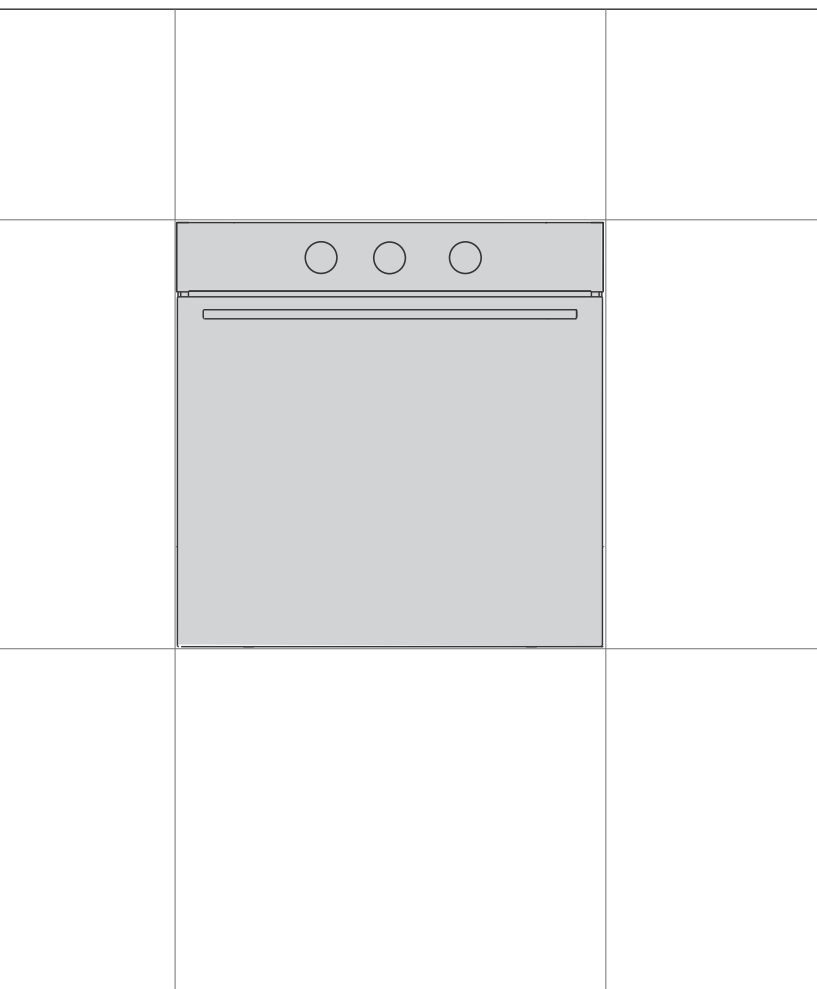


gorenje

SV

SE

**BRUKSANVISNING
FÖR INBYGGD UGN**



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

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

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

Instruktioner för installation och anslutning levereras på ett separat blad.

Bruksanvisning och instruktioner för installation och anslutning finns även på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>

Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



INFORMATION!

Information, råd, tips eller rekommendation



WARNING!

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter	4
Andra viktiga säkerhetsvarningar	5
Beskrivning av apparaten	7
Typskylt – produktinformation	7
Kontrollenhet	8
Utfällningsbara vred	8
Apparatens utrustning	9
Kontrollampa	9
Styrskenor	9
Omkopplare för ugnslucka	10
Kylfläkt	10
Ugnens utrustning och tillbehör	10
Innan du använder utrustningen för första gången	12
Välja inställningarna	12
Val av tillagningsmetod	12
Justera tillagningstemperaturen	14
Timerfunktioner	14
Starta tillagningsprocessen	15
Avsluta tillagningen och stänga av ugnen	15
Allmänna råd och bakningstips	16
Matlagningstabell	17
Rengöring och underhåll	21
Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)	22
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler	23
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna	24
Byte av glödlampa	25
Felsökningstabell	26
Särskilda varningar och felrapporter	26
Kassering	27
Tillagningstest	28

Säkerhetsföreskrifter



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

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

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

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

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

Under användning blir apparaten varm. Var försiktig med att inte vidröra värmeelementen inne i ugnen.

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

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

VARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Vidrör inte uppvärmningselement. Barn under 8 år ska stå under kontinuerlig uppsikt.

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

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

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

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

Häll aldrig vatten direkt på ugnsutrymmets golv. Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

Andra viktiga säkerhetsvarningar

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

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

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

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

Om elsladdar från andra apparater placeras nära denna apparat kan de skadas om de fastnar i ugnsluckan, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Se därför till att nätsladdarna för andra apparater alltid hålls på säkert avstånd.

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

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

Beklä inte ugnens insida med aluminiumfolie. Placera inte plåtar eller andra köksredskap direkt på ugnens botten. Detta stör och minskar luftcirkulationen inuti ugnen, leder till långsammare tillagning samt förstör emaljbeläggningen.

Vi rekommenderar att du undviker att öppna ugnsluckan under pågående gräddning, eftersom detta leder till högre strömförbrukningen och mer kondensvätska bildas.

Var försiktig när du ska ta ut något ur ugnen eller om du öppnar ugnen under pågående tillagning/gräddning, eftersom det finns risk för skållning.

För att inget kalklager ska bildas bör du lämna ugnen öppen efter matlagning eller bakning, så att ugnsutrymmet kan svalna till rumstemperatur.

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

Eventuella missmatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningsvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

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

Använd inte produkten om den är skadad. Ring ett auktoriserat servicecenter.



WARNING!

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

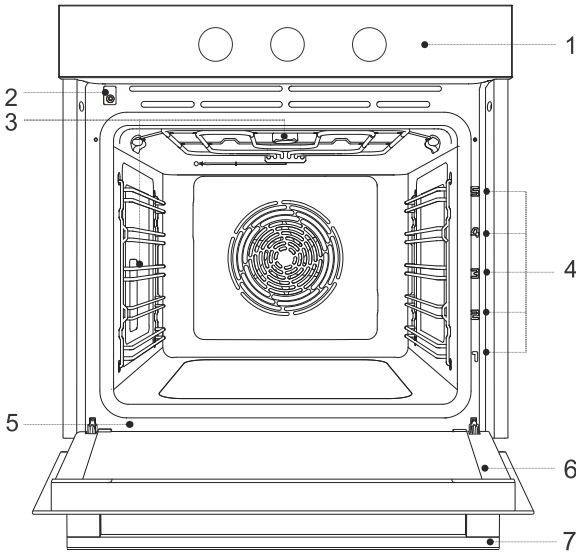
Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

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



1 Kontrollenhet

2 Luckomkopplare

3 Belysning

4 Skenor – tillagningsnivåer

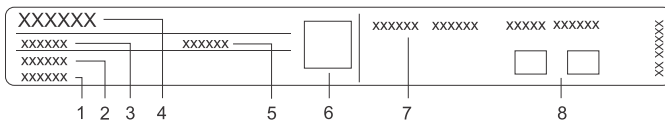
5 Typskylt

6 Ugnslucka

7 Handtag på lucka

Typskylt – produktinformation

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



1 Serienummer

2 Modell

3 Typ

4 Märke

5 Kod/ID-beteckning

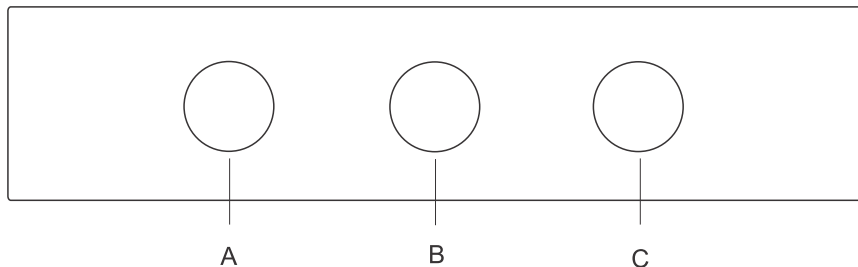
6 QR-kod (beroende på modell)

7 Tekniska uppgifter

8 Indikationer/symboler för efterlevnad

Kontrollenhet

(beroende på modell)



- A. Väljarvred för systemet
- B. avstängningstimer (beroende på modell)
- C. Temperaturvred

Utfällningsbara vred

(beroende på modell)

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



WARNING!

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

Apparatens utrustning

Kontrolllampa

(beroende på modell)

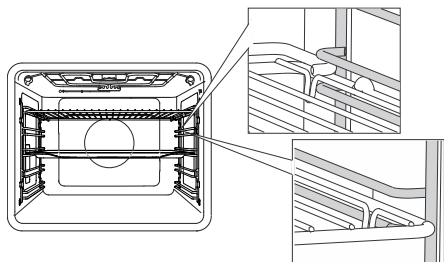
Indikatorlampa: indikerar värmedrift. När värmaren är i drift lyser lampan (på produkter utan avstängningstimer)

Temperaturindikatorlampa: Denna lampa tänds när värmaren i ugnen är igång och släcks när den inställda temperaturen uppnås.

Styrskenor

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

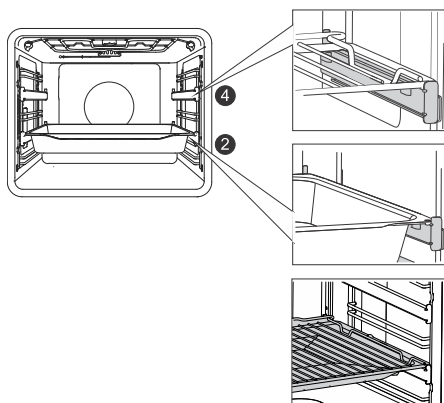
Trådskenor



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

Fast monterade utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

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

Lösa utdragbara konsoler

(beroende på modell)



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

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

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

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



INFORMATION!

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

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

Omkopplare för ugnslucka

(beroende på modell)

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

Kylfläkt

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

Ugnens utrustning och tillbehör

(beroende på modell)

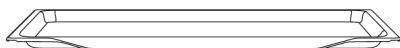


Ugnsgallret används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



INFORMATION!

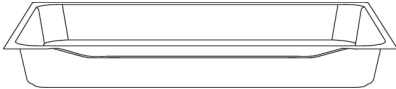
Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Därför behöver du lyfta gallrets framkant en aning när du ska dra ut det ur ugnen.



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

**VARNING!**

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



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

**INFORMATION!**

Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.

**VARNING!**

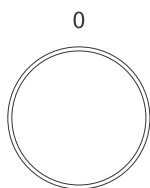
Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning.

Innan du använder utrustningen för första gången

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

Välja inställningarna

Val av tillagningssmetod



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














INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

Symbol	Användning
>>}}}	Snabbvärmning av ugnen För att nå upp till den inställda temperaturen så snabbt som möjligt. När ugnen har uppnått önskad temperatur är uppvärmningen klar. Efter detta följer den metodinställning du vill använda för din matlagning. Denna funktion passar inte för att laga mat.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME ¹⁾ Använd denna metod för vanlig bakning på enkelt galler/plåt, när du gör suffléer eller lagar mat vid låg temperatur (långsam tillagning). Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor
	STOR GRILL MED FLÅKT För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.
	INTENSIV TILLAGNING (VARMLUFTSSTEKNING) ¹⁾ Denna tillagningssmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets). Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.

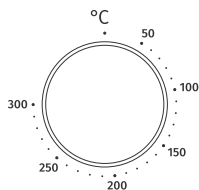
Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning
	VARMLUFTSUGN ¹⁾ Varmluftsugn låter varmluften röra sig bättre runt maten som tillagas. Detta ger torrare ytor och skapar tjockare stekytor. Använd denna tillagningsmetod för att laga kött, bakverk och grönsaker eller för att torka livsmedel på ett eller flera galler samtidigt.
	Över- och undervärme ¹⁾ Använd denna metod för vanlig bakning på enkelt galler/plåt, när du gör suffléer eller lagar mat vid låg temperatur (långsam tillagning). Insprutning av ånga bryner stekytorna bättre och ger knaprigare ytor.
	UNDERVÄRME Använd detta system mot slutet av tillagningsprocessen för att bryna undersidan av maträtten. Systemet är även lämpligt för matlagning i vattenbad.
	STOR GRILL Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostat bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, fisk, stekspett m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innertak värmer hela ytan lika mycket. Den högsta tillåtna temperaturen är 240 °C.
	LÅNGSAM TILLAGNING I UGN ²⁾ För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C.
	PIZZASYSTEM Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.
	TILLAGNING AV FRYST MAT Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	AVFROSTNING Använd den här funktionen för kontrollerad avfrostning av frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, bullar och djupfryst frukt). Under avfrostningsprocessen bör du vända matbitarna, röra om i maten och dela upp bitar som eventuellt har fryst ihop. För mikrobiologisk säkerhet rekommenderar vi att du långsamt avfrostar kött och andra känsliga livsmedel i kylskåpet.
	Rengöring med vatten (Aqua clean) Detta program gör det enklare att få bort eventuella fläckar på ugnens insida.
	Ugnslampa Ugnslampan slås på när ett system väljs eller när vredet vrids till belysningsläget.

¹⁾  Du kan lägga till ånga i gräddningsprocessen med dessa system. Den grundläggande funktionen välj när systemet väljs. Genom att välja en bakplåt med vatten ändras funktionen till bakning med tillsats av ånga (Se kapitlet Starta).

²⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

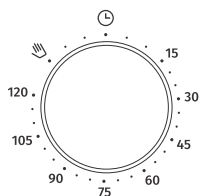
Justera tillagningstemperaturen



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

Timerfunktioner


(beroende på modell)



AVSTÄNGNINGSTIMER (timeromkopplare) Välj först tillagningssystem och temperatur. Ställ in tiden genom att vrida vredet medurs. När den inställda tiden tar slut stängs det valda systemet av.


INFORMATION!

Om du inte vill använda timeromkopplaren, eller om tillagningstiden är kortare än 15 minuter eller längre än 120 minuter rekommenderas den manuella inställning. Roter vredet åt vänster till

symbolen  . I läget "0" fungerar inte ugnen.

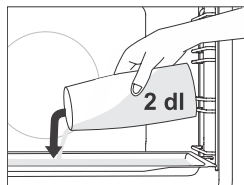
Starta tillagningsprocessen

Efter 10 sekunder när systemet, temperaturen och timern är inställda startar ugnen.

I modeller med timerfunktion väljer du tillagningstid eller vrider avstängningstimern till det manuella läget  .

INFORMATION!

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



Baka med ånga

Ånginsprutning skapar bättre bryning och knaprigare skorpa.

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

INFORMATION!

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

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

Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

Vrid VREDET FÖR VAL AV SYSTEM och TEMPERATURVREDET till läge "0". En ljudsignal ljuder.

INFORMATION!

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

Allmänna råd och bakningstips
























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

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


























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

Matlagningstabell





























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

Maträtt			°C	min
BRÖD OCH BAKVERK				
Bakverk/mjuka kakor i formar				
Sockerkaka	3		150	30-40
fylld paj	1		170	90-120
marmorerad kaka	2		170-180	50-60
tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka)	2		170-180	45-55
öppen paj, smulpaj	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
bakverk på bakplåtar				
strudel	2		180-190	60-70
frusen strudel	2		200-210	34-45
rulltårta	3	 + bakplåt med vatten	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
kex och kakor				
muffins	3		160 *	20-30
muffins i två nivåer	2, 4		145	40-50
små jästa bakverk	2		180 *	17-22
små jästa bakverk i två nivåer	2, 4		160 *	18-25
smördeg	3		170	30-40
smördeg i två nivåer	2, 4		170 *	25-30
kakor/kex				
spritsade kakor	3		140	30-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 4		140	45-55
spritsade kakor i tre nivåer	1, 4, 5		145 *	50-60
kakor/kex	3		140	20-30
kex i två nivåer	2, 4		150-160 *	20-25

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
maräng	3		80-100 *	120-150
maräng i två nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner i två nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
bröd				
jäsning av deg	2		40-45	30-45
bröd på plåt	2	 + bakplåt med vatten	190-200	40-55
bröd på plåt i två nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
formbröd	2		190-200	30-45
formbröd i två nivåer	2, 4		200-210	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		270	15-25
småfranska (frukostbröd)	3	 + bakplåt med vatten	200-210	10-15
småfranska (frukostbröd) i två nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
rostat bröd	5		230	4-7
enkla smörgåsar	5		230	3-5
pizza och andra rätter				
pizza	1		300 *	4-7
pizza i två konsolnivåer	2, 4		210-220 *	25-30
djupfryst pizza	2		200-220 *	10-25
djupfryst pizza i två nivåer	2, 4		200-220 *	10-25
matpaj, quiche	2		190-200	50-60
burek/börek	2		180-190	40-50
KÖTT				
nöt- och kalvkött				
nöstek (innanlår), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	2		200-210	90-120
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
nöstek, långsamt tillagad	2		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	4		220-230	25-30
hamburgare, 3 cm tjocka	4		220-230	25-35
kalvstek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
fläskkött				
skinkstek, 1,5 kg	3		170-180	90-110
fläskkött, bogstek, 1,5 kg	3		180-190	120-150
fläskkarré, 400 g	2		80-100 *	80-100
fläskstek, långsamt tillagad	2		100-120 *	200-230
revbensspjäll, långsamt tillagade	2		120-140 *	210-240
fläskkotletter, 3 cm tjocka	4		220-230	20-25
fågel				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
fylld fågel, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fågelbröst	2		170-180	45-60
kycklinglår	3		210-220	30-45
kycklingvingar	4		210-220	30-45
fågel, bröst, långsamt tillagade	3		100-120 *	60-90
köttträtter				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkorvar, bratwurst	4		230 **	8-15
FISK OCH SKALDJUR				
hel fisk, 350 g	4		230-240	12-20
fiskfilé, 1 cm tjock	4		220-230	8-12
kotlettskuren fisk, 2 cm tjock	4		220-230	10-15
pilgrimsmusslor	4		230 *	5-10
räkor	4		230 *	3-10
GRÖNSAKER				
bakade potatisklyftor	3		210-220 *	30-40
bakade potatishalvor	3	 + bakplåt med vatten	200-210 *	40-50
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30
blandade grönsaker i klyftor	3	 + bakplåt med vatten	190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
FRYST FÄRDIGLAGAD MAT				
pommes frites	3		210-220	20-25
pommes frites i två nivåer	2, 4		190-210	30-40
kycklingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
fiskpinnar	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
tärnade grönsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER				
potatismoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
söt pudding, bakad	2		160-180	40-60
söt soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerade rätter	3		170-190	30-45
tortillas/enchiladas med fyllning	2		180-200	20-35
grillad ost	4		230 **	6-9
ÖVRIGT				
konservering	2		180	30
sterilisering	3		125	30
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	2		150-170 *	/
återuppvärmning	3		60-95	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15

Rengöring och underhåll



VARNING!

Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat för att rengöra den.

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

För enklare rengöring är ugnens insida, långpanna och bakplåt belagda med en speciell emalj som ger en slät och motståndskraftig yta.

Rengör apparaten regelbundet med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna större föroreningar och kalkavlagringar. Använd en ren mjuk trasa eller Wettex-duk.

Apparatens utsida: använd varm såplösning och en mjuk trasa för att avlägsna orenheter och torka sedan ytorna torra.

Apparatens insida: för smuts och sot som sitter hårt använder du konventionella ugnrensmedel. Efter användning av sådana medel ska du noga torka med våt trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Tillbehör och styrskenor: rengör med varm såplösning och fuktig trasa. För smuts och sot som sitter hårt rekommenderar vi blötläggning och därefter rengöring med diskborste.

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.



INFORMATION!

Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel eller verktyg (t.ex. slipande svampar eller rengöringsmedel, medel för borttagning av fläckar och rost eller skrapor för keramikhållar).

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

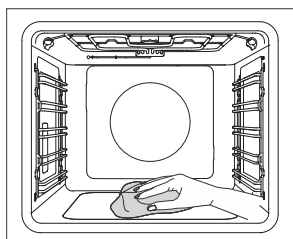
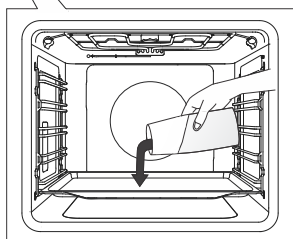
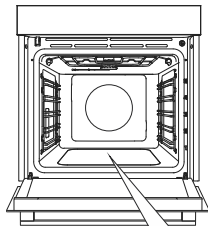
Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.

Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)

Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

Funktionen ger bäst resultat om den används regelbundet efter varje användning.

Innan du kör rengöringsprogrammet ska du städa bort alla stora synliga bitar av smuts och matrester ur ugnen.



1 Sätt in den grunda plåten i den första styrskenan och häll 0,4 liter varmt vatten i den.

2 Vrid VÄLJARVREDET FÖR SYSTEM till Aqua Clean . Ställ TEMPERATURVREDET på 80 °C.

3 Låt programmet vara igång i en halv timme.

4 När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet.

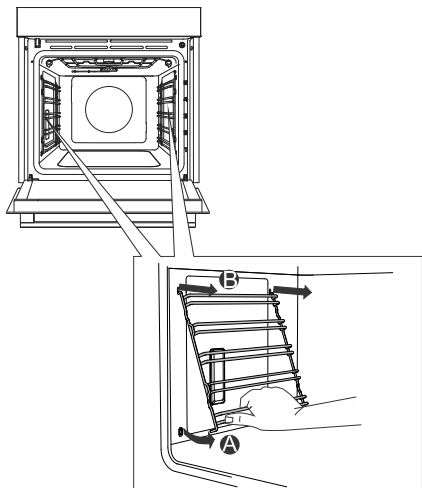
INFORMATION!

Upprepa förfarandet en gång till om rengöringen inte lyckas (i händelse av särskilt hårt sittande smuts).

WARNING!

Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler



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

B Ta bort dem från öppningarna upptill.



INFORMATION!

Var försiktig när du tar bort styrskenorna så att emaljbeläggningen inte skadas.

Demontering av ugnsluckan och glasrutorna



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

2 Ugnsluckan är fäst mot gångjärnen med specialstöd med säkerhetsspakar. Roter säkerhetsspakarna mot luckan med 90°. Stäng långsamt luckan till 45° vinkel (i förhållande till den helt stängt läge). Sedan kan du lyfta luckan och dra loss den.

Det går att rengöra insidan av **ugnsluckans glasruta**. Men först måste man ta loss den från ugnsluckan. Följ först anvisningarna under punkt 2, men utan att ta loss luckan.

3 Avlägsna luftkanalen. Ta tag i kanalen med båda händerna på höger och vänster sida av luckan och lossa den genom att försiktigt dra den mot dig.

4 Ta tag i överdelen av luckans glas och ta loss den. Gör på samma sätt för den andra och (beroende på modell) den tredje rutan.

5 Sätt tillbaka luckans glasrutor i omvänd ordning.

INFORMATION!

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

VARNING!

Ugnsluckan gångjärn kan stängas med avsevärd kraft. Vrid därför alltid på båda säkerhetsspakarna mot stödet när du ska montera eller ta bort ugnsluckan.

Mjuk stängning och öppning av luckan

(beroende på modell)

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

VARNING!

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

Byte av glödlampa


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

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



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

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

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

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

Felsökningstabell

Särskilda varningar och felrapporter

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

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

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

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

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

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

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

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Hur man byter ut ugnslampan beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.

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

Kassering



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

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

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

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

Tillagningstest





















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

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




* Förvärm produkten tills den når den inställda temperaturen. Använd inte det snabba förvärmningsläget.

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

*** Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av formar		 °C	 min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	140	30-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	150	30-40	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	140	45-55	
cookies – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 4, 5	135	50-60	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160 *	20-30	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160	30-40	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	145	40-50	
muffins – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		1	150	45-55	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		3	160	45-55	
sockerkaka – två galler/nivåer	2 st. runda metallformar, diameter 26 cm/trådgaller		2, 4	160 **	45-55	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		1	170	90-120	
äppelpaj	2 st. runda metallformar, diameter 20 cm/trådgaller		2	170	80-110	

SJUDNING

Maträtt	Utrustning	Placering av formar		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
rostat bröd	trådgaller		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843324-a11

