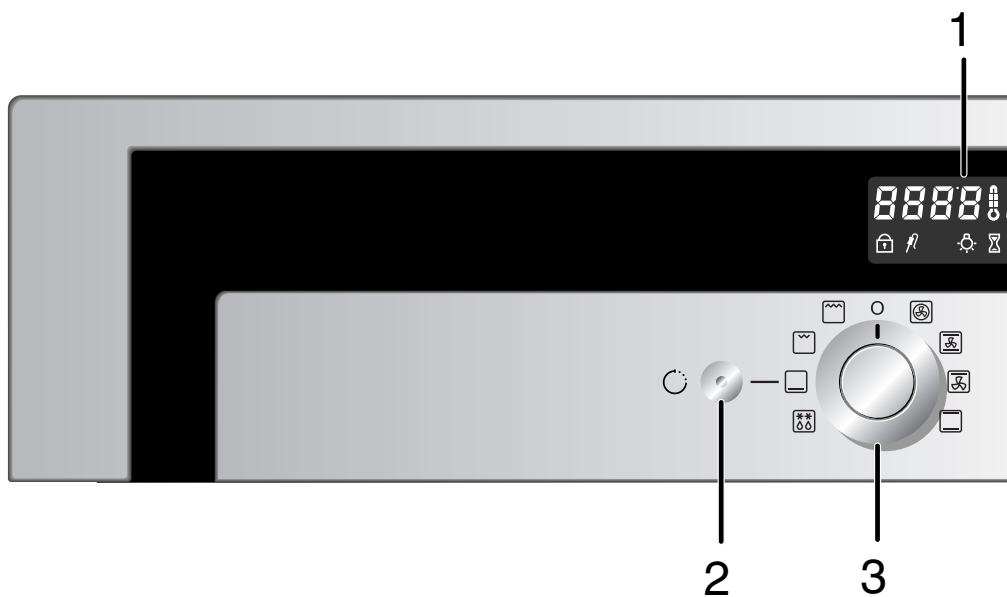
Ugnsnivåerna numreras nerifrån och upp.

Nivå 5 och 6 används huvudsakligen för grillning.

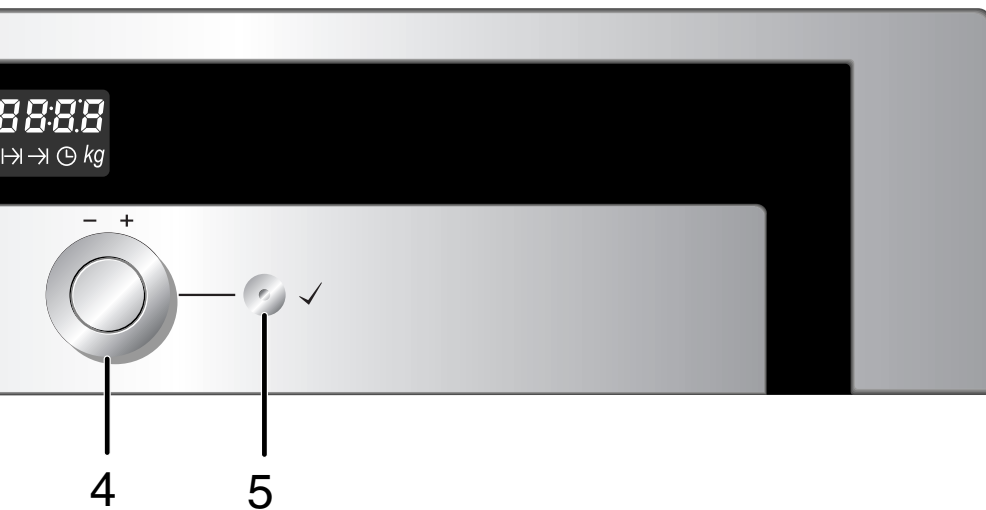
Matlagningstabellerna i denna bruksanvisning föreslår lämplig nivå, men dessa kan du ändra enligt eget önskemål.

Obs! Märkplåten finns antingen på ugnsluckans vänstra insida ugnens framsida.

Kontrollpanel



1. Visar temperatur/tid
2. Tidknapp
3. Funktionsväljare

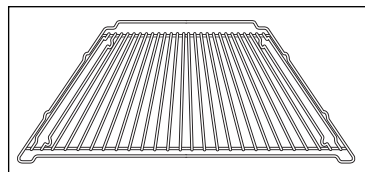


- 4. Väljare för temperatur/tid
- 5. "OK"-knapp (Enter eller Ja).

Tillbehör

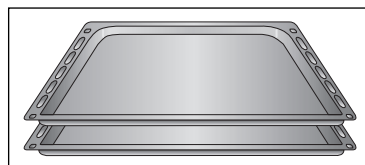
Grillgaller

Avsett för maträtter, bakplåtar, samt kärl för grillning och stekning.



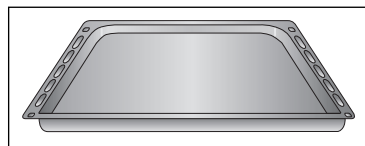
Bakplåt

För mjuka kakor, lätta sockerkakor och småkakor.



Långpanna

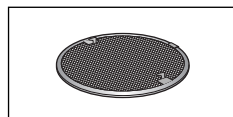
För fuktiga kakor, stekning och för att fånga upp steksafter eller fett.



Fettfilter

Skyddar fläkten mot fettavlagring.

Filtret ska vara på plats när fläkten används vid stekning.

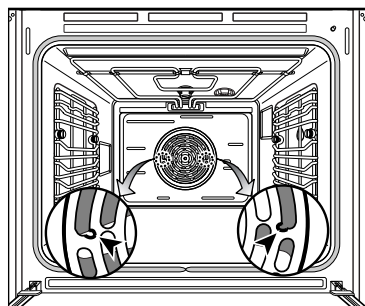


Obs!

Filtret monteras genom att man sätter i de två hakarna i hålen på flätkåpan.

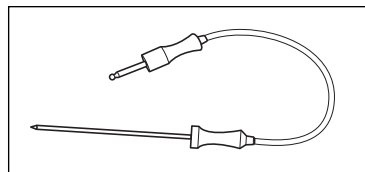
Fettfiltret måste täcka fläktens ventilationshål helt och hållet.

Använd inte fettfiltret vid bakning eftersom det begränsar luftflödet.



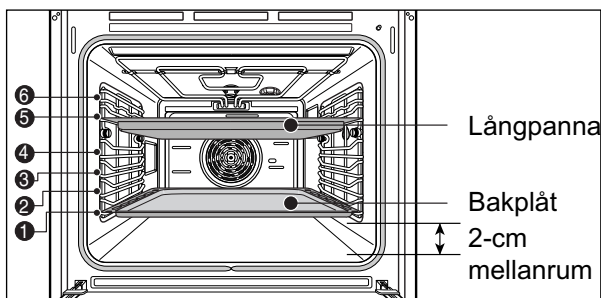
Köttermometer

Den elektroniska köttermometern för övervakning av matlagningen och för bra matlagningsresultat varje gång den används.



Tips för hur du använder plåtarna och grillgallret.

Kontrollera att plåtarna och grillgallret är rätt inpassade på båda nivåfalsarna i ugnens sidor. Var särskilt aktsam när du tar bort färdiga maträtter och måltider från ugnen! Använd en lämplig grytlapp eller ugnsvante.



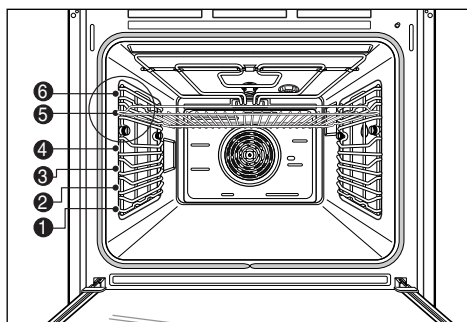
Om du använder grillgallret tillsammans med en långpanna eller någon annan plåt för att fånga upp droppande vätska eller fett ska du inte sätta ner plåten på ugnens botten, skjut in den på de nedre falsarna.

Om du placerar plåtarna på ugnens botten, kan värme byggas upp och skada ytan i ugnen. På grund av detta måste det finnas ett mellanrum på 2 cm mellan tillbehören och ugnsbotten.

Sätta fast grillgallret, bakplåten och långpannan

Skjut in plåten eller grillgallret på önskad fals.

Ugnsnivåerna är numrerade från botten och upp till toppen.



Ugnsstegar

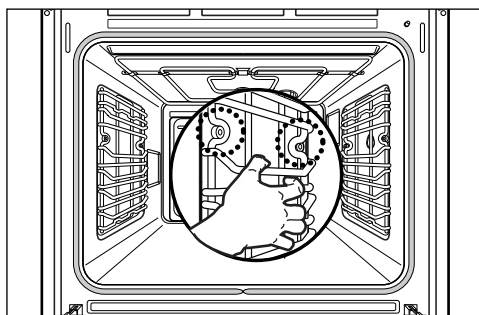
Montera ugnsstegarna

Obs !

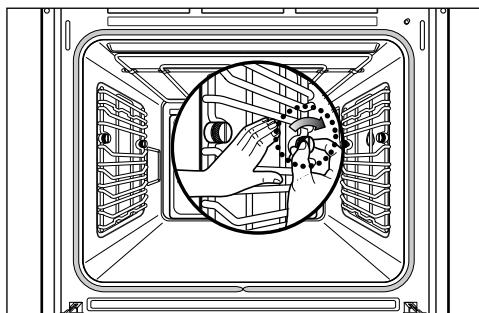
Om du har köpt katalytiska sidopaneler, se monteringsinformation för katalytiska sidopaneler på sidan 23.

När du använder ugnen för första gången ska du montera ugnsstegarna enligt följande tillvägagångssätt. Ugnsstegarna finner du i tillbehörslådan.

1. Placera ugnsstegens U-formade del mellan de två skruvhålen så som visas på bilden.



2. Sätt i och skruva fast de två skruvarna medurs.



3. Montera den andra ugnsstegen på samma sätt.

Hopskjutbara skenor (tillval)

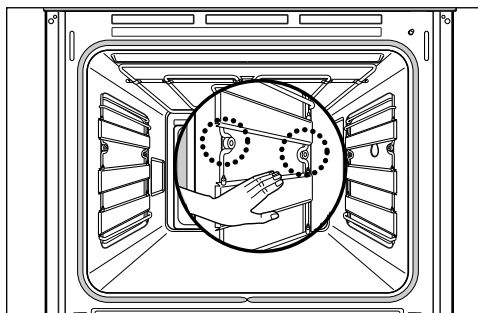
Fästa de hopskjutbara skenorna

Obs !

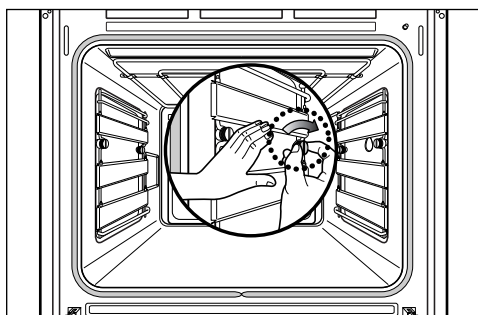
Om du köpte de katalytiska sidopanelerna hänvisas till förfarandena för att fästa katalytiska sidopaneler på sidan 23 för hopskjutbara skenor.

För nyinköpt ugn ska du montera de hopskjutbara skenorna enligt följande tillvägagångssätt.

1. Placera den hopskjutbara skenans U-formade del mellan de två skruvhålen så som visas på bilden.



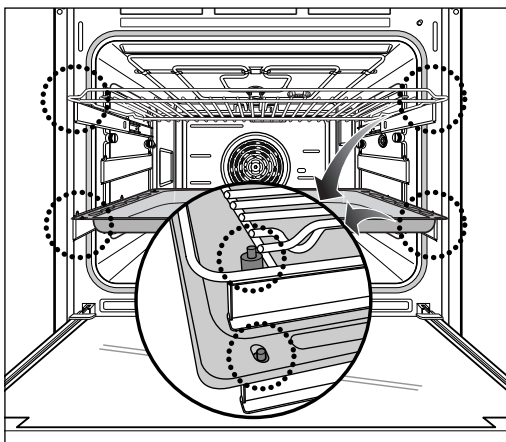
2. Sätt i och fäst de två skruvarna.



3. Fäst den andra hopskjutbara skenan på samma sätt.

Hopskjutbara skenor (tillval)

4. Bakplåt och grillgaller ska placeras exakt på de hopskjutbara skenornas hake. En instabil hopkoppling mellan bakplåten och de hopskjutbara skenorna kan göra att plåtarna ramlar eller att mat spills på ugsnbotten.

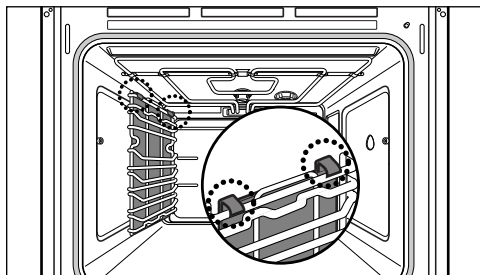


Katalytiska sidopaneler (tillval)

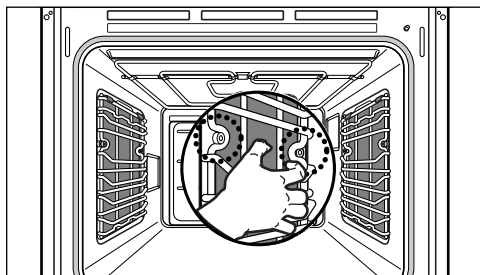
Montering av de katalytiska sidopanelerna

För nyinköpt ugn ska du montera de katalytiska sidopanelerna enligt följande tillvägagångssätt. Nedanstående bilder gäller för ugnsstegar. De hopskjutbara skenorna monteras på samma sätt som ugnsstegarna.

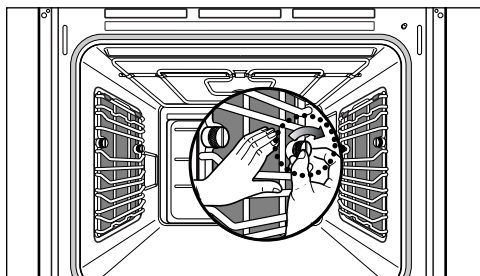
1. Häng den katalytiska sidopanelen på ugnsstegens eller den hopskjutbara skenans övre stång enligt bilden.



2. Placera ugnsstegens eller den hopskjutbara skenans U-formade del mellan de två skruvhålen så som visas på bilden.



3. Sätt i och skruva fast de två skruvarna medurs.



4. Montera den andra skenan på samma sätt.

Ställa in klockan

Ugnen kan inte användas innan rätt tid är inställd.

När ugnen ansluts till nätspänning för första gången eller efter ett strömavbrott måste du först välja antingen 12-timmars "12H" eller 24-timmars "24H"-visning. Därefter kan du ställa in tiden.

Så här ställer du in aktuell tid på 1:30



- 1** Välj "12H" eller "24H" och tryck på OK-knappen (✓) för att bekräfta ditt val.



- 2** Ställ in timmarna med tidväljaren och tryck på OK-knappen (✓) för att bekräfta.



- 3** Ställ in minuterna med tidväljaren.



- 4** Bekräfta valet med OK-knappen (✓). Ugnen är nu klar att tas i bruk.

Innan du använder ugnen för första gången

Förberedande rengöring

Rengör ugnen noggrant innan du använder den för första gången.

Viktigt: Använd inte skurpulver eller frätande rengöringsmedel. Ugnens ytor kan skadas.

Framsidan på ugnen

Om ugnen har en framsida av metall ska endast vanliga rengöringsmedel användas. Torka av framsidan med en lätt fuktad duk.

Ugnens insida

1. Plocka ut alla tillbehör ur ugnen och tvätta dem med varmt vatten och diskmedel.
2. Rengör ugnens insida på samma sätt med vatten och diskmedel.
3. Låt ugnen torka.

Uppvärmning

Innan du bakar eller steker något för första gången bör du sätta på och värma upp ugnen (200~250°C) utan någonting i den.

Låt därefter ugnen kylas ner ordentligt.

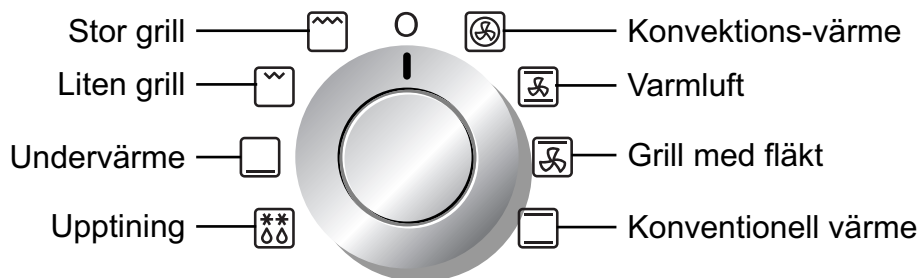
Nya ugnar kan avge obehagliga dofter.

Öppna fönstret och se till att vädra ordentligt under den tiden.

1. Se till att tiden är rätt inställd.
2. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
3. Värm upp ugnen med konvektionsvärme () eller grill med fläkt ().
4. Låt ugnen vara igång i åtminstone en timme.

Använda ugnen

Ugnens olika driftslägen



Beskrivning av driftlägena

De olika driftlägena skiljer sig åt genom att de kombinerar olika värmeelement. De olika kombinationerna skapar olika uppvärmda områden och cirkulationsvägar för varmluft i ugnen, enligt vad som erfordras för optimal tillagning av olika maträtter.

För stek-och bakningsfunktioner finns rekommenderade förinställda temperaturer som du naturligtvis kan justera med temperaturväljaren.

När du använder funktionerna för grillning () () kan du välja en av tre inställningar med temperaturväljaren.

För upptining () finns inga andra inställningar.

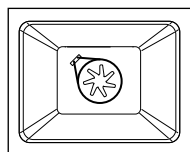
Ugnsfunktioner

Konvektionsvärme

Med konvektionsvärme används endast det bakre värmeelementet och konvektionsfläkten.

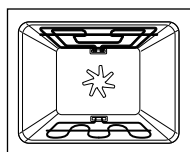
Rekommenderad temperatur är 150 °C.

Det går även att grädda på mer än en fals samtidigt med konvektionsvärme (). Det betyder att det är lämpligt för fruktkakor och sockerkakor eller jästa bakverk, till exempel vetelängder.



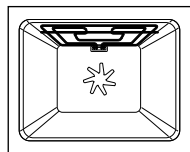
Varmluft

I funktionsläget för varmluft används både de vanliga värmeelementen och konvektionsfläkten. Detta innebär att stek-och baktemperaturer kan sänkas med 20-40°C. Den förinställda temperaturen är 160°C. Detta funktionsläge är lämpligt för mjuka kakor och småkakor eftersom det är möjligt att grädda på flera falsar samtidigt.



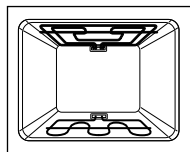
Grill med fläkt

I detta läge är grillelementet och fläkten igång. Den rekommenderade temperaturen är 190°C. Denna funktion är lämplig för pizzor, quiche lorraine eller cheese cake.



Konventionell värme

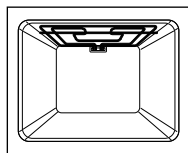
Vid konventionell värme används det övre och undre värmeelementet. Detta funktionsläge är lämpligt när man bakar mjuka kakor, bakverk med kort gräddningstid, känsliga degar, samt för rostbiff och oxfilé på en fals. Rekommenderad temperatur är 190°C.



Ugnsfunktioner

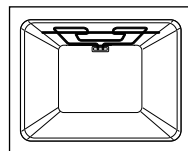
Stor grill (1, 2, 3) (Strålvärme över stor yta)

Med stor grill () används grillens hela värmeelement. Det går inte att ställa in en specifik temperatur. Du kan välja mellan tre inställningar. Stor grill () är lämplig vid tillagning av stekar, kotletter, fisk eller för att rosta bröd, samt för att bryna när man tillagar större maträtter som gratineras.



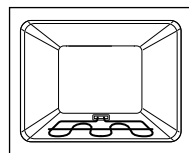
Liten grill (1, 2, 3) (Strålvärme över mindre yta)

Liten grill () fungerar på samma sätt som stor grill (), men endast en del av värmeelementet används. Den är därför lämplig för mindre maträtter.



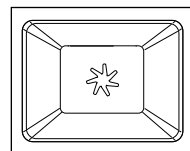
Undervärme

Vid undervärme används endast värmeelementet i botten på ugnen. Rekommenderad temperatur är 170°C. Denna funktion är speciellt lämpad för att slutgrädda mjuka kakor eller pizzor på en av de lägre falsarna.



Upptining

Vid upptining används fläkten utan uppvärmning. Den cirkulerande luften påskyndar upptiningen. Placera den frysta maten i ett lämpligt kärl för att fånga upp den vätska som uppstår vid upptining. Du kan använda grillgallret och långpannan för att undvika att smutsa ner ugnen. Om vatten rinner ut i ugnen så smutsas luckans tätningar och en obehaglig lukt kan uppstå.



Obs! Om du lämnar ugnsluckan öppen längre än 10 minuter vid matlagning, bakning eller stekning så upphävs alla inställningar.

Handhavande

Sätta på ugnen



- 1** Välj önskat funktionsläge med funktionsväljaren.



- 2** Rekommenderad temperatur visas på displayen.

- 3** Starta funktionen genom att trycka på OK-knappen (✓) eller vänta tills ugnen startar automatiskt inom 8 sekunder. Du kommer att höra en signal. Om du inte gör några ytterligare inställningar på kontrollpanelen så kommer ugnen att förbli påslagen under längsta möjliga tid. (Se sidan 31.)

Handhavande

Ändra ugnstemperaturen



- 1** Välj önskat funktionsläge med funktionsväljaren.

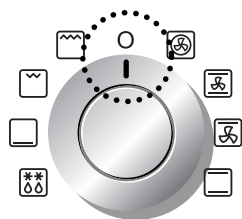


- 2** Vrid temperaturväljaren till önskad temperatur.
Temperaturindikatorn visar temperaturen i steg om 5°C.

- 3** Om du inte trycker på några knappar inom 8 sekunder startar ugnen automatiskt med inställt program.
Du kan även starta ugnen med OK-knappen (✓).
Du kommer att höra en signal.

Stänga av ugnen

Ställ funktionsväljaren på "O" för att stänga av ugnen.



Kylsystem

Kylfläkten sätter igång automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. När ugnen stängs av fortsätter fläkten att gå och den stängs av först när ugnen har svalnat.

Säkerhetsavstängning

- Om ugnen har varit i drift under en längre tidsperiod utan att några inställningar har ändrats så stängs den av automatiskt.

Säkerhetsavstängningen aktiveras vid en temperatur på:

under 100°C	stänger av efter	16 timmar
100°C ~ 240°C	stänger av efter	8 timmar
Mer än 240°C	stänger av efter	4 timmar

Återstart efter aktiverad säkerhetsavstängning

Stäng av ugnen.

Du kan nu starta ugnen på normalt sätt.

Matlagningskär!

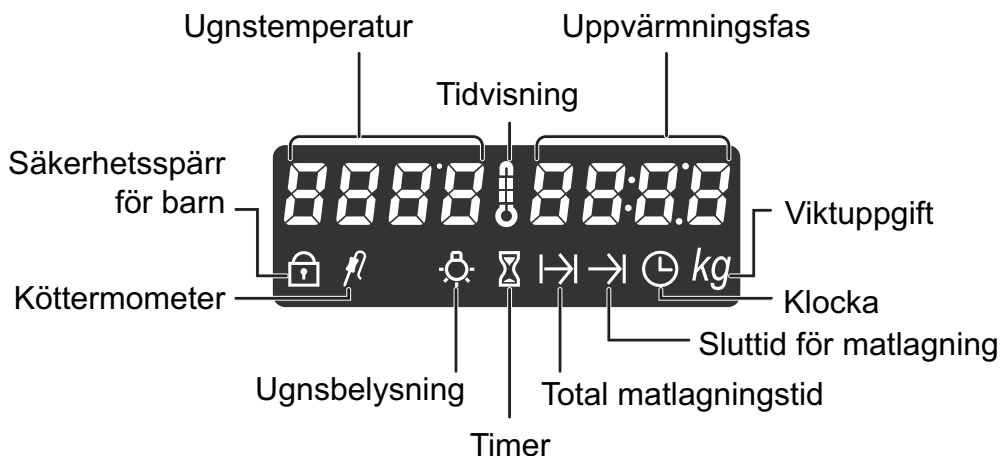
När du använder matlagningskär! ska du alltid säkerställa att kärlet är lämpligt för temperaturer inuti ugnen. Ugnen kan arbeta med temperaturer upp till 250°C. Se anvisningarna som tillverkaren levererade tillsammans med kärlet.

Energieffektivitet

Dessa ugnar har energieffektivitet klass A, enligt EN 50304. Testerna utfördes med konvektionsvärme.

Handhavande

Klockfunktioner och symboler



Timer

Lyser när timerfunktionen är aktiverad (till exempel som en äggklocka när du kokar ägg).

Total matlagningstid

Lyser när den totala matlagningstiden ställs in eller visas. Ugnen stängs av automatiskt när den inställda matlagningstiden har löpt ut.

Sluttid för matlagning

Lyser när sluttiden för matlagningen ställs in eller visas. Ugnen stängs av automatiskt vid den fastställda tiden.

Obs! Total matlagningstid och sluttid kan endast programmeras när man valt ett funktionsläge.

Klocka

Lyser när tiden ställs in, ändras eller visas.

Ställa in timern

Efter start av ugnens matlagningsfunktion.



- 1** Tryck en gång på timerknappen.
(t.ex. Konvektionsvärme)



- 2** Ställ in önskad tid med tidväljaren.



- 3** Tryck på OK-knappen för att starta timern. När den inställda tiden löpt ut kommer du att höra en signal.

Avbryta: Tryck på OK-knappen (✓) två gånger i snabb följd när timern är igång. Om annan funktion visas i teckenfönstret, tryck på tidknappen tills timerns nedräkning visas på displayen.

Obs! Du kan ställa in timern även när funktionsväljaren står på "O".

Handhavande

Programmera total matlagningstid

Ugnen stängs av automatiskt när inmatad sluttid uppnåts.



- 1** Välj önskat funktionsläge och temperatur. (Se avsnittet "Sätta på ugnen" eller "Ändra ugnstemperaturen".)



- 2** Tryck en gång på timerknappen ().



- 3** Ställ in önskad total matlagningstid med tidväljaren.

- 4** Starta funktionen genom att trycka på OK-knappen (✓) eller vänta tills ugnen startar automatiskt inom 8 sekunder.

När den inställda tiden löpt ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av. Tryck på OK-knappen (✓) för att stänga av ljudsignalen.

Obs! När ugnen startat kan du endast ställa in sluttiden för matlagning eller total matlagningstid.

Handhavande

Programmera sluttiden för matlagning

I det visade exemplet är aktuell tid 13:30 och maten beräknas vara färdig klockan 14:40.



- 1** Välj önskat funktionsläge och temperatur.
(Se avsnittet "Sätta på ugnen" eller "Ändra ugnstemperaturen".)



- 2** Tryck två gånger på tidknappen (🕒).



- 3** Ställ in timmen med tidväljaren.



- 4** Tryck på OK-knappen för nästa steg.

Obs! När du ställer in sluttiden för matlagning så får du endast vrida tidväljaren medurs.



- 5** Ställ nu in minuterna med tidväljaren.



- 6** Bekräfta inmatningen med OK-knappen (✓). Först visas sluttiden på displayen. Därefter startar matlagningen och återstående tid för matlagning visas inom en minut efter inställningen.

Tips : När ugnen har startat så släcks ugnsbelysningen efter 20 sekunder för att spara energi. Men du kan när som helst tända belysningen igen genom att trycka på OK-knappen.

Handhavande

Kombinera total matlagningstid och sluttid

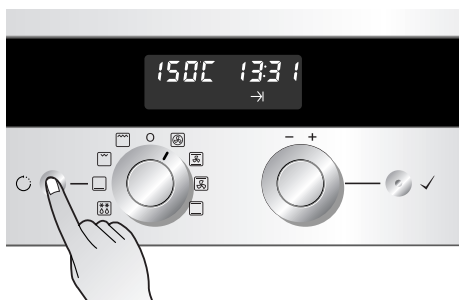
Programmen för total matlagningstid och sluttid kan kombineras för att ugnen slås på och stängs av automatiskt.



- 1** Välj önskat funktionsläge och temperatur.
(Se avsnittet "Sätta på ugnen" eller "Ändra ugnstemperaturen".)



- 2** Tryck en gång på tidknappen (○). Ställ in önskad total matlagningstid med tidväljaren (1 timme, i det visade exemplet).



- 3** Tryck nu en gång på tidknappen (○) för att ställa in sluttiden. I exemplet visas den inställda tiden 15:30.



- 4** Ställ in timmen med tidväljaren (15, i exemplet). Tryck på OK-knappen (✓) för att välja minuter.



- 5** Ställ in minuterna med tidväljaren (30, i exemplet). Bekräfta inmatningen med OK-knappen (✓).



- 6** 60 minuter innan sluttiden uppnåtts startar ugnen automatiskt (14:30 i det visade exemplet).

Du kan se hur tiden räknas ner på displayen. När den inställda matlagningstiden löpt ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.

Handhavande

Ställa in aktuell tid



- 1** Ställ funktionsväljaren på "O". Tryck två gånger på tidknappen för att ställa in aktuell tid. Timvisningen blinkar. (13, i exemplet)



- 2** Ställ in det nya timvärdet med tidväljaren. (11, i exemplet)



- 3** Tryck på OK-knappen (✓) för att bekräfta. Minutvisningen börjar blinka. Ställ in det nya minutvärdet med tidväljaren (50, i exemplet).



- 4** Tryck på OK-knappen (✓) för att bekräfta inmatningen.

Användbara funktioner

BARNLÅS

BARNLÅSET förhindrar att ugnen sätts på oavsiktligt.

Så här aktiverar du BARNLÅSET

1. Stäng av ugnen.
2. Tryck och håll OK-knappen (✓) i cirka 5 sekunder tills låssymbolen (🔒) visas på displayen. Låset är nu aktiverat.



KNAPPLÅS

KNAPPLÅSET förhindrar att inställningar ändras oavsiktligt.

Så här aktiverar du Knapplåset

1. Välj ugnsfunktion och ställ in en temperatur. Ställ in matlagningstiden vid behov.
2. Tryck och håll OK-knappen (✓) i cirka 5 sekunder tills låssymbolen (🔒) visas på displayen.



Inaktivera låssystemet

1. Tryck på OK-knappen (✓) tills låssymbolen (🔒) inte längre visas. Låssystemet har nu inaktiverats.

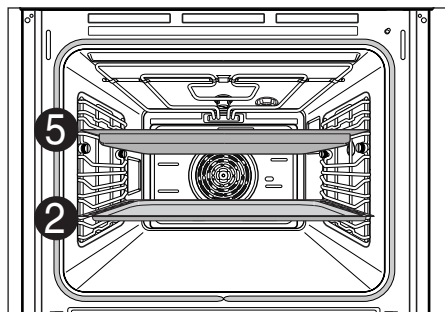
Bakning

Allmänna anvisningar

Använd lägena för konvektionsvärme () eller konventionell värme () när du bakar.

Bakformar

- När du bakar med konventionell värme () ska du använda bakformar med mörk metall eller belagd yta.
- När du bakar med konvektionsvärme () kan du även använda bakformar med ljus metallyta.
- Placera alltid kakformar mitt på plåten eller grillgallret.
- När du bakar med konventionell värme () kan du placera två bakformar sida vid sida i ugnen. Baktiden blir bara något längre.
- När du använder 2 plåtar (bakplåt och långpanna) ska du placera långpannan på fals 5 och bakplåten på fals 2.



Ugnsfals

Ugnsfalsarna numreras nerifrån och upp.

När du använder konventionell värme () kan du endast baka på en ugnsfals, till exempel fals 4.

När du använder konvektionsvärme () kan du baka mjuka kakor och småkakor på två bakplåtar samtidigt, till exempel på plan 2 och 5.

Använda gräddningstabeller

Tabellerna innehåller temperaturinställningarna, baktid och ugnsfalser för ett urval av vanliga maträtter.

- Temperaturer och baktider bör endast användas som referens. De aktuella värdena beror på typ av förberedelse, ingrediensernas kvalitet och vilken bakform som används.
- Vi rekommenderar att du startar med en låg temperatur och därefter ökar den vid behov, till exempel om du vill ha en kraftigare bryning eller om baktiden är för lång.
- Om du inte kan räkna ut inställningarna för ett specifikt recept kan du helt enkelt använda inställningarna för det mest likartade receptet.
- När du gräddar mjuka kakor på bakplåtar eller i formar på mer än en ugnsfals kan baktiden förlängas med 10–15 minuter.
- Bakverk som innehåller mycket vätska (t.ex. pizza, fruktkakor osv.) bör endast gräddas på en ugnsfals.
- När du gräddar mjuka kakor på olika ugnsfalser kan de i början gräddas ojämnt. **Ändra inte temperaturinställningen i detta fall.** Graden av gräddning jämnas ut av sig själv under bakningsprocessen.
- För att spara energi, använd restvärmen under 8 minuter innan tillagningstiden tar slut.

Gräddningstabeller

Grädda på en enda ugnsfals

Driftsläge	Konvektions- värme		Konventionell värme		Gräddningstid
Recept	Ugns- fals	Temp. i °C	Ugns- fals	Temp. i °C	För båda typer av gräddning, i tim, min.
Mjuka kakor i bakformar					
Ringformad fruktkaka	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Småkakor/pannkakor	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Avlång kex	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Paj – mördegsbakelse	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Pajdeg – kakmix för mjuk kaka	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Äppelpaj	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Kryddiga kakor och paj (t.ex. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Ostkaka ²⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Kakor på bakplåt					
Vetelängder / större kakor	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Stollen (tysk julkaka)	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Bröd (rågbröd) först, därefter	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Paj / éclair	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Rulltårta	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Fruktkaka med mördegsbotten	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Driftsläge	Konvektions- värme		Konventionell värme		Gräddningstid
Recept	Ugns- fals	Temp. i °C	Ugns- fals	Temp. i °C	För båda typer av gräddning, i tim, min.
Skivor med garnering/fyllning, t.ex. kvarg, grädde, socker, mandlar	–	–	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (tjock botten) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (tunn botten)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Osyrt bröd	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Schweizisk osttårta	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Småkakor					
Mördegskakor	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Glaserade småkakor	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Småkakor av kakmix	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Kakor och bakverk med äggvita, maränger	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Mandelbiskvier	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Småkakor av jästdeg	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Smördegskakor och bakverk	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Bullar	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Förvärm ugnen.

2) Stäng av snabbuppvärmning.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp.

Gräddningstabeller

Grädda på fler än en ugnsfals

Recept	Varmluft		Baktid i tim, min.
	Ugnsfals	Temp. i °C	
Mjuka kakor / kakor och bakverk på bakpapper			
Paj / éclair	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Lätt sockerkaka med smulgarnering	2/5	140–160	0:30–0:60
Småkakor			
Mördegskakor	2/5	150–160	0:15–0:35
Glaserade småkakor	2/5	140–150	0:20–0:60
Småkakor av kakmix	2/5	160–170	0:25–0:40
Kakor och bakverk med äggvita, maränger	2/5	80–100	2:10–2:50
Mandelbiskvier	2/5	100–120	0:40–1:20
Småkakor av jästdeg	2/5	160–170	0:30–0:60
Smördegskakor och bakverk	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Bullar	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Förvärm ugnen.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp.

Placera långpannan på fals 5.

Tabell för strudel och maträtter tillagade i ugn

	Konventionell värme		Baktid i tim, min.
	Ugnsfals	Temp. i °C	
Ugnsbakad pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Ugnsbakade grönsaker	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizza baguette	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Sufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fiskpaté	1	180–200	0:30–1:00
Fyllda grönsaker	1	180–200	0:30–1:00

1) Förvärm ugnen.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp.

Gräddningstabeller för frysta färdiggjorda maträtter

Maträtt	Ugnsfals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Frusen pizza	3	Konventionell värme	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Baguetter	3	Konventionell värme	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Fruktkaksbotten	3	Konventionell värme	Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Pommes frites	3	Konvektionsvärme	200–220°C	15–25 min.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp.

Obs! Vänd pommes frites 2 eller 3 gånger vid uppvärmning.

Vid uppvärmning av frysta maträtter kan bakplåten deformeras på grund av stora skillnader i temperatur mellan den frysta maten och ugnen.

Plåtarna återfår normalt sin ursprungliga form när de har kallnat.

Gräddningstabeller

Gräddningstips

Resultat vid gräddning	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakbotten är alltför ljus	Fel ugnsfals	Använd en mörk bakplåt eller placera kakan en ugnsfals lägre ner.
Kakan kollapsar (klumpar sig, är degig)	För hög ugnstemperatur	Ställ in en något lägre temperatur.
	För kort baktid	Ställ in en längre baktid. Baktiden kan inte förkortas genom att man väljer en högre temperatur.
	Degen innehåller för mycket vätska	Använd mindre vätska. Följ tidsanvisningarna för degblandning, särskilt om du använder köksmaskiner.
Kakor är för torra	För låg ugnstemperatur	Välj en något högre temperatur nästa gång.
	För lång baktid	Ange en något kortare baktid.
Kakorna är ojämnt gräddade	Gräddningstemperaturen för hög och baktiden för kort	Ange en något lägre gräddningstemperatur och en något längre baktid.
	Degen ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt över bakplåten/formen.
För lång baktid	För låg ugnstemperatur	Välj en något högre temperatur nästa gång.

Stekning

Vid stekning kan du använda funktionerna för grill med fläkt () eller konventionell värme().

Tips:

- Använd värmebeständiga kokkärl vid stekning (följ tillverkarens anvisningar).
- Stekpannor av rostfritt stål har endast begränsad användning eftersom de i stor utsträckning reflekterar värmen.
- När du använder kokkärl med plasthandtag, se till att handtagen är värmebeständiga (följ tillverkarens anvisningar).
- Stora, eller många, tillbehör för stekning kan placeras direkt i långpannan eller på grillgallret ovanför långpannan (t.ex. kalkon, gås, 3-4 kycklingar, 3-4 kalvläggar).
- Magert kött bör stekas i en stekpanna med lock (t.ex. kalvkött, bräserad biff, djupfryst mat). Saften stannar då kvar i köttet.
- Vid tillagning av knapriga krustader eller bacon bör man använda en eldfast form utan lock (t.ex. griskött, hackat kött, lamm, fårkött, anka, kalvlägg, kyckling, höns, rostbiff, oxfilé, vildfågel).

Tips:

- Rengör ugnen så fort som möjligt om du steker i ett öppet kärl. Det är lättare att avlägsna fettspill medan ugnen fortfarande är varm.



VIKTIGT

- **Säkerställ att ugnen svalnar tillräckligt så att det inte finns risk att du bränner dig själv.**

Stekning

Tabellen innehåller nödvändiga temperaturer, stektider och ugnsfals för olika slags kött. Angivna siffervärden är endast ungefärliga.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som väger mer än 1 kg tillagas i ugnen.
- För magert kött och fisk ska du använda konventionell värme. För alla andra slags kött rekommenderar vi funktionen för grill med fläkt ().
- Håll lite vätska på bakplåten eller i långpannan för att undvika fastbränning av steksky eller fett.
- Vänd på maten efter cirka halva eller två tredjedelar av matlagningstiden.

TIPS: För bättre stekresultat, ös köttbitar och fågel med deras egna stekvätskor ett antal gånger under stekningen.

Användning av köttermometern

Köttermometer

Köttermometern medger övervakning av invändig mattemperatur under stekning och bakning.

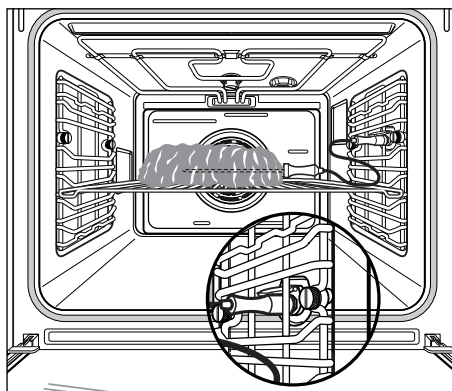
Köttermometern kan användas tillsammans med.

konvektionsvärmning, vanlig uppvärmning och fläktgrillningsfunktioner på stekningsmenyn

Den skall inte användas vid grillning, självrengöring, uppvärmning, jäsning av bakverk eller för receptprovning.

Användning av köttermometern

1. Välj önskad ugnsfunktion.
2. Välj önskad ugnstemperatur.
3. Öppna ugnsdörren.
4. Tryck in termometern så djupt som möjligt i köttet.
Termometerspetsen måste nå in till mitten av köttet.
5. Sätt in termometern i uttaget så långt som möjligt.
6. Ställ in önskad termometertemperatur.



Obs! Ugnstemperaturen kan ställas in upp till 250°C av säkerhetsskäl. Maximum termometertemperatur som du kan ställa in är 99°C. Om den inställda ugnstemperaturen är lägre än 99°C kan inte termometertemperaturen ställas in högre än den inställda ugnstemperaturen.



Obs! Denna ikon visas i displayen när termometern är insatt i ugnsuttaget.

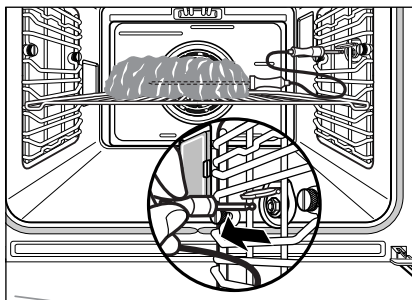
Användning av köttermometern

När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en signal. och ugnen stängs av automatiskt.

Borttagning av köttermometern

Obs! Köttermometern blir mycket varm, Var försiktig när du tar loss termometern ur uttaget och ur köttet.

1. Stäng av enheten.
2. Ta bort termometern ur uttaget och ta ut köttet ur Ugnen.



Viktigt

Använd enbart köttermometer rekommenderad för denna ugn.

Obs!

Torka av med en fuktig duk. Lägg inte köttermometern i vatten eller i en diskmaskin. Detta skulle skada densamma.

Tabeller för stekning

Tabell för stekning

Mat	Fals	Grill med fläkt – (1)		Konventionell värme – (1)	
		Temp. (°C) – (2)	Tid (minuter)	Temp. (°C) – (2)	Tid (minuter)
Oxkött (ca 1 kg)	2 3)	190	50-70	200	70-90
Hjortstek (ca 1 kg)	2 3)	180	75-100	200-240	100-120
Skinkstek (ca 1 kg)	2 3)	180-190	80-110	200	100-120
Fläskrullad (ca 1 kg)	2 3)	180-190	90-120	200-220	110-130
Lammstek (ca 2 kg)	2	180	110-130	200	150
Fågel (ca 1kg)	2 3)	210	50-60	200-220	70-90
Fågel (ca 2 kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Fyllda	2	180-190	100-120	200-220	110-140
Fylld fågel (ca 4 kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Helstekt fisk (ca 1,5 kg)	2 3)	160-180	35-55	200-220	35-55

Tabellen är endast avsedd som rättesnöre, tycke och smak och köttbitar varierar.

1) Sätt i fettfiltret vid stekning.

2) Vid stekning i gryta, ställ in temperaturen 20°C högre

3) Använd fals 4 (från botten) vid konventionell värme.

Grillning

När du grillar kan du välja mellan fyra olika driftlägen.

Stor grill

För stora kvantiteter mat med jämn tjocklek för grillning och för gräddning av överdel på stora plåtar. Välj 1 av 3 effektlägen (1 låg, 2 medel och 3 hög) som är lämpligt för den mat som ska grillas.

Liten grill

För mindre kvantiteter mat med jämn tjocklek för grillning och för gräddning av överdel på små plåtar. Välj 1 av 3 effektlägen (1 låg, 2 medel och 3 hög) som är lämpligt för den mat som ska grillas.

Grill med fläkt

För grillning av stora köttbitar eller fjäderfä, till exempel kötrullader eller kalkon.

Obs! Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd hela tiden. Som grundregel bör ugnen förvärmas i 3 minuter.

Grillrätter

Använd långpannan för grillning. Använd grillgallret för att rosta bröd. Placera bakplåten eller långpannan på fals 1 eller 2 för att fånga upp droppande vätskor.

Ugnsfals

Använd fals 5 eller 6 för jämntjocka köttbitar.

VIKTIGT

- Exponerade delar av ugnen kan bli mycket heta vid grillning. Håll barn på avstånd.

Så här använder du tabellen för grillning

Grilltiderna är endast ungefärliga. De faktiska tiderna kan variera beroende på kvaliteten på köttet eller fisken som tillagas.

Grillning är särskilt lämpligt vid tillagning av jämntjocka köttbitar och fisk.

Vänd på den grillade maten efter ungefär halva tillagningstiden.

Tabell för grillning

Mat för grillning	Ugnsfals	Stor grill steg 3	
		Första sidan	Andra sidan
Kroketter	5	8–10 minuter	6–8 minuter
Fläskfilé	5	10–12 minuter	6–10 minuter
Grillkorvar	5	8–10 minuter	6–8 minuter
Ox-eller kalvstekar	5	6–7 minuter	5–6 minuter
Oxfileé (cirka 1 kg)	4	10–12 minuter	10–12 minuter
Rostat bröd ¹⁾	4	2–3 minuter	2–3 minuter
Varma smörgåsar	4	6–8 minuter	–

1) Grillgaller eller långpanna.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp.

Upptining

Använd funktionen "Defrost ()" (Upptining) för att tina upp mat.

Tina upp matvaror

- Ta bort förpackningen och placera maten på en tallrik och placera tallriken på grillgallret.
- Täck inte över maten med en tallrik eller skål eftersom det kan avsevärt förlänga upptiningstiden.
- För att undvika risk för salmonella ska du inte använda den vätska som uppstår vid upptiningen till matlagning. Se till att vätskan som uppstår vid upptiningen lätt kan rinna av maten.

Ugnsfals

- Vid upptining av stora maträtter ska du placera grillgallret på fals 1 eller 2.

Tabell för upptining

Tabellen nedan innehåller referensvärden för upptining.

Maträtt	Upptiningstid (minuter)	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	100–140	Använd grillgallret tillsammans med långpannan. Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Kött, 1000 g	100–140	Vänd köttet efter halva tiden.
Kött, 500 g	90–120	Vänd köttet efter halva tiden.
Forell, 150 g	23–35	Täck inte över.
Jordgubbar, 300 g	20–30	Täck inte över.

Specialfunktioner

Du kan ställa in ugnen på låga temperaturer från 40°C och uppåt. Med dessa inställningar kan du till exempel framställa yoghurt, eller jäsa deg.

Så här gör du yoghurt

Kärl

Glas eller koppar (150 ml) som du täcker med ett lock eller foliepapper.

Ugnsfals

Placera grillgallret på fals 4.

Förberedelse

1. Värm upp en liter mjölk till 60 –70°C.
2. Låt mjölken svalna till ca 40°C.
3. Rör ner 150 g naturell yoghurt i mjölken. Häll blandningen i behållarna och täck över.
4. Låt behållarna stå på grillgallret i ca 5 –8 timmar (tills yoghurten har fått rätt konsistens) och mogna i ugnen med konventionell värme inställd på 40°C.

Så här jäser du deg

Kärl

Använd en värmebeständig skål för degen (40°C).

Ugnsfals

Placera grillgallret på fals 2.

Förberedelse

1. Lägg degen i skålen. Täck skålen med en fuktig duk och placera den på grillgallret.
2. Ställ in konventionell värme () på 40°C.
3. Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Rengöring och skötsel



VIKTIGT

- Stäng av ugnen före rengöring och låt den svalna.

Utsidan

Torka av ugnens framsida med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

- Använd inte skurmedel eller frätande rengöringsmedel.
- För frontpaneler av aluminium ska du använda en mild fönsterputs och för frontpaneler av rostfritt stål använder du ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

Ugnens insida

Obs!

Rengör ugnen efter användning, så snart den har svalnat. Det är då lättare att avlägsna avlagringar och de kan inte brännas fast.

- Tänd ugnsbelysningen.
- Torka av ugnen med vatten och diskmedel. Låt ugnen torka. Använd inte skurmedel.
- Avlägsna kvarvarande avlagringar med ett speciellt ugnrensrengöringsmedel.

Viktigt! Om du använder en direktverkande spray är det viktigt att du följer tillverkarens anvisningar. Rengör inte tätningslisten för hand.

Tillbehör

Rengör tillbehören (grillgaller, bakplåt osv.) efter användning och låt dem torka ordentligt. Om nödvändigt, mjuka upp avlagringar i förväg.

Katalytisk emaljyta

Den avtagbara bakpanelen och sidopanelerna (om sådana är installerade) är täckta med mörkbrun katalytisk emalj.

När man använder fläkten vid matlagning så avlagrar den cirkulerande luften fettstänk, främst på ugnens bakre panel. Dessa fettstänk bränns bort när ugnstemperaturen överstiger 200°C vid bakning eller stekning. Ju högre temperaturen är, desto effektivare blir processen.

Observera emellertid att krydd-och sockeravlagringar och liknande ämnen inte försvinner genom denna process.

Sådana avlagringar bör avlägsnas för hand genom att man penslar med en mild lösning av varmt vatten uppblandat med diskmedel.

Ugnen och tillbehör bör rengöras efter varje användning. Annars fastnar ytterligare avlagringar ännu hårdare när man bakar och steker och rengöring blir svår och i extrema fall omöjlig.

Obs! Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel, hårda borstar, skurborstar eller skurtrasor, stålull, k nivar eller andra slipmaterial. Använd inte heller ugnsspray på katalytisk emalj eftersom kemiska medel som används i sprayen förstör den katalytiska emaljen och gör den obrukbar.

Om man använder ugnsspray på ytan inuti ugnen måste den katalytiska bakpanelen först avlägsnas ur ugnen.

Rengöring och skötsel

Manuell rengöring

Obs! Låt ugnen svalna före rengöring. Risk för brännskada!
Ugnen och tillbehören bör rengöras efter varje användning.
Rengöringen försvåras i annat fall nästa gång och blir i extrema fall omöjlig!

Rengöringsprocess:

Den katalytiska emailjerade bakpanelen ska rengöras med en lösning av varmt vatten uppblandat med lite diskmedel som läggs på med en mjuk nylonborste.

Om ugnen fortfarande är kraftigt smutsig efter manuell rengöring, går det lättare att ta bort ytterligare smuts som orsakats av olje-och fettstänk från den katalytiska ytan, genom att värma upp den till en hög temperatur.

Rengöring vid höga temperaturer:

- Ta bort alla tillbehör (bakplåtar, grillgaller) från ugnen.
- Vrid ugnsväljaren till CONVECTION.
- Vrid temperaturväljaren till den högsta inställningen.

Låt ugnen vara på i cirka en timme. Hur länge den ska vara på beror på hur nedsmutsad den är. Alla återstående smutsrester försvinner gradvis med varje efterföljande användning av ugnen vid höga temperaturer. Det är fördelaktigt att ställa in en sluttid för processen med hjälp av timern. På detta sätt glömmer du inte attstänga av ugnen efter rengöringen.

Obs! Om den katalytiska emailjen på bak-och sidopanelerna (om monterade) förlorar sin effekt genom felaktig användning eller mycket nedsmutsning, kan du erhålla ersättningspaneler via din LG-återförsäljare eller LG-sevicecenter.

Ugnslampa

Risk för elektrisk stöt!

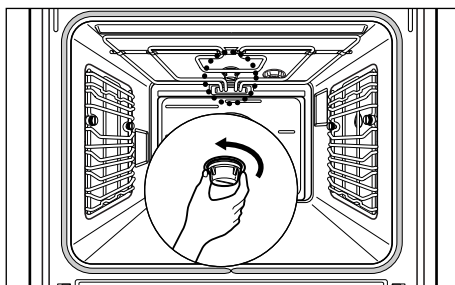
- Stäng av ugnen innan du byter lampor.
- Koppla bort ugnen från vägguttaget.

Obs! För att skydda lampor och skyddsglas bör du placera en mjuk duk på ugsbotten.

Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglas

Steg 1

Skruva av lampskyddet genom att vrida det moturs.



Steg 2

Byt ut lampan.

(Typ E14, 230 V, 25 W, värmebeständig till 300°C)

Obs! Använd alltid en trasa för att ta tag i lampan så att inte fettavlagringar bränner fast på den.

Steg 3

Sätt tillbaka skyddsglas.

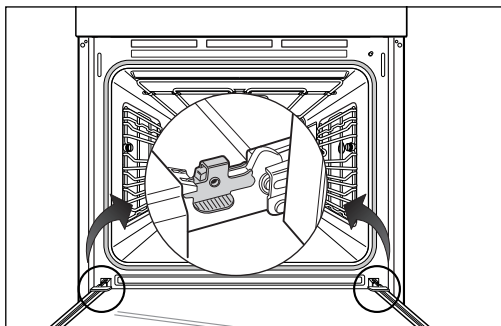
Obs! Säkerställ att alla delar sätts ordentligt på plats.

Ugnslucka

Ta bort ugnsluckan

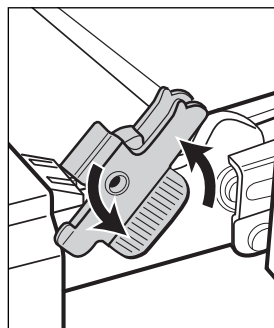
Steg 1

Öppna ugnsluckan helt för att ta bort den och underlätta rengöring.



Steg 2

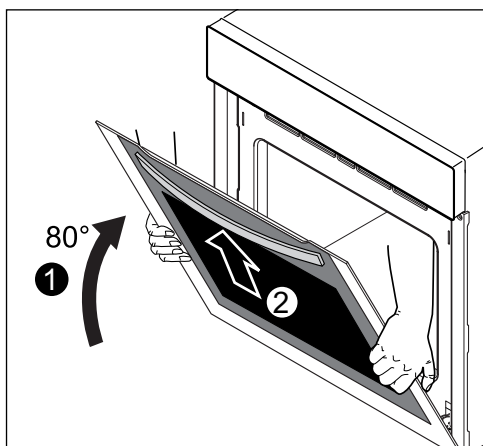
För att frigöra gångjärnens låsklämmor, vrid låsklämmornas inre del uppåt och den yttre delen nedåt så som visas på bilden.



Steg 3

Lyft sedan ugnsluckan uppåt så långt det går.

Obs! Försök inte ta av ugnsluckan från gångjärnsstyrningarna när luckan befinner sig i horisontalt läge. Styrningarna stängs och skadar ugnen.



Steg 4

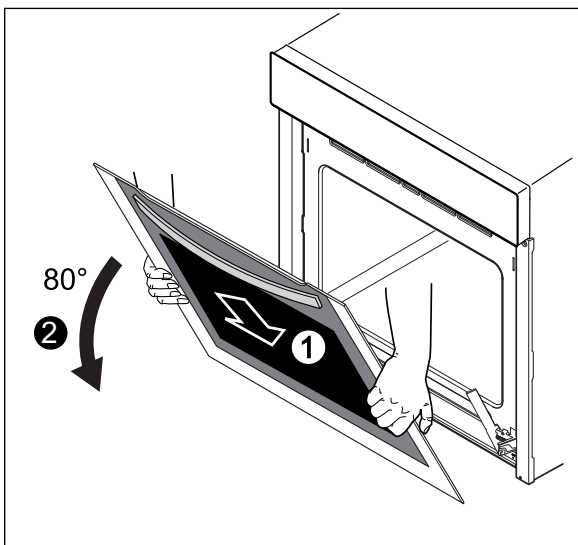
Håll luckan ordentligt i båda sidor och lyft av den uppåt från gångjärnsstyrningarna.

Sätta tillbaka ugnsluckan

Steg 1

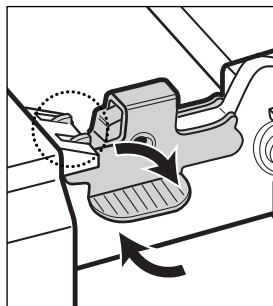
Håll luckan ordentligt i båda sidor och sätt försiktigt tillbaka den på gångjärnsstyrningarna

Obs! Se till att luckan sätts tillbaka rakt.



Steg 2

Vrid låsklämmornas inre del neråt och deras yttre del uppåt så långt de går till ett horisontellt läge. Se till att låsklämmornas skåror hakar fast i ugnsluckans skåror så som visas på bilden.



Ugnslucka

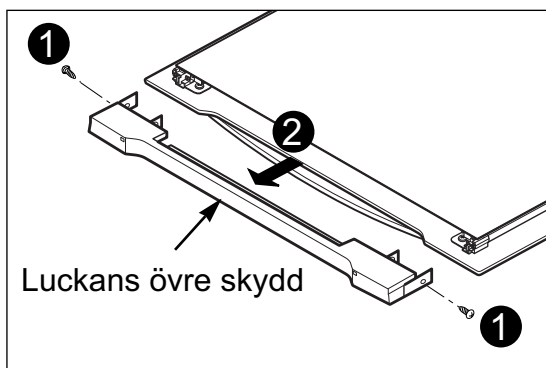
Ta isär ugnsluckan

Ugnsluckan har fyra glasrutor, monterade bakom varandra. Den inre glasrutan kan tas av för rengöring.

Obs! Följande steg kan endast utföras när ugnsluckan är avtagen. Placera ugnsluckan på en mjuk och jämn yta med handtaget nedåt så att den inte spricker eller repas.

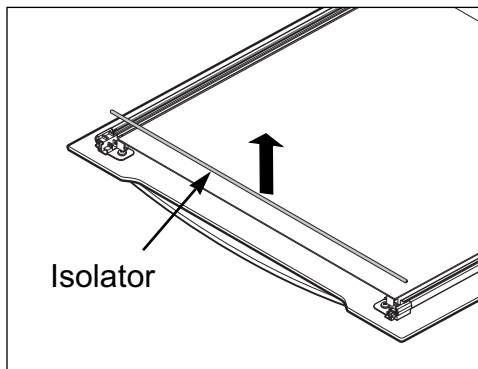
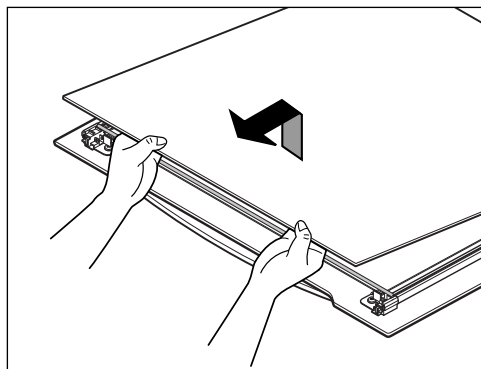
Steg 1

Ta bort de två skruvarna på ugnsluckans vänstra och högra sida och dra glasrutornas övre skydd framåt.



Steg 2

Lyft försiktigt av den inre glasrutan från ugnsluckan. Ta sedan bort isolatorn.



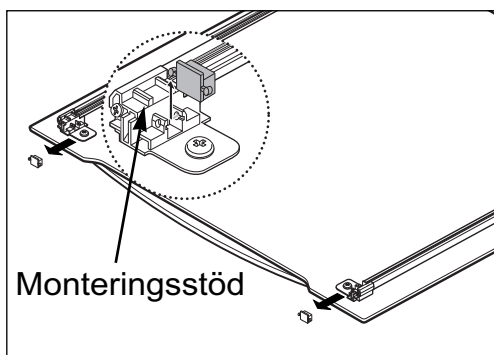
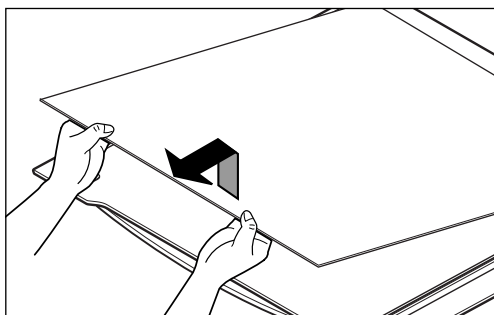
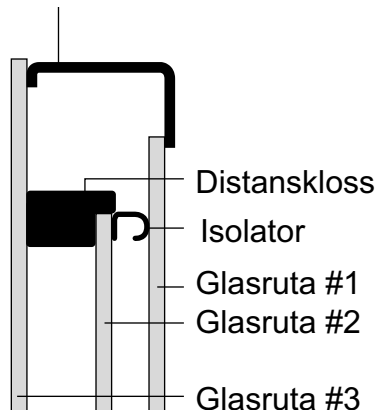
Steg 3

Lyft av den andra glasrutan, uppåt och ut. Ta därefter bort distansklossen.

Obs! Distansklossar är placerade intill monteringsstödet för att hålla de olika glasrutorna i rätt läge.

Hantera glasrutorna mycket försiktigt så att de inte går sönder.

Luckans övre skydd

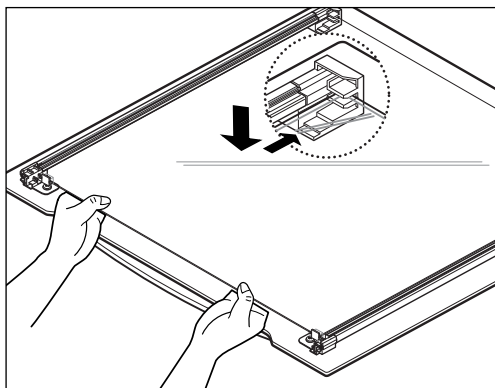


Ugnslucka

Återmontera glasrutorna

Steg 1

Sätt tillbaka mellanlägget och den andra skivan försiktigt.



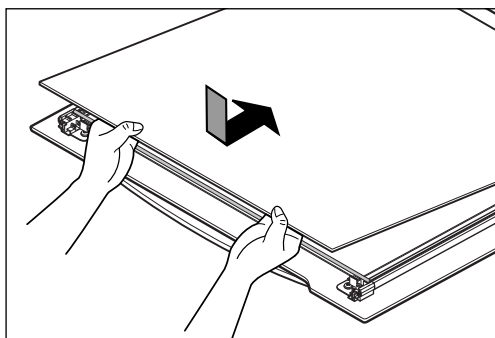
Steg 2

Sätt tillbaka isoleringen och den svarta tryckta ramen. Trycket ska vara vänt in mot den mittersta skivan.

Obs! Glasrutorna måste passas in korrekt i sina hållare.

Steg 3

Återmontera slutligen det övre skyddet genom att dra åt skruvarna i ugnsluckan.



Obs! Rengör glasrutorna med ett mildt rengöringsmedel.

Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är inte påslagen.	Sätt på ugnen.
	Klockan är inte inställd.	Ställ klockan.
	Nödvändiga inställningar har inte gjorts.	Kontrollera inställningarna.
	Fel i eltillförsel. Det elektriska skyddssystemet eller säkringarna har löst ut.	Kontrollera säkringar och skyddssystemet. Om felet återkommer kontakter du enc behörig elektriker.
Ugnen värms inte upp, även efter inställning av funktion och temperatur.	Total matlagningstid och sluttid ställdes in för att starta matlagning vid en senare tidpunkt.	Annullera inställningarna eller ställ in dem på nytt.
Klocksymbolen blinkar i teckenfönstret.	Det har varit ett strömavbrott.	Ställ in aktuell tid för klockan.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnslampan är trasig.	Byt ut ugnslampan. Se "Ugnsbelysning" för mer information.
Köttermometern fungerar inte.	Köttermometern är inte korrekt insatt eller felaktig.	Kontrollera uttaget för köttermometern.

Felsökning

Om felet inte kan åtgärdas av med åtgärder bör du kontakta ditt lokala kundservicecenter.

Obs! Om ugnen är skadad får den inte användas. Om ett fel uppstår måste ugnen tas ur bruk genom att man drar ur nätsladden eller att den stängs av genom att man avlägsnar säkringen.

Reparationer av ugnen får endast göras av en **speciellt utbildad och behörig elektriker**. Felaktigt utförda reparationer kan åstadkomma avsevärd skada och upphäver alla garantier.

Felkoder

Felkod	Möjlig orsak	Problemlösning
F-1	Sensorn (thermistor) är kortsluten.	Kontakta LG-servicecenter.
F-2	Sensorn (thermistor) är öppen.	Kontakta LG-servicecenter.

VIKTIGT

- Reparationer av ugnen får endast göras av behörig servicepersonal. Avsevärd skada kan uppkomma på grund av felaktiga reparationer.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Om fel eller funktionsfel uppstår, kopplar du bort nätströmmen. Om ett fel har uppstått på grund av att användaren använt ugnen på fel sätt, kan det hända att garantin inte täcker besök av servicetekniker från Kundservice (även under garantitiden).

Tekniska specifikationer

Nätanslutning	220-240 V~ 50 Hz
max. effektförbrukning	3200 W

Installationsmått

Höjd	min. 600
Bredd	min. 560
Djup	min. 556

Ugnens inre mått (mm)

Höjd x bredd x djup	330 x 454 x 415
Volym (användbar kapacitet)	65 L

Tekniska specifikationer

Bestämmelser, standarder och direktiv

Ugnen uppfyller följande standarder:

- EN 60335–1 och EN 60 335–2–6 (Säkerhet för hushållsapparater och liknande bruksföremål).
- EN 60335 eller DIN 44546 / 44547 / 44548
(Användningsegenskaper för elektriska hushållsapparater, kokplattor, ugnar och grillar).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Del 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Del 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Del 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Del 3 (Grundläggand krav avseende elektromagnetisk störning (EMI))

Ugnen uppfyller följande EU-direktiv:

- 73/23/EEC utgiven 19.02.1973 (Lågspänningsdirektiv), inklusive tillägg 90/683/EEC
- 89/336/EEC utgiven 03.05.1989 (EMI), inklusive tillägg 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Identifikationsmärkning)

Installationsanvisningar

Viktigt! Installation ska endast utföras av en kvalificerad och behörig elektriker.

Ugnen måste installeras enligt tillverkarens anvisningar.

Säkerhetsanvisningar för installatören

- Säkerställ att inga personer kommer i kontakt med strömförande delar under installationen.
- Köksenheten i vilken ugnen installeras måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.
- Ugnen måste installeras av en kvalificerad och behörig elektriker enligt motsvarande bestämmelser och normer.
- Ugnen är mycket tung och måste transporteras med stor försiktighet.
- Innan du första gången använder ugnen ska du se till att både yttre och inre förpackning avlägsnas.
- Ugnens elektriska egenskaper får inte ändras.
- Den inbyggda matlagningsytan eller kokplattorna är försedda med speciella anslutningar. Dessa kan endast anslutas till motsvarande anslutningar av samma typ.

Kundservice och reservdelar

Om du behöver reservdelar eller en tekniker kontaktar du ett lokalt LG-servicecenter. Adressen till ditt lokala kundservicecenter och annan kundinformation finns på följande webbplats: www.lge.com
Se till att du har följande information till hands:

1. Ditt namn och din adress, inklusive postnummer.
2. Ditt telefonnummer.
3. Detaljerad information om problemets beskaffenhet.
4. Modell, serie och serienummer. Denna information finns på märkplåten som sitter på ugnsluckans vänstra innerkant.
5. Ditt daterade köpkvitto. Var vänlig notera att köpbevis krävs för alla garantikrav. Innan du framlägger ett garantikrav bör du läsa igenom avsnittet om "Felsökning". Vi kommer att ta betalt för varje inspektion som utförs av en tekniker om det visar sig att det inte finns några mekaniska eller elektriska fel på utrustningen.

Kundservice

För allmänna förfrågningar eller ytterligare information om LG-produkter, kontaktar du LG:s kundsupport på telefon 0771-414379.

Garanti

Modell-, serie- och produktionsnummer finns på märkskylten. Denna information finns på märkskylten. Märkskylten finns på ugnsluckans vänstra sida. Märkskylten sitter på vänster sida av luckan och på det bakre skyddet.

KRAV FÖR ATT GARANTIN SKA FORTSÄTTA GÄLLA:

BEHÅLL DITT KVITTO FÖR ATT KUNNA STYRKA
INKÖPSDATUMET. EN KOPIA AV KVITTOT MÅSTE
ÖVERLÄMNAS VID GARANTIREPARATION.

PRODUKTENS REGISTRERINGSKORT:

Det är till hjälp om du åtminstone fyller i namn, adress, telefon, modell- och serienummer samt returnerar kortet. Detta gör att LG Electronics kan hjälpa dig när om du längre fram tappar bort ditt kvitto, om enheten stjäls eller om en modifiering erfordras.

För att få information eller hjälp:

MODELL	SERIENUMMER*	INKÖPSDATUM

***Fyll i detta för dina egna uppgifter**

Om du har några problem – kontaktar du den LG-
återförsäljare som du köpte produkten av.

Memo

Memo



LG Electronics Inc.



Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan fås av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.