



Installations- och bruk- sanvisning

SV

Tack för ditt förtroende och för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 8 Innan du ansluter apparaten	INTRODUKTION
9 ELEKTRISK FRISTÄENDE SPIS 9 Apparatinformation - typskylt (beroende på modell)	
13 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	ANVÄNDA APPARATEN
13 HÄLL (beroende på modell) 14 Konventionella hållar 15 Glaskeramisk tillagningsyta	
17 UGN 17 Kontrollenhet (beroende på modell) 18 Välj tillagningssystem (beroende på modell) 20 Justera tillagningstemperaturen 20 Använda elektronisk timer 22 Starta tillagningsprocessen 22 Stänga av ugnen	
23 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
41 RENGÖRING & UNDERHÅLL 42 Konventionell ugnrensning 42 Rengöra spishållarna 43 Rengöra den glaskeramiska ytan 45 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 46 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 47 Rengöring och installation av de katalytiska insatserna 48 Ta bort och sätta in ugnsluckan 51 Ta bort och sätta in ugnsluckans glas 53 Byte av glödlampa	RENGÖRING & UNDERHÅLL
54 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
55 KASSERING	ÖVRIGT

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS

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

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

WARNING: Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Håll små barn borta från ugnen.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

WARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonen.

WARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är avsedd endast för tillagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

VARNING: Använd endast spisskydd som konstruerats av tillverkaren av spisen eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämpliga skydd, integrerade i apparaten. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.

VARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt. Stäng av alla värmezoner med respektive kontroll och avlägsna säkringen eller stäng av huvudströmmen så apparaten isoleras helt från elnätet.

Om glaset i ugnsluckan är sprucket eller skadat, använd inte ugnen och kontakta service.

Vid anslutning av apparaten, använd en 5 x 1,5 mm² - kabel med markering H05VV-F5G1,5 eller bättre. Kabeln måste installeras av en servicetekniker eller annan kvalificerad person.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

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

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.



- FÖRSIKTIGHET: risk för lutning.



- VARNING: För att undvika att apparaten tippar, måste en stabiliseringsanordning vara installerad. Se installationsinstruktionerna.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du fäller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage i enlighet med gällande föreskrifter.

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

Apparaten är avsedd för hushållsbruk.

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

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90 °C.

Ej auktoriserad service och reparation kan orsaka risk för explosion, elstöt eller kortslutning, och efterföljande personskada och skada på apparaten. Reparationer får endast utföras av auktoriserad expert.

Inställningarna för apparaten anges på märkplåten.

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsenhet för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsföreskrifter.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida.

Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Apparaten är tung. Minst 2 personer behövs för att bära apparaten.

INNAN DU ANSLUTER APPARATEN



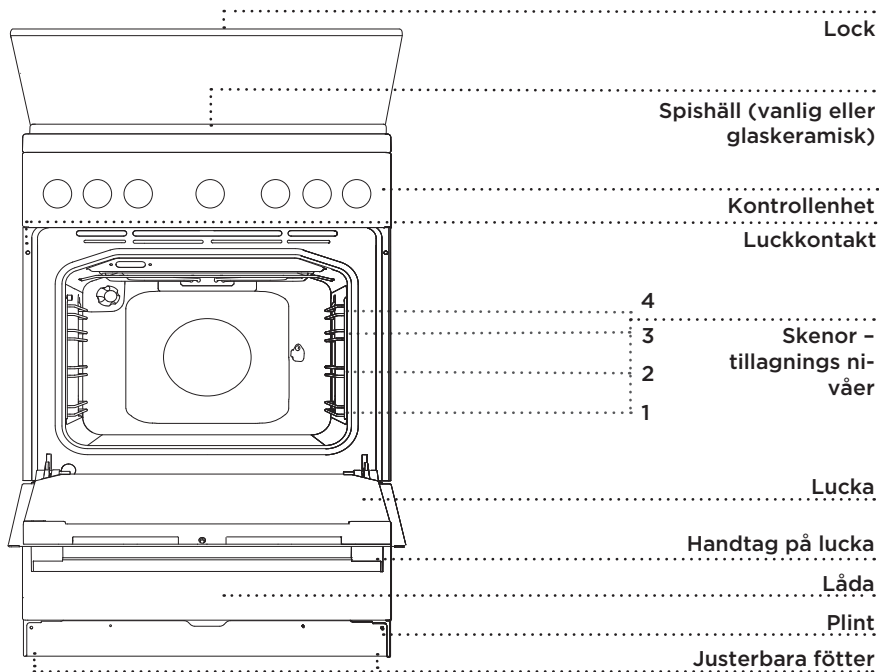
Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

ELEKTRISK FRISTÅENDE SPIS

BESKRIVNING AV APPARATEN OCH DESS UTRUSTNING

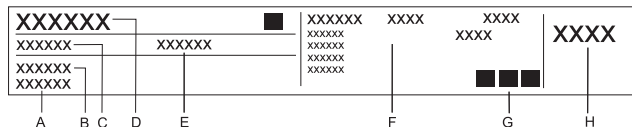
(beroende på modell)

Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



APPARATINFORMATION - TYP SKYLT

(beroende på modell)



- A Serienummer
- B Modell
- C Typ
- D Varumärke

- E Kod
- F Teknisk information
- G Indikationer/symboler för efterlevnad
- H Fabriksinställningar för gastyp

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

APPARATENS LOCK

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du faller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.



Symbolen på produkten eller dess förpackning anger att glaslocket kan spricka vid uppvärmning. Stäng av alla brännare innan du stänger locket.


APPARATENS LÅDA



Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

TRYCK/DRA-HANDTAG

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

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

KONTROLLAMPA

När ugnen är påslagen lyser **den gula signallampen**.

Den gula lampan tänds när en apparatfunktion aktiveras (beroende på modell).

Den röda lampan tänds när ugnsvärmarna aktiveras. När den valda temperaturen nås släcks den röda lampan.

När en funktion väljs tänds skivan för det valda vredet.

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när tillagningssystemet väljs.

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorerna kan dras ut helt eller delvis.

PRÄGLADE SKENOR

Ugnen har spår i tre nivåer för insättning av gallret.

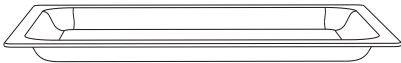
OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplaren avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel. När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.


UGNENS UTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)

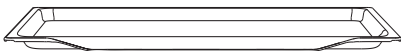


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

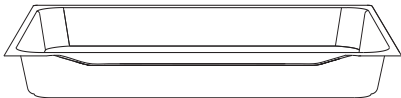


GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.


 Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.




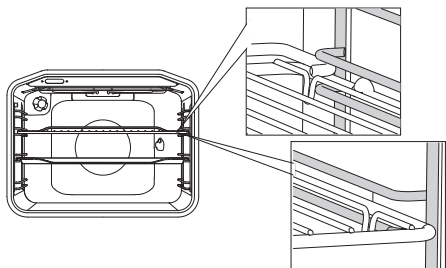
Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för gräddning av bakverk och kakor.



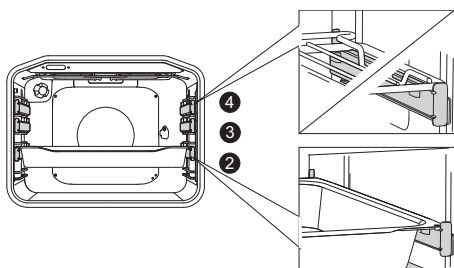
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

 Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.


 **När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.**

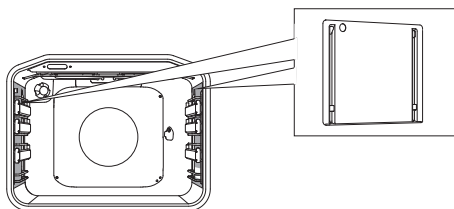


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



KATALYTISKA INSATSER förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.



Det **ROTÉRANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



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

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

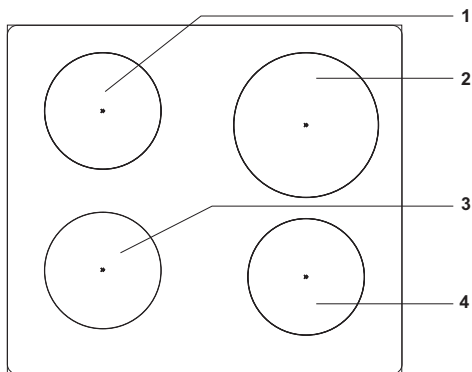
När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

När du har tagit emot apparaten, torka av hela hällen, inklusive värmezoner, med en fuktig trasa.

Om din häll har vanliga tillagningszoner, sätt dem på maximal effekt i 3 till 5 minuter utan tillagningskärl på dem. När tillagningszonerna värms upp kan lite rök uppstå på hällens yta. På detta sätt når tillagningszonens finish sin maximala tålighet.

Om din häll har en **glaskeramisk yta**, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

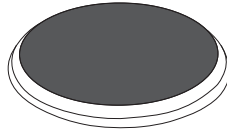
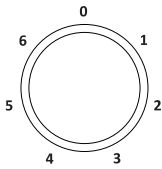
HÄLL (beroende på modell)




1. Kokzon, vänster bak
2. Kokzon, höger bak
3. Kokzon, vänster fram
4. Kokzon, höger fram


KONVENTIONELLA HÄLLAR

- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan.
- Fastbränt fett och olja på tillagningszonerna kan antändas. Var därför försiktig när du använder fett eller olja och kontrollera alltid tillagningsprocessen.
- Placera inga fuktiga kokkärl eller ångtäckta lock på tillagningszonerna. Fukt kan skada tillagningszonerna.
- Kyl inte ner varma kokkärl genom att placera dem på tillagningszoner som inte använts, eftersom kondensen som uppstår under kokkärlet kan orsaka korrosion.



Vrid på reglaget för att slå på tillagningszonen. Tillagningszonens effekt kan ställas in i steg från 1 till 6 eller kontinuerligt från 1 till 4.

 Stäng av tillagningszonen 3-5 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

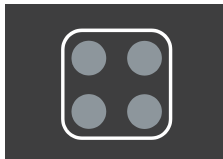
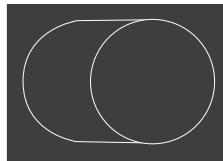
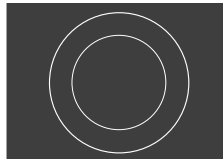
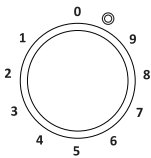
 Snabbvärmezoner (endast vissa modeller) har större effekt än vanliga tillagningszoner, vilket innebär att de kan värmas upp snabbare. Dessa tillagningszoner indikeras med en röd punkt i mitten. Efter upprepad uppvärmning och rengöring kan denna punkt försvinna.



Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Värmezonen når snabbt den valda temperaturen, men området runt värmezonen förblir svalt.
- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte kokkärl i aluminium eller plast på varma värmezoner. Placera inte föremål av plast eller aluminiumfolie på den glaskeramiska hällen.
- Använd inte den glaskeramiska hällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter en viss tid. Om en synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast bort apparaten från elnätet.



STYRA VÄRMEZONEN MED TVÅ RINGAR:

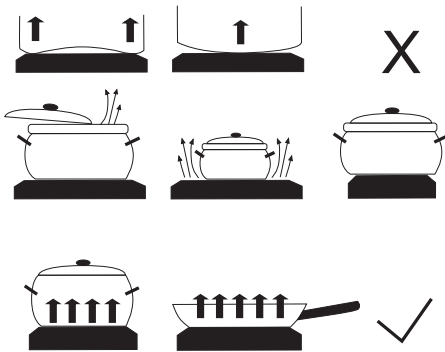
Ytan för tillagningszonen med två ringar kan anpassas till storleken och formen hos ditt kokkärl.

För att aktivera den större värmezonen, vrid vredet så långt det går (ett klick hörs). Ställ därefter in effektnivån.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Varje värmezona har en signallampa som lyser varje gång värmezonen är varm. När värmezonen svalnat slöcknar signallamporna. Restvärmeindikatorn kan också tändas om ett varmt kokkärl placeras på en sval tillagningszon.

TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL



- Använd kokkärl av god kvalitet med en plan och stadig botten.
- Kokkärlets botten och värmezonens diameter ska vara lika stora.
- Kokkärl i härdat glas med särskild botten kan användas på värmezonerna om de har samma diameter. Kokkärl med större diameter kan gå sönder pga. termisk spänning.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezon.

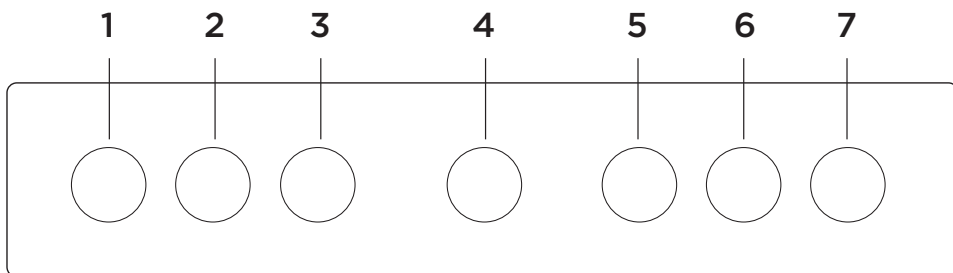
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezon på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezon resultera i skador på både kokkärl och värmezon.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- Kokkärls bottendiameter ska matcha värmezonens diameter. Om kokkärl är för litet kommer en del av värmen att gå förlorad och värmezon kan skadas.
- Använd ett lock på kärlet när matlagningen tillåter det.
- Kokkärl ska vara lämpligt i förhållande till mängden mat. Om du tillagar en liten mängd mat i ett stort kokkärl försvinner mer energi.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare.
- Grönsaker, potatis osv. kan tillagas med små mängder vatten. Maten kommer att tillagas lika bra så länge kokkärl är förslutet med ett lock. - När vattnet kokar, minska värmen till en nivå som är precis tillräcklig för att bibehålla långsam sjudning.

UGN

KONTROLLENHET (beroende på modell)

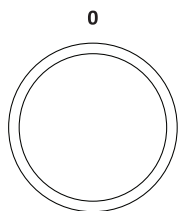


- 1 VRED FÖR VÄNSTER FRÄMRE VÄRMEZON
- 2 VRED FÖR VÄNSTER BAKRE VÄRMEZON
- 3 VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM
- 4 PROGRAMTIDER
- 5 TEMPERATURVRED
- 6 VRED FÖR HÖGER BAKRE VÄRMEZON
- 7 VRED FÖR HÖGER FRÄMRE VÄRMEZON

OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).

VÄLJ TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)











Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell, beroende på modell).



Inställningarna kan också ändras under tillagningen.

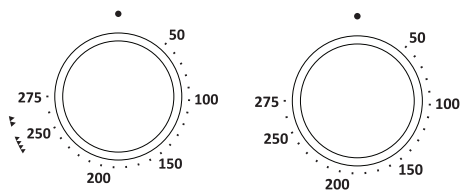
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C
TILLAGNINGSSYSTEM		
»»»»	SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	160
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.	200
	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).	180
	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	180
	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillplatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratänggrätter och bryning till en krispig skorpa.	170
	ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger.	170

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg.	200
	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker.	180
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT Både värmare och fläkten är aktiverade. Fläkten möjliggör en jämn cirkulation av varmluft i ugnen. Den lämpar sig för bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker.	180
	VÄRMNING AV TALLRIKAR Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå. Ställ in temperaturen mellan 140 °C och 220 °C.	180
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	-
	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	70

¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

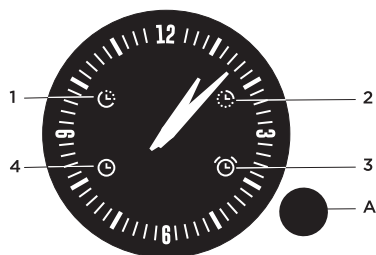
 Med dessa system kan du laga mat med ånga - se kapitlet BESKRIVNING AV SYSTEM/ TILLAGNINGSLÄGE OCH MATLAGNINGSTABELL FÖR PROGRAM MED ÅNGFUNKTION.

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



💡 När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position 250.

ANVÄNDA ELEKTRONISK TIMER



A Funktionsreglage

- 1** Fördröjd ugnstart
- 2** Avsluta användningen av ugnen
- 3** Ägg-klocka
- 4** Tidsdisplay

Välj tidsinställningarna genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A). Vald symbol blinkar på displayen. Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in funktionen och tryck för att bekräfta. Visarna flyttas automatiskt till tidsvisning. Inställda symboler fortsätter att vara tända.

Varje gång du trycker i funktionsreglaget (A) bekräftas detta av en kort akustisk signal. Tryck och håll inne funktionsreglaget (A) i 2 sekunder för att radera inställd funktion.

STÄLLA IN KLOCKSLAG

Om tidsdisplayen (4) blinkar (efter att apparaten anslutits för första gången eller efter ett strömavbrott), tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i två sekunder tills det slutar blinka.

Välj sedan tidsdisplayen (4) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A). Tidsdisplayen blinkar när den har valts.

Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in tiden. Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Om du inte trycker på någonting kommer inställningen att sparas automatiskt efter några sekunder.

ANVÄNDNING AV UGNEN UTAN TIMERINSTÄLLNINGAR

När du har anslutit apparaten till eluttaget för första gången, eller efter ett elavbrott, blinkar tidsdisplayen (4).

För att ugnen ska sättas igång, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i två sekunder. Tidsdisplayen slutar blinka. Ugnen kan användas utan restriktioner om inga timerinställningar gjorts.

ANVÄNDNING AV UGNEN MED TIMERINSTÄLLNINGAR

Programtimern kan användas för att programmera ugnsanvändningen på två sätt:

A) Ställa in stopptiden

I detta läge kan du ställa in den tid då du vill att ugnen ska stängas av. Längsta möjliga inställning är 15 timmar från aktuell tid.

- Kontrollera att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.
- Välj symbolen (2) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A) tills symbolen börjar blinka.
- Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in stopptiden.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Visarna flyttas till tidsvisning. Ugnsstoppsymbolen tänds.
- Sätt på ugnen (använd ugnsvreden för att ställa in användningsläge och temperatur). Ugnen startas vid inställd tid och stängs av vid vald stopptid.
- När klockan når vald stopptid kommer ugnen att stängas av, vilket också indikeras av en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom ett tryck på funktionsreglaget (A); annars stängs den av automatiskt efter 1 minut.
- Symbolen (2) kommer att blinka. För att fortsätta med matlagningen, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i 2 sekunder. Ställ in en ny matlagningstid vid behov.

B) Ställa in fördröjd start

Detta läge låter dig specificera tiden när ugnen ska startas (starttid för matlagningen) och tiden när du vill att matlagningen ska avslutas (sluttid).

Sluttiden kan fördröjas med max. 12 timmar relativt till aktuellt klockslag, matlagningstiden kan ställas in till max. 3 timmar.

- Kontrollera att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.
- Ställa in starttiden: Välj symbolen (1) genom att trycka på funktionsreglaget (A). Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in starttiden och tryck på funktionsreglaget (A) för att bekräfta. Symbolen för sluttiden börjar blinka (2).
- Ställa in stopptiden: Vrid på funktionsreglaget (A) för att ställa in sluttiden och tryck på funktionsreglaget (A) för att bekräfta.
- Visarna flyttas till klockvisning. Symbolerna (1) och (2) tänds.
- Timern inväntar start för tillagningsprocessen.
- Ställ in ugnen – använd ugnsvreden för att ställa in användningsläge och temperatur.
- Ugnen startas vid inställd tid och stängs av vid vald sluttid.
- När klockan når vald stopptid kommer ugnen att stängas av, vilket också indikeras av en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom ett tryck på funktionsreglaget (A); annars stängs den av automatiskt efter 1 minut. Symbolen (2) kommer att blinka. För att fortsätta med matlagningen, tryck på funktionsreglaget (A) och håll det inne i 2 sekunder. Ställ in en ny matlagningstid vid behov.

STÄLLA IN ÄGGKLOCKAN

Klockan kan också användas som en vanlig timer där ett alarm hörs efter en viss tid. Minutpåminnaren kan endast väljas när programtimern inte är programmerad eller används.

- Välj symbolen (3) genom att trycka flera gånger på funktionsreglaget (A) tills symbolen börjar blinka.
- Vrid funktionsreglaget (A) för att ställa in tiden då du vill att minutpåminnaren ska ge ifrån sig ett alarm. Den längsta möjliga inställningen är 3 timmar.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) igen. Visarna vrids automatiskt för att låsa displayen och symbolen (3) tänds.
- När tiden du ställt in löper it hörs en återkommande akustisk signal. Den akustiska signalen kan stängas av genom att du trycker på funktionsreglaget (A) och håller det inne i 2 sekunder, annars stängs den av automatiskt efter 1 minut.

VISA INSTÄLLNINGEN

När en timerfunktion har ställts in kan du kontrollera den genom att trycka på funktionsreglaget (A). Visarna flyttas kort till inställt värde och återgår sedan till att visa aktuell tid.

TA BORT EN INSTÄLLNING


Radera inställningen genom att trycka på funktionsreglaget (A) och hålla kvar den i 2 sekunder. Symbolen för den raderade funktionen stängs av.

STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Ställ in systemet och temperaturen och starta sedan tillagningsprocessen.

STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

 Efter tillagningsprocessen fortsätter kylfläkten att vara igång en stund, beroende på temperaturen. Om du lämnar kvar maten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan.

 Efter användning av ugnen kan lite vatten finnas kvar i kondenskanalen (under luckan). Torka av kanalen med en svamp eller en trasa.

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.

När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

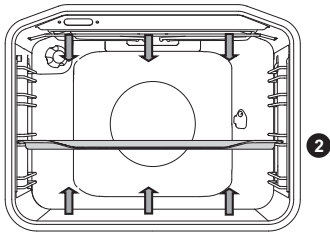
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

STANDARDTILLAGNINGSNIVÅER OCH REKOMMENDERAD KÄRNTEMPERATUR FÖR OLIKA TYPER AV KÖTT

Typ av livsmedel	Matens kärntemperatur (°C)	Köttets och köttsaftens färg vid genomskärning
NÖTKÖTT		
Blodig	40-45	Rött kött, nästan rått, lite köttsaft
Medium/rare	55-60	Ljust röd, mycket köttsaft som är lätt röd
Medium	65-70	Rosa, lite köttsaft
Genomstekt	75-80	Jämnt, gråaktigt brun, lite, färglös köttsaft
KALV		
Genomstekt	75-85	Rödbrun
FLÄSK		
Medium	65-70	Ljusrosa
Genomstekt	75-85	Gyllene
LAMM		
Genomstekt	79	Grå, lätt rosa saft
FÅR		
Blodig	45	Rött kött
Medium/rare	55-60	Ljust röd
Medium	65-70	Rosa i mitten
Genomstekt	80	Grått
GETKÖTT		
Medium	70	Ljust rosa, rosa köttsaft
Genomstekt	82	Grått, lätt rosa köttsaft
KYCKLING		
Genomstekt	82	Ljusgrå
FISK		
Genomstekt	65-70	Vit till gråbrun

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen.

Steka kött:

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-110
Grisbrog	1500	2	180-200	100-120
Fläskrullad	1500	2	180-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	170-190	120-140
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	180-200	80-100
Kaninstek	1500	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kyckling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Bräserverad fisk	1 000g/stycke	2	210	50-60

Använd det här systemet för att steka kyckling om din apparat inte har systemet  .
Använd det här systemet för att tillaga pizza om din apparat inte har systemet .

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Baka bakverk:

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

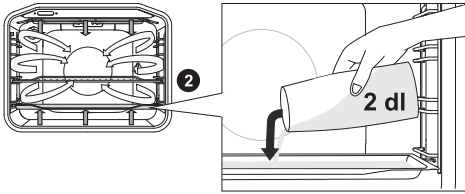
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Småfranskor (Semmel)*	2	190-210	20-30
Vitt bröd *	2	180-190	50-60
Bovetebröd *	2	180-190	50-60
Fullkornsbröd *	2	180-190	50-60
Rågbröd *	2	180-190	50-60
Speltbröd *	2	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Sockerkaka *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200-210	20-30
Kål "pirozhi" (piroger)	2	185-195	25-35
Fruktkaka	2	150-160	40-50
Marängkakor	2	80-90	120-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-40

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

ÖVRE OCH UNDER VÄRMARE MED ÅNGA



Placera en ugnsplåt på den första skenan medan ugnen fortfarande är kall. Håll max 2 dl vatten på ugnsplåten. Placera maten som ska lagas på den andra skenen och starta systemet.



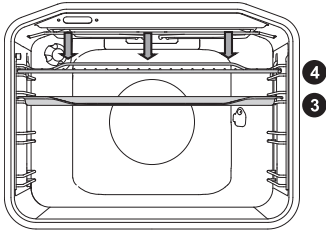
Om du använder en långpanna, sätt in den på en nivå över vad som rekommenderas i tabellen.



För att funktionen ska fungera optimalt, öppna inte ugnsluckan och tillsätt inte något vatten under tillagningen.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Svinjska pečenka	1500	2	180-200	100-120
Svinjsko pleče	1500	2	180-200	110-130
Pečenka iz mletega mesa	1500	2	200-210	70-80
Goveja pečenka	1500	2	170-190	130-150
Piščanec	1500	2	190-210	80-100

STOR GRILL, GRILL



När du grillar mat med den stora grillen är den övre värmaren och grillvärmaren i taket på ugnen aktiverade.

Vid grillning av mat aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Max tillåten temperatur: 230 °C.

Förvärm den infraröda (grill)-värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, medium/rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	18-22
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	3-6
Smörgåsar	/	4	230	3-6

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Biff, genomstekt	180 g/stycke	3	230	18-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	20-25
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	3	230	10-15
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	3	230	15-25
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	1-3
Smörgåsar	/	4	230	2-5

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.

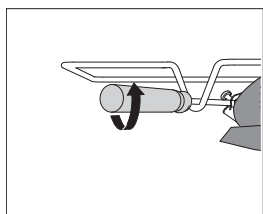
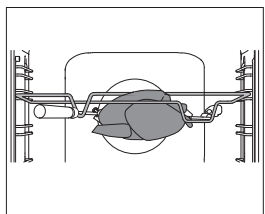
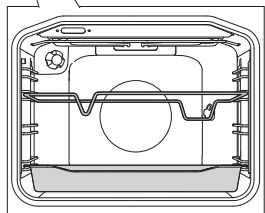
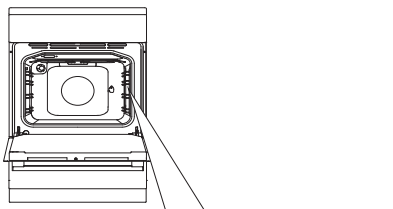


Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttängar.

TILLAGNING MED ROTERANDE GRILLSPETT (beroende på modell)

Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.




1 Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.

2 Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).

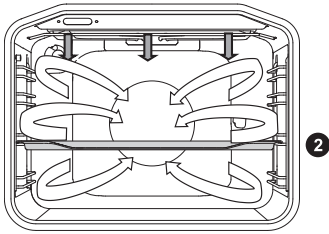
3 Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL** .



Grillen är endast igång när ugnsluckan är stängd.

GRILL MED FLÄKT

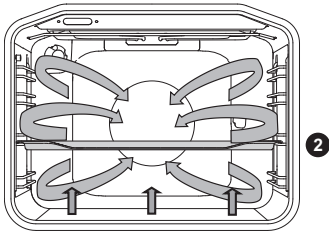


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Grisbög	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



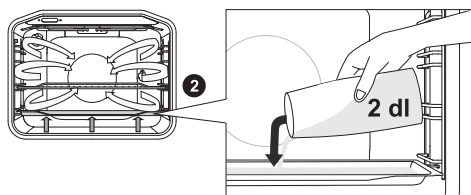
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

VARMLUFT OCH UNDER VÄRMARE MED ÅNGA



Placera en ugnsplåt på den första skenan medan ugnen fortfarande är kall. Håll max 2 dl vatten på ugnsplåten. Placera maten som ska lagas på den andra skenen och starta systemet.



Om du använder en långpanna, sätt in den på en nivå över vad som rekommenderas i tabellen.

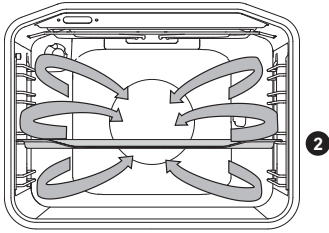


För att funktionen ska fungera optimalt, öppna inte ugnsluckan och tillsätt inte något vatten under tillagningen.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Vitt bröd *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Äpple- och kesostrudel	/	2	180-190	50-60
Pizza, fryst	/	2	200-220	15-20
Äpple- och kesostrudel, fryst	/	2	200-210	30-40
Kycklingbröst	1000	2	190-210	60-70

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött:

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek, med svål	1500	2	170-180	140-160
Anka	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-220
Kycklingbröst	1000	3	180-200	60-70
Fyllid kyckling	1500	2	170-180	90-110

Baka bakverk:

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.

Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Sockerkaka med frukt	2	150-160	45-65
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Äppelstrudel	2	170-180	40-60
Kex, pajdeg*	2	150-160	15-25
Kex, pressade*	2	140-150	15-25
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
FRYST MAT			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35

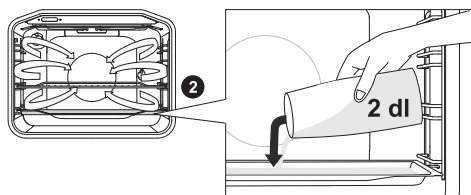
Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



VARMLUFT MED ÅNGA



Placera en ugnsplåt på den första skenan medan ugnen fortfarande är kall. Håll max 2 dl vatten på ugnsplåten. Placera maten som ska lagas på den andra skenen och starta systemet.



Om du använder en långpanna, sätt in den på en nivå över vad som rekommenderas i tabellen.

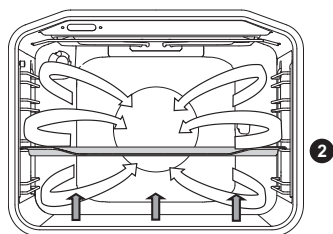


För att funktionen ska fungera optimalt, öppna inte ugnsluckan och tillsätt inte något vatten under tillagningen.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Småfranskor (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Rullad *	/	2	170-180	20-25
"Smördeg, fryst"	/	2	190-200	20-30
Lasagne, fryst	/	2	190-200	40-50

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

Konservering:

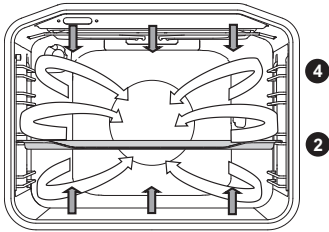
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Sjudningstid (min)	Temperatur och tid efter att sjudningen har påbörjats	Vilotid i ugnen (min)
FRUKT					
Jordgubbar	2	160-180	30-45	/	20-30
Stenfrukter	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRÖNSAKER					
Inlagd gurka	2	160-180	30-45	/	20-30
Bönor/morötter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT



Den lämpar sig för alla typer av bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du sätter maten i den förvärmda ugnen, vänta på att lampan ska slockna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

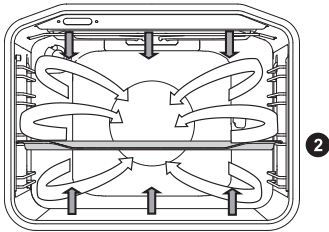
Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.

Gräddningstabell för bakverk för användningsläget med nedre och övre värmare samt fläkt

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Marmorerad kaka	2	140-150	45-55
Kaka i rektangulär bakplåt	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Fruktkaka - pajdeg	2	140-150	35-45
Sockerkaka	2	140-150	25-35
Sockerkaka med frukt	2	130-140	35-45
Rulltårta	2	140-150	15-25
Julkaka	2	130-140	50-60
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Kakor av pajdeg	2	140-150	15-25
Pressade kakor *	2	130-140	10-15
Små bakverk, jäsdeg	2	140-150	15-20
Bröd *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Äppelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filodeg	2	150-160	18-25


Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

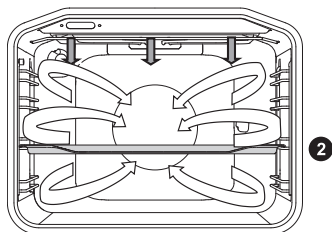
GENTLEBAKE



Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190	90 - 120
Fläskstek, 1 kg	2	190	100-130
Oxfilé, 200 g/stycke	2	180	40 - 50
Kyckling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyckling, bröstfilé, 200 g/ stycke	2	200	45 - 60
Kalvstek, 1 kg	2	180	95 - 120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	2	190	35 - 45
Fiskfilé, 100 g/stycke	2	190	25 - 35
BAKVERK			
Kakor av pajdeg	2	150	25-40
Spritsade kakor	2	150	35-50
Små muffins	2	170	35-50
Rulltårta	2	170	40-55
Fruktkaka, pajdeg	2	170	65-85

(Gäller apparater med utdragbara skenor eller vanliga skenor, utan varmluftssystem )



Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	150	90-110
Fläskstek	1500	2	160	80-100
Grisbrog	1500	2	150	130-160
Fläksskank	1000	2	150	130-150
Halv kyckling	700	2	190	60-70
Kyckling	1500	2	190	80-100
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200	20-30

UPPTNING



I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor).

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

VÄRMNING AV TALLRIKAR



Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.

AQUA CLEAN



Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

ALUMINIUMBELÄGGNING

Rengör aluminiumbeläggningsen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningsen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

ROSTFRI STÅLPLÅT PÅ APPARATENS FRAMSIDA

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningsen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpans beläggning.

LACKERADE YTOR OCH PLASTDELAR

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol.

Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

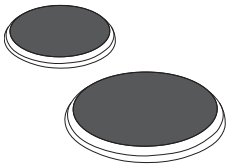
Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnsgöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

RENGÖRA SPISHÄLLARNA



Rengör området runt tillagningszonerna med varmt vatten och lite diskmedel.

För envis smuts, använd stålull med rengöringsmedel, skölj av hällen och torka av den.

Vätskor som innehåller salt, överkokta vätskor och fukt har en skadlig effekt på tillagningszonerna. Rengör alltid värmezonen.

använd vanliga rengöringsmedel och vanliga skötselmedel för att sköta tillagningszonerna. Om värmezonen är en aning varm, tränger rengöringsmedlet snabbare in i porerna.

Ringarna på tillagningszonen är tillverkade av rostfritt stål. På grund av hettan kan de bli lätt gulfärgade efter en viss period av användning.

Detta är ett normalt fenomen. De gula fläckarna kan tas bort med vanliga metallrengöringsmedel. Aggressiva diskmaskinstillbehör passar inte för rengöring av dessa, eftersom de kan orsaka repor.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen. För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.

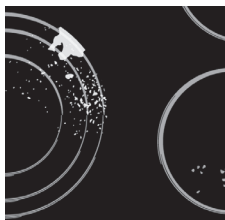


Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skytningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.



Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.

Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.



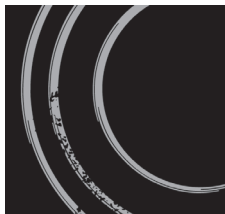
Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor. Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skytningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



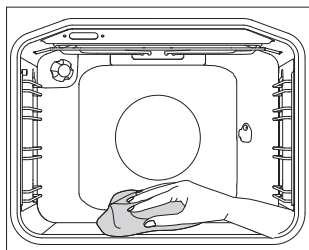
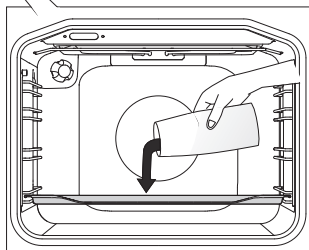
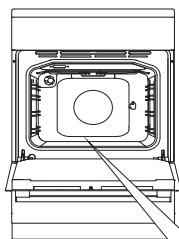
Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.



Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.

💡 Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt. Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



- 1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. Ställ TEMPERATURVREDET på 70 °C.

- 2** Håll 0,6 liter vatten i en djup bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan.

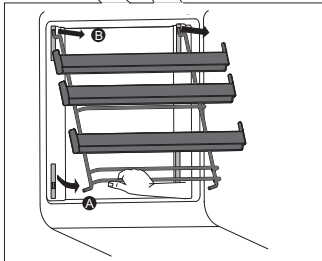
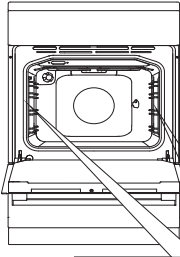
- 3** Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsyrtorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

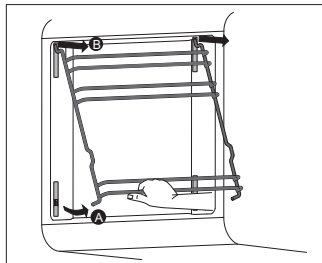
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



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

B Ta bort dem från öppningarna upptill.

Sätt tillbaka skenorna i omvänd ordningsföljd.



VARNING:

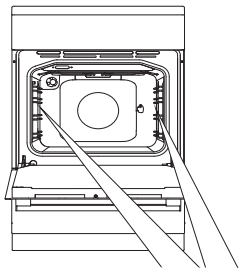
Ta inte bort klämmorna som sitter i ugnsutrymmet.



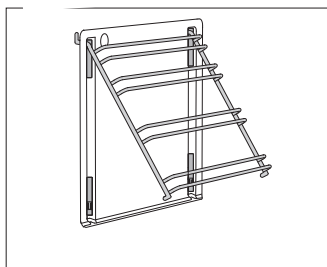
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

RENGÖRING OCH INSTALLATION AV DE KATALYTISKA INSATSERNA

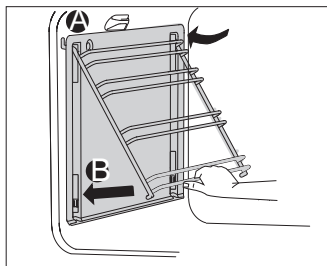
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.



1 Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



2 Häng insatserna med skenorna på i hålen och dra uppåt.

A Sätt in insatserna i öppningen längst upp.

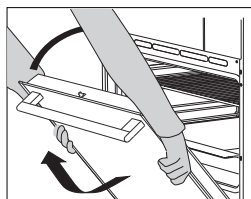
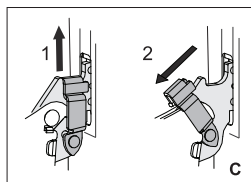
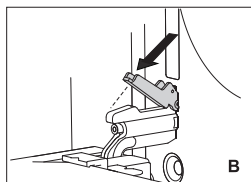
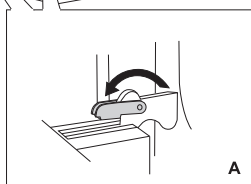
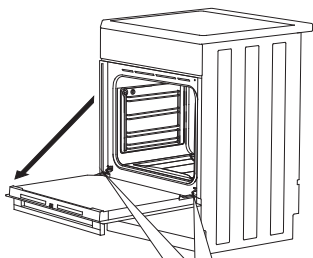
B Tryck fast dem i snäpplåset i botten.



Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

(beroende på modell)



1 Öppna först luckan helt (så långt det går).

2 **A** Roter stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).

B Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.

C Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, lyft dörrlåsen något och dra dem mot dig.

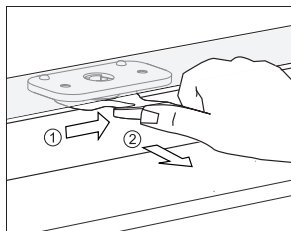
3 Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten.

💡 Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjäders fjäder går i lås är det risk för personskada.

LUCKLÅS (beroende på modell)



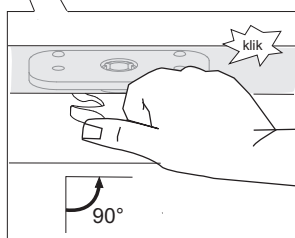
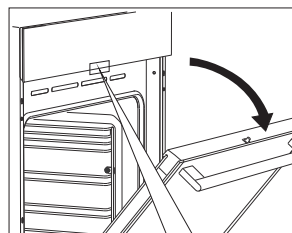
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

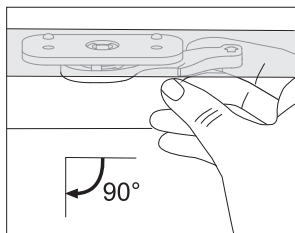
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



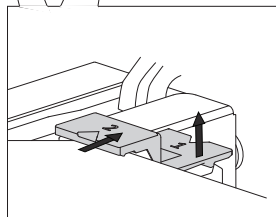
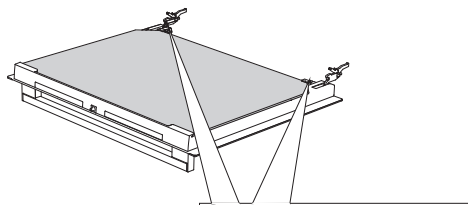
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLAS

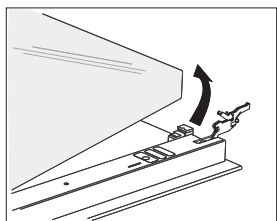
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

Beroende på apparatmodell tas glaset i luckan av antingen enligt METOD 1 eller enligt METOD 2.

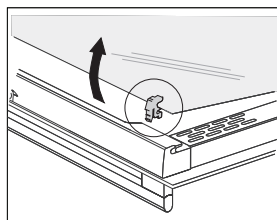
METOD 1 (beroende på modell)



- 1** Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).



- 2** Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

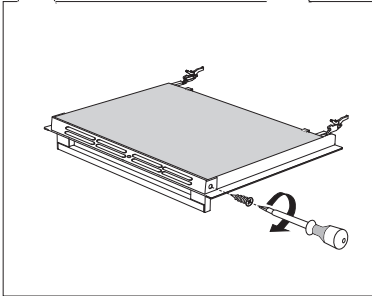
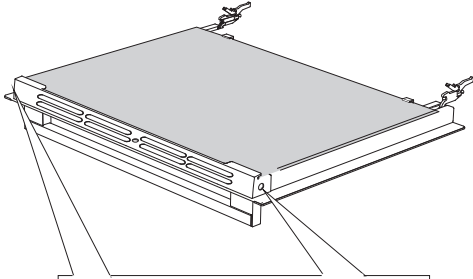


- 3** Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också gummitätningarna på glasrutan.

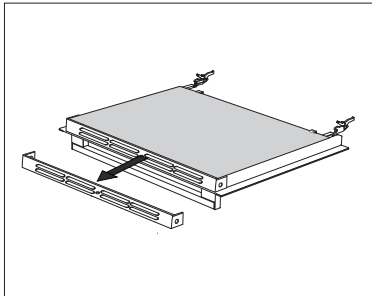


Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

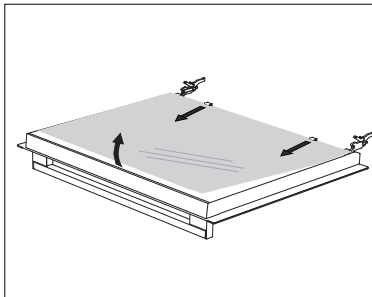
METOD 2 (beroende på modell)



1 Lossa fästskruvarna på båda sidor om luckan.



2 Ta bort hållaren.



3 Lyft luckans glas något och ta bort det från klämmorna i den undre delen av luckan.

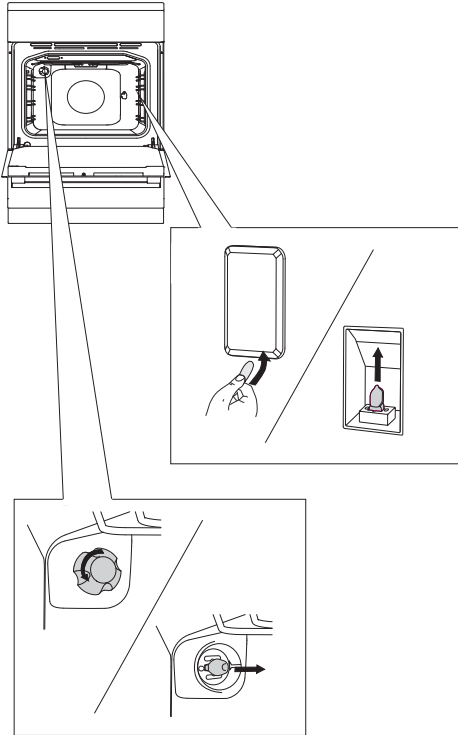
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

BYTE AV GLÖDLAMPA

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampen.

Använd en stjärnskruvmejsel.

(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W; vanlig glödlampa E14, 25 W, 230 V)



Använd en platt skruvmejsel för att lossa lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampen.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....
Lossa locket och ta bort glödlampen.

⚠ Använd skydd för att undvika brännskador.

FELSÖKNINGSTABELL

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

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

Obehöriga ändringar och reparationer på spisen kan resultera i en elektrisk stöt eller kortslutning. Försök därför inte att utföra några reparationer själv. Anlita en fackman eller en auktoriserad serviceverkstad för dessa arbeten.

Vid smärre fel eller problem med apparatens funktioner, läs igenom följande instruktioner för att se om du kan åtgärda det själv.

VIKTIGT

Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja.

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

Problem/fel	Orsak
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
En felkod visas (E1, E2, E3 etc.).	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående anvisningar bör du tillkalla en auktoriserad fackman. Åtgärdande av fel eller garantianspråk som uppstått på grund av felaktig användning eller anslutning av produkten täcks inte av garantin. I dylika fall måste reparationsarbetet betalas av användaren.

KASSERING



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

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

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

www.gorenje.com



Cooking with passion.