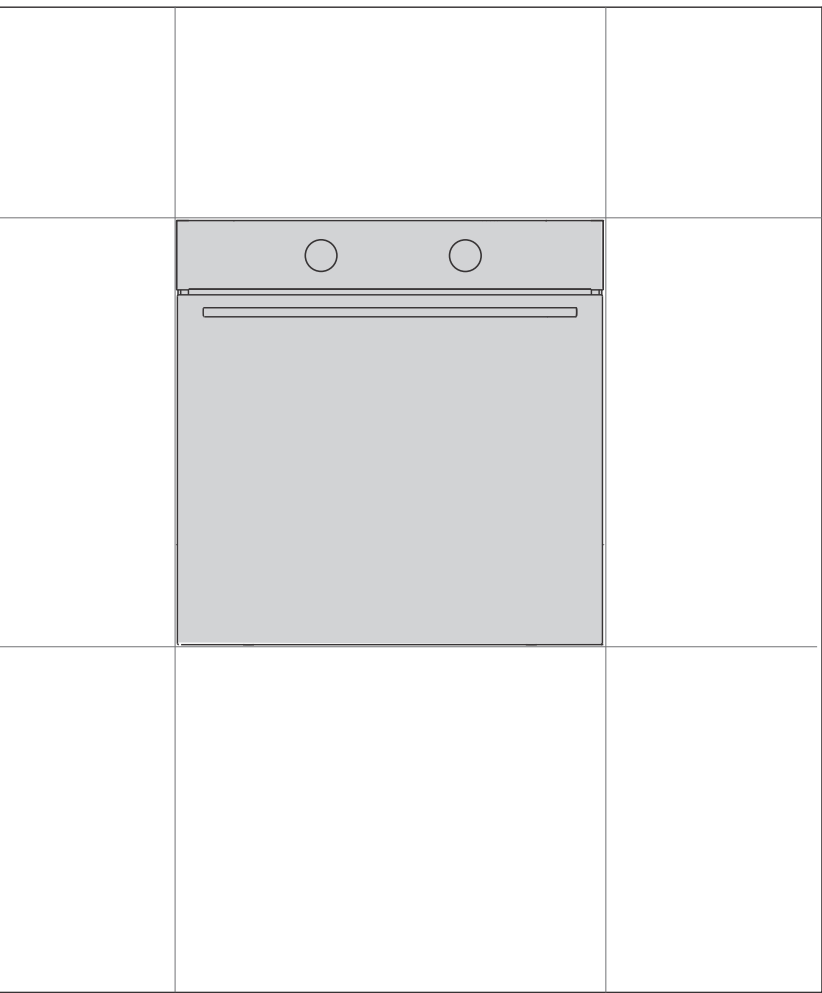


BRUGSVEJLEDNING
FOR INDBYGGET OVN



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Installations- og tilslutningsvejledning findes separat.

Brugs-, installations- og tilslutningsvejledning findes også på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsforskrifter	4
Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring	5
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	6
Beskrivelse af apparatet	8
Typeskilt – produktoplysninger	8
Betjeningspanel	9
Push-pull-knapper	9
Udstyr til apparat	10
Riller	10
Ovnlågekontakt	11
Blæser	11
Ovnudstyr og -tilbehør	11
Før du bruger apparatet første gang	13
Ved første ibrugtagning af ovnen	13
Valg af indstillinger	14
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION	14
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN	15
TIMERFUNKTIONER	16
Start af tilberedningen	18
Slut på tilberedningen og slukning af ovnen	18
Valg af de generelle indstillinger	20
Generelle tips og råd til bagning	22
Tilberedningsskema	23
Madlavning med stegetermometer	27
Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød	28
Rengøring og vedligehold	29
Automatisk ovnrensning – pyrolyse	29
Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner	31
Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glastruder	32
Udskiftning af pæren	33
Fejlafhjælpningstabel	34
Særlige advarsler og anmeldelse af fejl	34
Bortskaffelse	35
Tilberedningstest	36

Sikkerhedsforskrifter



VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER – LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

En frakoblingsmekanisme skal være inkorporeret i den faste installation i overensstemmelse med gældende regler.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

ADVARSEL! Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes repræsentant eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå risiko (kun for apparater med tilslutningsledning).

Under brug bliver apparatet varmt. Vær forsigtig! Berør ikke varmeelementerne inde i ovnen.

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Hold små børn væk.

ADVARSEL: Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas/kogepladernes glasplade, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Anvend ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af apparatet, da det medfører risiko for elektrisk stød.

ADVARSEL: Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Hæld aldrig vand direkte på ovnens bund. Temperaturforskelle kan medføre beskadigelse af emaljebelægningen.

Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring

Før du aktiverer den automatiske rengøringsproces, skal du fjerne alt udstyr fra ovnen: risten, stegespidet, alle bageplader, stegetermometer, tråd- og teleskopskiner og alt andet køkkengrej, der ikke er en del af ovnudstyret

Før du starter rengøringsprocessen, skal du fjerne eventuelle rester af spildt væske og alle bevægelige dele fra ovnrummet.

Under den automatiske rengøringsproces opvarmes ovnen til en meget høj temperatur, og den er også meget varm på ydersiden. Risiko for forbrændinger! Hold børn væk fra ovnen.

Andre vigtige sikkerhedsforskrifter

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

Løft ikke apparatet ved at holde fast i lågens håndtag.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Man må hverken stå eller sidde på ovnlågen, når den er åben, eller læne sig mod den. Placer heller ikke tunge genstande på den.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden bliver viklet ind i ovnlågen, kan de blive beskadiget, hvilket kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

Tildæk ikke ovnen med stanniol indvendigt, og stil ikke bageformer eller andet køkkengrej på ovns bund. Dette forhindrer eller reducerer luftcirkulationen i ovnen, forlænger tilberedningstiden og skader ovns emaljebelægning.

Vi anbefaler, at du undgår at åbne ovndøren under bagning, da dette øger strømforbruget og kondensatakkumuleringen.

Ved bagningens afslutning og under selve bagningen skal du være forsigtig, når ovndøren åbnes, da der er fare for skoldning.

For at undgå kalkophobning anbefales det at lade ovndøren stå åben efter bagning eller brug af ovnen, så ovnrummet kan køle ned til stuetemperatur.

Rengør ovnen, når den er helt afkølet.

Eventuelle uoverensstemmelser i farvenuancerne mellem forskellige apparater eller komponenter på tværs af en enkelt designlinje kan skyldes en række faktorer, f.eks. at apparaterne ses fra forskellige vinkler, at baggrunden, materialerne og rumbelysningen er forskellige.

Hæld aldrig vand direkte på ovns bund. Temperaturforskelle kan medføre beskadigelse af emaljebelægningen.

Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Ring til et autoriseret servicecenter.

Før du aktiverer automatisk rengøring, skal du omhyggeligt læse og følge alle instruktioner i kapitlet Rengøring og vedligeholdelse, som beskriver korrekt og sikker brug af denne funktion

Placer ikke noget på ovnbunden under den automatiske rengøringsproces.

Pyrolyserengøring indebærer meget høje temperaturer, der kan frigive røg og dampe fra madrester. Vi anbefaler, at du sørger for grundig udluftning af køkkenet under pyrolyserengøringen. Små dyr eller kæledyr er meget følsomme over for dampe, der frigives under pyrolyserengøring af ovne. Vi anbefaler, at du fjerner dem fra køkkenet under pyrolyserengøringen og lufte grundigt ud i køkkenet grundigt efter rengøringen.

Åbn ikke ovnlågen under rengøringen.

Sørg for, at der ikke trænger fremmedlegemer ind i åbningen, der låser lågens skinne, da dette kan blokere den automatiske låsning af lågen under ovnens rengøringsproces.

Rør ikke ved nogen metaloverflader eller dele af apparatet under den automatiske rengøringsproces!

I tilfælde af strømafbrydelse under den automatiske rengøringsproces stopper programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Lågen låses op, når apparatet registrerer, at temperaturen er faldet til under 150 °C i midten af ovnrummet.

Efter selvrensingsprocessen kan ovnrummet og ovntilbehøret blive misfarvet og miste glansen. Dette påvirker ikke delenes funktionalitet.



Bemærk – varm overflade under pyrolyserengøring



ADVARSEL!

Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

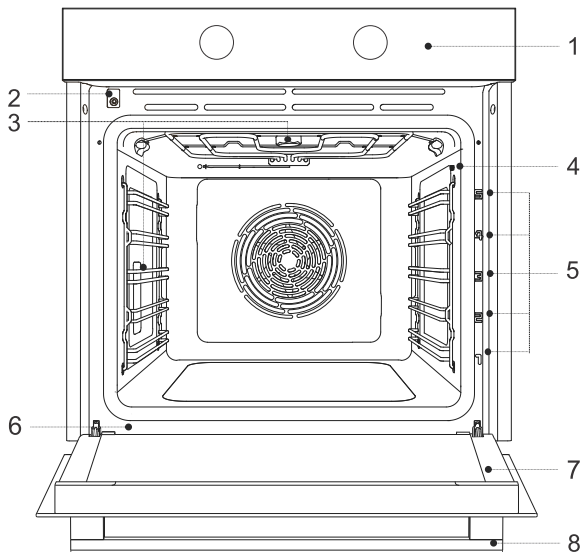
Beskrivelse af apparatet



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

Grundudstyret til dit apparat omfatter trådskinner, en lav bageplade og en rist.



1 Betjeningspanel

2 Lågelås med kontakt

3 Belysning

4 Holder til stegetermometer

5 Skinner – tilberedningsniveauer

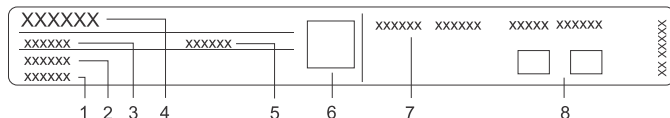
6 Typeskilt

7 Ovnplade

8 Lågehåndtag

Typeskilt – produktoplysninger

Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovnens kant. Præcise oplysninger om apparattype og -model findes også i garantidokumentet.



1 Serienummer

2 Model

3 Type

4 Varemærke

5 Kode/id

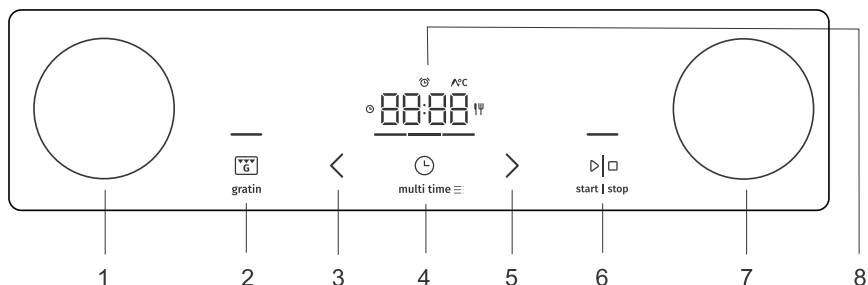
6 QR-kode (afhænger af modellen)

7 Tekniske oplysninger

8 Overholdelse af standarder/symboler

Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



1. programvælger
2. Gratin, tast for at annullere eller gå tilbage
3. Tast for værdireduktion
4. Timerfunktion og indstillingstast
5. Tast for værdiforøgelse
6. start | stop-tast til bekræftelse, start eller stop/pause
7. Knap til temperaturindstillinger
8. Display



INFORMATION!

For at få tasterne til at reagere bedre skal du berøre dem med en større del af fingerspidsen. Hver gang du trykker på en tast, bekræftes valget med et kort akustisk signal.

Push-pull-knapper

(afhænger af modellen)

Skub knappen let ind, så den "popper ud", og drej den derefter.



ADVARSEL!

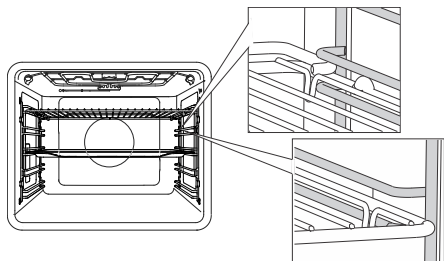
Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

Udstyr til apparat

Riller

- Rillerne gør det muligt at tilberede eller bage på 5 forskellige pladeniveauer.
- De forskellige højder på rillerne, som pladerne kan indsættes i, skal tælles nedefra og opefter.
- Rillenniveau 4 og 5 er beregnet til grillstegning.
- Når udstyret sættes i, skal det vende rigtigt.

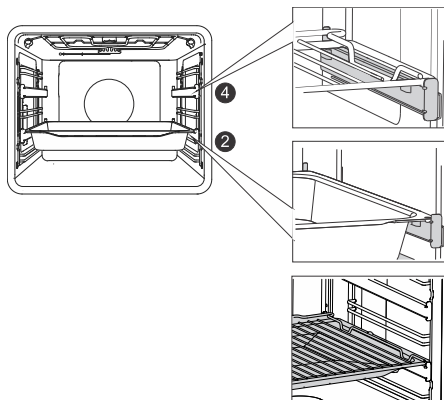
Riller



I tilfælde af tråds Skinner skal du altid sætte risten og bagepladerne ind i åbningen mellem den øverste og nederste del af hvert rillenniveau.

Faste teleskopskinner

(afhænger af modellen)

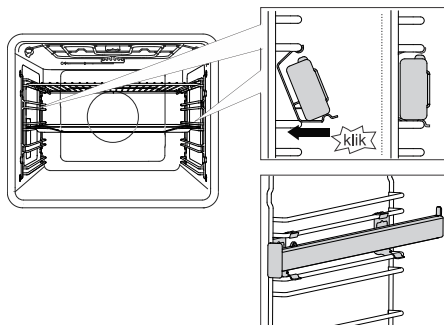


Teleskopskinnerne kan sættes i på 2. og 4. niveau.

Hvis der er faste teleskopskinner, placeres bagepladen på skinnen. Man kan lægge risten direkte på en bageplade (lav eller dyb universalbradepande) og placere dem begge på samme skinne; i dette tilfælde fungerer bagepladen som en drypbakke.

Teleskopskinner til påklikning

(afhænger af modellen)



Skinnen, der kan klikkes på og trækkes ud, kan indsættes mellem to riller.

Sæt skinnen symmetrisk på rillerne i venstre og højre side af ovnrummet. Sæt først skinnens øverste klemme fast under rillen. Tryk derefter den nederste klemme fast i den korrekte position, indtil du hører et KLIK.

BEMÆRK: Skinnerne kan fastgøres i en hvilken som helst højde mellem to niveauer for trådskinnerne.



INFORMATION!

Teleskopskinnerne til påklikning kan ikke påmonteres skinner med en fast delvis forlængelse på dobbeltniveau. De kan dog monteres på delvist udtrækkelige skinner på enkeltniveau, til niveau 3-4 og 4-5.

Sørg for, at teleskopskinnen vender korrekt, og at den kan trækkes udad, dvs. ud af ovnen.

Ovnlågekontakt

(afhænger af modellen)

Hvis ovnlågen åbnes under ovnens drift, slukker afbryderen for varmelegemet og blæseren i ovnrummet. Når lågen lukkes, tænder kontakten for apparatet igen.



ADVARSEL!

Det er ikke tilladt at bruge ovnen med åben låge og aktiveret lågekontakt (lukket). Ovnens vil i så fald signalere fejl og skal nulstilles.

Blæser

Apparatet er forsynet med en køleventilator, som afkøler kabinettet, lågen og apparatets betjeningsenhed. Når der slukkes for ovnen, fortsætter ventilatoren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

Ovnudstyr og -tilbehør

(afhænger af modellen)



ADVARSEL!

Før udførelse af pyrolyserengøring skal ovnen køle af, og alt udstyr og tilbehør skal fjernes fra den, herunder skinnerne (afhængigt af modellen).

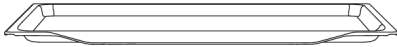


RISTEN bruges til grillstegning eller til at stille en pande, en bageform eller et ovnfast fad på.



INFORMATION!

Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.

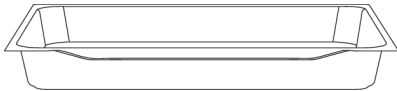


DEN LAVE BAGEPLADE bruges til flade, små kager. Den kan også bruges som drypbakke.



ADVARSEL!

Den lave bageplade kan miste formen ved opvarmning i ovnen. Når den afkøles, får den sin oprindelige form tilbage. Selv om den mister sin form, påvirkes funktionen ikke.



DEN DYBE UNIVERSALBRADEPANDE er beregnet til stegning af grøntsager og til bagning af kager af fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



INFORMATION!

Sæt aldrig den dybe (universal)bradepande i den første rille under bagning.



Holder til

STEGETERMOMETER(ΛBAKESENSOR).



ADVARSEL!

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning.

Før du bruger apparatet første gang

- Fjern ovntilbehør og eventuel emballage (pap, polystyrenskum) fra ovnen.
- Tør ovntilbehøret og den indvendige del af ovnen af med en fugtig klud. Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler/klude.
- Varm den tomme ovn op i ca. en time med over- og undervarme ved en temperatur på 250 °C. Den karakteristiske "lugt af ny ovn" frigives; rummet skal derfor ventileres grundigt under denne proces.

Ved første ibrugtagning af ovnen

Når du slutter apparatet til stikkontakten, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, vises 12:00 på displayet.

Først skal du vælge og bekræfte grundindstillingerne.

INFORMATION!

Hvis du vil ændre dem, skal du trykke på tasterne < eller > . Bekræft den ønskede indstilling ved at trykke på tasten **multi time** eller **start I stop**. Den næste indstilling kan justeres, når du har angivet og bekræftet den foregående.



1. INDSTILLING AF URET

Brug tasten < og tasten > til at indstille uret (aktuel tid). Først indstilles og bekræftes minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne. Hvis du trykker og holder indstillingstasten nede for værdi, øges hastigheden, hvormed indstillingsværdien ændres.

INFORMATION!

Hvis du vil indstille eller justere uret senere, kan du læse herom i kapitlet Ekstra funktioner.



2. DISPLAY-LYSSTYRKE

Høj lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet **brh** og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Tryk på tasten < eller tasten > for at vælge den ønskede styrke, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.



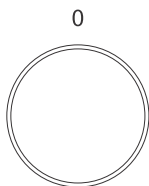
3. LYDSIGNALSTYRKE

Middel lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet **Vol** og den aktuelt indstillede værdi for lydsignalstyrken vises i displayet. Tryk på tasten < eller > for at vælge den ønskede styrke, og bekræft. Lydsignaler kan også slukkes.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret i displayet (hvis PROGRAMVÆLGEREN er indstillet på 0).

Valg af indstillinger

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej KNAPPEN (til venstre eller højre) for at vælge TILBEREDNINGSFUNKTIONEN (se programtabel).



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

Symbol	Brug
»»»»	HURTIG FORVARMNING For at nå den indstillede temperatur på kortest mulig tid. Når ovnen er opvarmet til den ønskede temperatur, vises Prht i displayet, og der udsendes et kort lydsignal. Dette bekræftes af den programindstilling, du ønsker at bruge til at tilberede din mad. Denne funktion er ikke egnet til madlavning.
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT¹⁾ Til jævn tilberedning af mad på en enkelt plade og til tilberedning af souffléer.
	STOR GRILL MED VARMLUFT¹⁾ Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød.
	INTENSIV BAGNING (AIR FRY)^{1) 2)} Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pommes frites, kyllingenuggets). Dampinjektion giver en bedre bruning og en sprødere overflade.
	VARM LUFT^{1) 2)} Varm luft giver en bedre strømning af varm luft omkring maden. Derved tørres overfladen, og der skabes en tykkere skorpe. Brug dette program til at tilberede kød, bagværk og grøntsager samt til at tørre mad på en enkelt plade eller flere plader samtidigt. Dampinjektion giver en bedre bruning og en sprødere overflade.
	OVER- OG UNDERVARME^{1) 2)} Brug dette program til almindelig bagning på en enkelt plade, til tilberedning af souffléer og bagning ved lave temperaturer (langsom tilberedning). Dampinjektion giver en bedre bruning og en sprødere overflade.
	STOR GRILL¹⁾ Brug dette program til at grille store portioner flad mad som toast, åbne sandwich, grillpølser, fisk, spyd osv. samt til gratinering og bruning af skorpe. Varmelegemerne monteret øverst i ovnrummet giver en jævn varme til hele overfladen. Den maksimalt tilladte temperatur er 240 °C.

Skemaet er fortsat fra forrige side

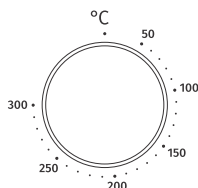
Symbol	Brug
	LANGSOM BAGNING³⁾ Til skånsom, langsom og ensartet tilberedning af kød, fisk og bagværk på en enkelt plade. Denne tilberedningsmetode efterlader kødet med et højere vandindhold, hvilket gør det saftigere og mere mørt, og bagværk brunes/bages jævnt. Dette program anvendes i temperaturområdet mellem 140 °C og 220 °C
	PIZZAPROGRAM¹⁾ Dette program er optimalt til bagning af pizza og bagværk med et højere vandindhold. Brug det til bagning med en enkelt plade, når du vil tilberede maden hurtigere, og så den bliver mere sprød.
	BAGNING AF FROSNE FØDEVARER¹⁾ Denne metode gør det muligt at bage frosne fødevarer i kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdigbagte frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingenuggets), kød og grøntsager.
	OPTØNING Brug denne funktion til kontrolleret optøning af frosne fødevarer (kager, butterdej, brød, boller og dybfrossen frugt). Under optøningsprocessen skal du vende madstykkerne om, omrøre maden og adskille stykker, der måtte være frosset sammen. Af hensyn til den mikrobiologiske sikkerhed anbefales det at optø kød og andre sarte fødevarer langsomt i køleskabet.
	PYROLYSE Denne funktion gør det muligt automatisk at rengøre ovnen indvendigt ved hjælp af høj temperatur, der brænder fedtresten og andre urenheder væk og reducerer dem til aske.
	OVNLYS Ovnlyset tændes, når du vælger et system (medmindre du vælger pyrolyserengøring), eller når du drejer knappen til lyspositionen.

1)  Disse programmer er det muligt at bruge gratinfunktionen (se kapitlet Start tilberedningsprocessen).

2)  Disse programmer tillader brug af damp under bagning. Den grundlæggende funktion anvendes, når programmet er valgt. Ved at hælde vand på en bageplade kan du bage med damp (se kapitlet Indledende betjening).

3) Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

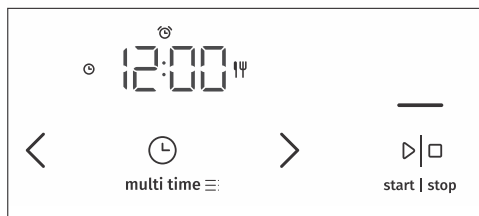
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

TIMERFUNKTIONER

Drej KNAPPEN for at indstille ønsket PROGRAM og TEMPERATUR. Tryk på **multi time**-tasten for at indstille timerfunktionen.



INFORMATION!

I løbet af de sidste 10 minutter før udløbet af den indstillede tid vises den resterende tid i intervaller på 1 sekund.



Tidsindstillet tilberedning

I denne tilstand kan du angive varigheden af ovnens drift (tilberedningstid).

Tryk på tasten **multi time**. Symbolet  vises i displayet. Tryk på  eller på  for at indstille den ønskede driftstid. Indstil og bekræft først minutterne; indstil og bekræft derefter timerne. Tryk på tasten **start I stop** for at bekræfte indstillingerne.

Tryk på tasten **start I stop** for at starte ovnen.



Indstilling af udskudt start



INFORMATION!

Forsinket start kan ikke indstilles for grillen og grillen med blæser.

Brug denne funktion, når du ønsker at starte tilberedningen af maden i ovnen efter en vis tid. Placer maden i ovnen, indstil derefter programmet og temperaturen. Til sidst indstilles programmets varighed og det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig.

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00:00

Tryk på tasten **multi time**. Symbolet for tilberedningsvarighed vises i displayet. Tryk på  eller på  for at indstille programmets (tilberedningens) varighed  (i vores tilfælde er det 2:00). Indstil og bekræft først minutterne; indstil og bekræft derefter timerne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **start I stop**. Dobbelttryk på **multi time** igen for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig (i vores tilfælde er det 18:00 eller 6 p.m.). Bekræft valget. Ønsket tilberedningstid vises i displayet (18:00). Tryk på tasten **start I stop** for at bekræfte indstillingerne.

Tryk på tasten **start I stop** for at starte ovnen.

Mens ovnen venter på at blive startet, befinder den sig i delvis standby-tilstand. Displayet er dæmpet, og blæser og ovenlys er tændt permanent. Ovnen tændes automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnen slukkes på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.).



INFORMATION!

Sluttidspunktet for tilberedningen og uret skiftes til at blive vist på displayet.

Når den indstillede tid er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Tegnene **End** og 00:00 vises skiftevis på displayet. Der udsendes et akustisk signal, som du kan afbryde ved at trykke på en af knapperne. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.



ADVARSEL!

Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver forvarmet ovn.

Letfordærvelige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i lang tid.

Før du bruger denne tilstand, skal du kontrollere, om uret på apparatet er indstillet nøjagtigt.



Indstilling af minutur

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens drift. Den længst mulige indstilling er 24 timer. Tryk på **multi time** to gange (dobbeltryk på det), indtil symbolet vises på displayet. Tryk på < eller > for at indstille minuturet. Først skal du indstille og bekræfte minutterne; derefter skal du indstille og bekræfte timerne.

Når den indstillede tid udløber, udsendes et lydsignal, som du kan slå fra ved at trykke på en vilkårlig tast. Efter et minut slukkes lydsignalet automatisk.



INFORMATION!

Hvis der er indstillet forsinket start, kan du indstille nedtællingen i minutter ved at trykke tre gange på tasten **multi time**.



INFORMATION!

Når du indstiller en timerfunktion, kan du nulstille værdien ved at trykke på tasterne < og > samtidig. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **start | stop**.



INFORMATION!

De senest anvendte timerfunktionsværdier gemmes og tilbydes som forudindstillede værdier, næste gang du bruger timeren. Disse indstillinger kan også deaktiveres (se kapitlet Valg af ekstra funktioner, Adaptiv funktion).

Start af tilberedningen



Stregen over **start | stop**-tasten er delvist tændt. Tryk på denne tast for at køre det indstillede program.

Under programdrift lyser stregen over tasten klarere (med fuld lysstyrke). Når den indstillede temperatur er nået, vises °C i displayet i et par sekunder, og der udsendes et lydsignal.



INFORMATION!

Under tilberedningsprocessen kan du ændre SYSTEM, TEMPERATUR og TIMERFUNKTIONER.



INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden i displayet.



gratin

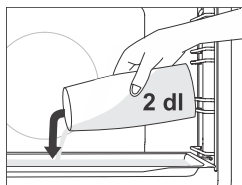
Ekstra gratin

Funktionen kan først startes efter 10 minutters ovndrift (stregen over gratintasten lyser delvist/svagt). Når funktionen er bekræftet, vises tilberedningstiden 10 minutter (10:00) på displayet. Tryk på tasten

< eller > for at indstille varigheden for gratin.

Funktionen kan også deaktiveres ved at trykke på tasten **gratin**.

Funktionen bruges i den sidste fase af tilberedningsprocessen, når du tilføjer væske eller tørre ingredienser, eller når du ønsker at brune skorpen ekstra. Der dannes en gyldenbrun skorpe under gratineringsprocessen, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at der fås et bedre udseende og en bedre smag.



Bagning med brug af damp ☁

Dampindsprøjtning giver en bedre brunings og en sprødere overflade.

I programmer **med brug eller indsprøjtning af damp** skal du sætte den lave bageplade i 1. rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Placer den mad, der skal tilberedes i 2. rille, og start programmet.



INFORMATION!

Hvis du anvender en dyb bageplade, skal du sætte den i en rille højere end angivet i skemaet med anbefalede indstillinger.

For at opnå den bedste funktion må du ikke åbne ovnlågen og heller ikke tilføje vand under tilberedningen.

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Tryk på tasten **start | stop** for at sætte tilberedningen på pause. **End** vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal.

Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til "0".



INFORMATION!

Efter tilberedningen afbrydes og slettes alle timerindstillinger bortset fra nedtællingen i minutter. Klokkeslættet (uret) vises.

Efter brug af ovnen kan der stå noget vand tilbage i kondensatkanalen (under lågen). Tør kanalen af med en svamp eller en klud.

Valg af de generelle indstillinger

Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til "0".

Hvis du vil aktivere en funktion, skal du trykke på tasten **multi time** og holde den nede i 3 sekunder. **SEtt** vises på displayet i få sekunder. Derefter vises menuen med ekstra funktioner.



INFORMATION!

Brug tasten < eller > til at navigere i menuen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **start | stop** eller **multi time**. Hvis du vil afslutte menuen med ekstra funktioner, skal du trykke på tasten **gratin**.



1. Visning af ur

Brug tasten < og > til at indstille uret. **CLoc** vises på displayet. Når du har bekræftet, kan du skifte mellem 12-timers og 24-timers visning. Bekræft det indstillede ur/klokkeslæt. Først skal du indstille og bekræfte minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne.



2. Akustisk signalvolumen

Vælg mellem tre lydstyrkeniveauer for bip. Vælg indstillingen **Vol**. Tryk på tasten < eller > for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. De akustiske signaler kan også slås fra.



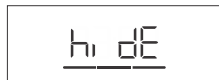
3. Displaybelysning

Vælg mellem tre niveauer for displayets lysintensitet. Vælg indstillingen **brh**. Tryk på tasten < eller > for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.



4. Display – nattilstand

Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til det laveste niveau for displaybelysning) i nattetimerne (20:00 til 6:00). Vælg indstillingen **nGht**. Tryk på tasten < eller > for at vælge den ønskede displaybelysning for natten, og bekræft.



5. Standby

Denne funktion tænder eller slukker automatisk for visning af uret. Vælg indstillingen **hidE**. Tryk på tasten < eller > for at vælge on eller off, og bekræft.

A rectangular box containing the text 'AdPt' in a monospaced font, with three horizontal lines underneath the letters.

6. Adaptiv funktion

Denne funktion gør det muligt at justere den indstillede tilberedningstid. Funktionen er som fabriksstandard deaktiveret, men den kan også aktiveres.

Når funktionen er aktiveret, vises de seneste indstillinger for varigheden af tilberedningsprogrammet. Værdier fra den seneste tilberedningssession vil blive brugt.

AdPt vises på displayet. Hvis du vil deaktivere funktionen, skal du trykke på tasten < eller > for at vælge off. Følg samme fremgangsmåde for at genaktivere funktionen. Vælg on på displayet.

A rectangular box containing the text 'FAct' in a monospaced font, with three horizontal lines underneath the letters.

7. Fabriksindstillinger

Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. **FAct** vises på displayet. Tryk på tasten < eller > for at vælge rES og komme tilbage til fabriksindstillingerne. Bekræft ved at trykke på og holde tasten **start | stop** nede. Hold tasten nede, indtil alle tændte streger forsvinder.



ADVARSEL!

De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra den akustiske signalvolumen og skærmens lysstyrke, kommer tilbage til fabriksindstillingerne.

Generelle tips og råd til bagning

- Fjern alt unødvendigt udstyr fra ovnen under bagning
- Brug udstyr fremstillet af varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende bageplader, bakker og fade, emaljebelagt køkkengrej, hærdet glaskogegrej). Lyse materialer (rustfrit stål eller aluminium) er varmereflekterende. Som følge heraf er varmebehandlingen af mad i sådanne materialer mindre effektiv.
- Sæt altid bagepladerne og bakkerne helt tilbage i rillerne. Når du bager på risten, skal bagefade eller -bakker stå midt på risten.
- For at opnå en optimal tilberedning af maden anbefaler vi, at du overholder de retningslinjer, der er angivet i tilberedningsskemaet. Vælg den laveste angivne temperatur og den korteste angivne tilberedningstid. Når denne tid er gået, skal du kontrollere resultatet og derefter justere indstillingerne efter behov.
- Medmindre det er absolut nødvendigt, bør ovnlågen ikke åbnes under bagning.
- Sæt ikke bagepladerne direkte på ovnens bund.
- Brug ikke den dybe universalbradepande i den nederste rille, når ovnen er tændt.
- Tildæk ikke ovnbunden eller risten med aluminiumsfolie.
- Ved længere tilberedningsprogrammer kan du slukke for ovnen ca. 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, for at bruge den akkumulerede varme.
- Sæt altid bagefadene på risten.
- Når du bager på flere niveauer på samme tid, skal du indsætte den dybe universalbradepande i nederste rille.
- Når du tilbereder mad ud fra opskrifter i ældre kogebøger, skal du bruge programmet med over- og undervarme (som i konventionelle ovne) og indstille temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften.
- Hvis du bruger bagepapir, skal du sørge for, at det er modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Juster altid i overensstemmelse hermed. Bagepapir forhindrer maden i at klæbe til bagepladen og gør det lettere at tage den af pladen.
- Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller bagværk med et højt vandindhold dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan så danne kondens på ovnlågen. Dette er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.
- Når du bager direkte på risten, skal du indsætte den dybe universalbradepande i en rille under risten, så den tjener som drypbakke.

Hurtig forvarmning af ovnen: Forvarm kun ovnen, hvis opskriften kræver det, eller det fremgår af denne brugsvejledning. Hvis du bruger funktionen hurtig forvarmning, må du ikke sætte maden i ovnen, før ovnen er helt opvarmet. Temperaturen har en væsentlig indvirkning på det endelige resultat. Hurtig forvarmning anbefales til udkøringer af sart kød (mørbrad) og til gærhævet eller svampedej/surdej, der kræver en kortere bagetid. Opvarmning af en tom ovn bruger en masse energi. Derfor anbefaler vi, at man om muligt tilbereder flere retter efter hinanden eller laver flere retter samtidigt.

GentleBake: Tillader langsom og kontrolleret madlavning ved en lav temperatur. Kødsaften distribueres jævnt, og kødet forbliver saftigt og mørt. GentleBake-metoden med langsom tilberedning er velegnet til delikate kødudskæringer uden ben. For langsom tilberedning brunes kødet grundigt på alle sider i en stegepande.

Tilberedningsskema

BEMÆRK: Retter, der kræver en fuldt forvarmet ovn, er angivet med en enkelt stjerne * i tabellen. Retter, hvor en 5-minutters forvarmingscyklus er tilstrækkelig, er angivet med to stjerner **. I dette tilfælde må du ikke bruge den hurtige forvarmningstilstand.

Ret			°C	min
KONDITORVARER OG BAGVÆRK				
Bagværk/kager i forme				
Sandkage	3		200	60-70
tærte med fyld	2		180	60-70
marmorkage	2		170-180	50-60
kage af gærhævet dej, formkager (sandkage, frugtkage)	2		170-180	45-55
åben pie, tærte	3		170-180	35-45
småkager	2		170-180	30-35
bagværk på bageplader og -bakker				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frossen	2		200-210	34-45
roulade	3	 + bageplade med vand	170-180 *	13-18
BuchteIn	2		180-190	30-40
kiks, småkager				
cupcakes	3		160 *	25-30
cupcakes, 2 niveauer	2, 4		155-165 *	30-40
små gærdejskager	2		180 *	17-22
små gærdejskager, 2 niveauer	2, 4		160 *	18-25
butterdej	3		200	30-45
butterdej, 2 niveauer	2, 4		170 *	25-30
småkager/kiks				
småkager gennem sprøjtepose	3		150 *	30-40
småkager gennem sprøjtepose, 2 niveauer	2, 4		150 *	30-40
småkager gennem sprøjtepose, 3 niveauer	1, 3, 5		145 *	40-50
småkager/kiks	3		160	40-50

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C	min
kiks, 2 niveauer	2, 4		150-160 *	20-25
marengs	3		80-100 *	120-150
marengs, 2 niveauer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner, 2 niveauer	2, 4		130-140 *	15-20
brød				
gærhævet	2		40-45	30-45
brød på en bageplade	2	 + bageplade med vand	190-200	40-55
brød på en bageplade, 2 niveauer	2, 4		190-200 *	40-55
formbrød	2		190-200	30-45
formbrød, 2 niveauer	2, 4		200-210	30-45
fladbrød (focaccia)	2		270	15-25
friske rundstykker (Semmel/morgenboller)	3	 + bageplade med vand	200-210	10-15
friske rundstykker (Semmel/morgenboller), 2 niveauer	2, 4		200-210 *	15-20
ristet brød	5		240	4-6
åben sandwich	5		240	3-5
pizza og andre retter				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 riste	2, 4		210-220 *	25-30
frossen pizza	2		200-220	10-20
frossen pizza, 2 niveauer	2, 4		200-220	10-20
krydret tærte, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
KØD				
okse- og kalvekød				
oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C	min
kogt oksekød, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
mørbrad, medium, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
stegt oksekød, langsom tilberedning	2	==	120-140 *	250-300
oksesteaks, gennemstegte, 4 cm tykke	4	****	220-230	25-30
burgere, 3 cm tykke	4	****	220-230	25-35
kalvesteg, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
svinekød				
flæskesteg, halestykke, 1,5 kg	3		190-200	70-90
flæskesteg, skank, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
svinekam, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
flæskesteg, langsom tilberedning	2	==	100-120 *	200-230
svinekoteletter, langsom tilberedning	2	==	120-140 *	210-240
svinekoteletter, 3 cm tykke	4	****	220-230	20-25
fjerkræ				
perutnina, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
fjerkræ med fyld, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fjerkræ, bryst	2		170-180	45-60
kyllingeår	3		210-220	25-40
kyllingevinger	4		210-220	20-35
fjerkræ, bryst, langsom tilberedning	3	==	100-120 *	60-90
kødretter				
farsbrød, 1 kg	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	4	****	230 **	8-15
FISK OG SKALDYR				
hel fisk, 350 g	4		230-240	12-20
fiskefilet, 1 cm tyk	4	****	220-230	8-12
fiskekoteletter, 2 cm tykke	4	****	220-230	10-15
kammuslinger	4		230 *	5-10
rejer	4	****	230 *	3-10
GRØNTSAGER				
bagte kartofler, kiler	3		210-220 *	30-40

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C	min
bagte kartofler, halveret	3	+ bageplade med vand	200-210 *	40-50
fyldt kartoffel (bagt kartoffel)	3		190-200	30-40
Pommes frites, hjemmelavede	4		210-220*	20-30
blandede grøntsager, kiler	3	+ bageplade med vand	190-200	30-40
fyldte grøntsager	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSNE				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 niveauer	2, 4		190-210	30-40
Kyllingemedaljoner	4		210-220 *	12-17
Fiskefingre	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
grøntsager i terninger	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
BAGTE BUDDINGER, SOUFFLÉS OG GRATINEREDE RETTER				
kartoffel moussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sød bagt budding	2		160-180	40-60
dessertsoufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerede retter	3		170-190	30-45
fyldte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilløst	4		240**	6-9
ANDET				
konservering	2		180	30
sterilisation	3		125	30
tilberedning i vandbad (dampgryde)	2		150-170 *	/
genopvarmning	3		60-95	/
tallerkenopvarmning	2		75	15

Madlavning med stegetermometer (**BAKE**SENSOR)

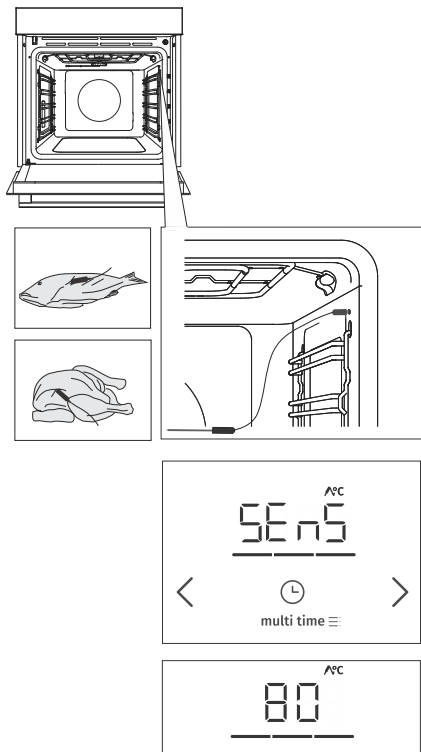
(afhænger af modellen)

Stegetermometeret giver mulighed for nøjagtig overvågning af madens kerntemperatur under tilberedningen.



ADVARSEL!

Stegetermometeret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.



1 Sæt termometerets metalende ind i den tykkeste del af maden.

2 Sæt termometerets stik i stikkontakten i øverste højre hjørne foran i ovnrummet (se figur). **SEnS** vises på displayet.

BEMÆRK: Når du sætter termometeret i stikkontakten, slettes de forudindstillede funktioner på ovnen.

3 Vælg ønsket program og tilberedningstemperatur (i temperaturområdet op til 230 °C). Symbolet for stegetermometerets funktion og den forudindstillede temperatur vises på displayet. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du bruge tasten **< >**. Vælg den ønskede endelige kerntemperatur for maden (i temperaturområdet 30-99 °C).

BEMÆRK: Når termometeret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.

4 Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **start | stop**.

5 Når den indstillede kerntemperatur er nået, stopper ovnen automatisk med at fungere. **End** vises på displayet. Der lyder et akustisk signal, som du kan afbryde ved at røre ved en tilfældig tast. Efter et minut slukkes det akustiske signal automatisk.



INFORMATION!

Under tilberedningen vises den indstillede og den aktuelle kerntemperatur skiftevis på displayet. Du kan ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kerntemperatur under tilberedningen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **start | stop**.

Korrekt anvendelse af termometret efter type mad:

- fjerkræ: sæt termometret ind i den tykkeste del af brystet
- rødt kød: sæt termometret ind i en mager del, der ikke er fedtmarmoreret
- mindre stykker med ben: sæt termometret ind i et område langs benet
- fisk: placer termometret bag hovedet, ind mod rygsøjlen.



ADVARSEL!

Efter brug skal termometret fjernes forsigtigt fra maden, tages ud af stikkontakten i ovnrummet og rengøres.



INFORMATION!

Hvis du ikke bruger termometret, skal du tage det ud af ovnen.

Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød

Fødevarer	blå (rå)	rosa-rød	medium	medium godt	gennemstegt
OKSEKØD					
oksesteg	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
oksemørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef/rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgere	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALVEKØD					
kalvekød, mørbrad	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
kalvekød, halestykke	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINEKØD					
nakkesteg	/	/	/	65-70	75-85
svinekam	/	/	/	60-69	/
farsbrød	/	/	/	/	80-85
LAMMEKØD					
lammekød	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅREKØD					
fårekød	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEDEKØD					
gedekød	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FJERKRÆ					
fjerkræ, komplet	/	/	/	/	82-90
fjerkræ, bryst	/	/	/	/	62-65
FISK OG SKALDYR					
ørred	/	/	/	62-65	/
tun	/	/	/	55-60	/
laks	/	/	/	52-55	/

Rengøring og vedligehold



ADVARSEL!

Inden rengøringen skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, hvorefter dette skal køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

For at gøre rengøringen lettere er ovnrummet og bagepladerne belagt med en særlig emalje, som giver en glat, modstandsdygtig overflade.

Rengør apparatet regelmæssigt. Brug varmt vand og håndopvaskemiddel til at fjerne større urenheder og kalk. Brug en ren, blød klud eller svampekud.

Apparatet udvendigt: Brug varmt sæbevand og en blød klud til at fjerne urenheder, og tør derefter overfladerne tørre.

Apparatet indvendigt: Til genstridigt snavs og fedt skal der anvendes traditionelle ovnrensprodukter. Når du bruger sådanne rengøringsmidler, skal apparatet tørres grundigt af med en våd klud for at fjerne alle rester af rengøringsmidlerne.

Tilbehør og skinner: Rengør med varmt sæbevand og en fugtig klud. Til genstridigt snavs og fedt anbefaler vi forudgående iblødsætning og brug af en børste.

Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen.



INFORMATION!

Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler og tilbehør (slibende svampe og rengøringsmidler, plet- og rustfjernere, skrabere til glaskeramikplader).

Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

Madrester (fedt, sukker, ægggehvide) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.

Automatisk ovnrensning – pyrolyse



ADVARSEL!

Før udførelse af pyrolyserengøring skal ovnen køle af, og alt udstyr og tilbehør skal fjernes fra den, herunder skinnerne (afhængigt af modellen).

Ved brug af høj temperatur forenkler denne funktion rengøringen af apparatet indvendigt samt noget af det medfølgende udstyr (bradepande, lav bageplade).

Under rengøringsprocessen forbrændes og reduceres fedtresten og andre urenheder til aske.

Det er muligt at vælge mellem tre niveauer af pyrolyse (rengøringsintensitet), med varierende varighed af processen:

Niveau	Rengøringsintensitet	Rengøringsformål	Programvarighed
1	Hurtig rengøring	Ved mindre urenheder	2 timer
2	Rengøring med middel intensitet	Ved meget store urenheder	2,5 timer
3	Intensiv rengøring	Til stædige og vedvarende (ældre) urenheder	3 timer



INFORMATION!

Jo mere genstridigt snavs, jo højere et niveau skal der vælges.

Klargøring til pyrolyserengøring

- Fjern alt synligt snavs og alle synlige madrester fra ovnrummet.
- Fjern altid skinnerne og alt unødvendigt udstyr fra apparatet.
- Start altid først pyrolyseprocessen, når apparatet er kølet af.



1. Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til symbolet **P**. Først vises tegnet **Pyro** på displayet.



2. Tryk på tasten < eller > for at vælge den ønskede rengøringsintensitet/det ønskede niveau, og bekræft med tasten **start** I **stop**. Nedtælling af programmets varighed begynder.



3. Efter en vis tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. **Loc** vises på displayet.

- Ubehagelige lugte og røg kan blive frigivet under pyrolyseprocessen samt irriterende dampe og gasser. Sørg derfor for tilstrækkelig udluftning i rummet, og ophold dig ikke i rummet for længe. Lad ikke børn eller kæledyr opholde sig i nærheden af ovnen under denne proces.
- Når pyrolyserengøringen er afsluttet, og ovnen er kølet af, låses ovnlågen automatisk op.
- Når ovnrummet er helt afkølet, skal du tørre det af med varmt sæbevand og en blød klud for at fjerne eventuelle rester (f.eks. aske).
- I tilfælde af gennemsnitlig brug af ovnen anbefaler vi, at man kører pyrolyserengøring en gang om måneden.



ADVARSEL!

Under pyrolyseprocessen kan mad- og fedtresten antændes. Fjern derfor alle urenheder fra ovnens indre, før du starter processen.

Apparatets yderside bliver varmet op til en høj temperatur under pyrolyserengøringen. Rør ikke ved ovnlågen, og hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. karklude eller viskestykker, på lågehåndtaget.

Forsøg ikke at åbne lågen, mens den er låst (under pyrolyserengøring, og mens apparatet køler af efter processen)! Rengøringsprocessen kan stoppe, og der er risiko for forbrændinger!

Små dyr eller kæledyr kan være særligt følsomme over for dampe. Vi anbefaler, at du fjerner dem fra rummet under pyrolyserengøringen, og at der luftes grundigt ud i rummet, når rengøringen er afsluttet.

Pyrolyserengøring af det medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehør (universalbradepande, dyb bageplade, lav bageplade) må kun rengøres med pyrolyse, hvis ovnen er udstyret med ekstra riller til rist.
- Sæt tilbehøret ind i rillen på andet eller tredje skinneniveau – brug aldrig det første skinneniveau.

- Efter pyrolyserengøringen skal du vente på, at udstyret køler af og derefter rengøre det med varmt sæbevand og en fugtig klud.



ADVARSEL!

Hvis ovnen er udstyret med udtrækkelige skinner, må udstyret ikke rengøres med pyrolyse.



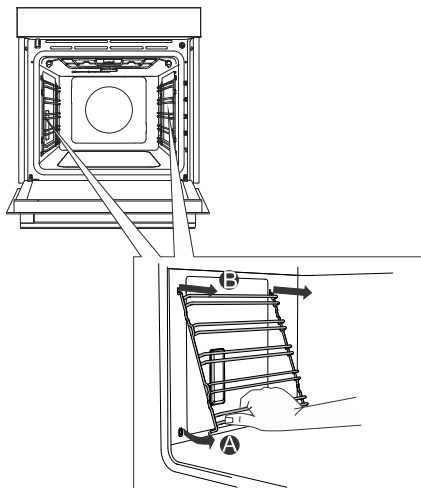
INFORMATION!

For bedre rengøringsresultater anbefaler vi, at ovnen og tilbehøret/udstyret rengøres separat. Når du bruger pyrolyse til rengøring af udstyret, er ovnrummet muligvis ikke helt rent ved slutningen af cyklussen.

Hvis du ikke er tilfreds med rengøringsresultaterne, anbefaler vi, at du gentager processen.

Som følge af den automatiske pyrolyserengøring kan ovnrummet og ovntilbehøret blive misfarvet og miste glansen. Dette påvirker ikke ovnens eller tilbehørets/udstyrets funktionalitet.

Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner



A Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.

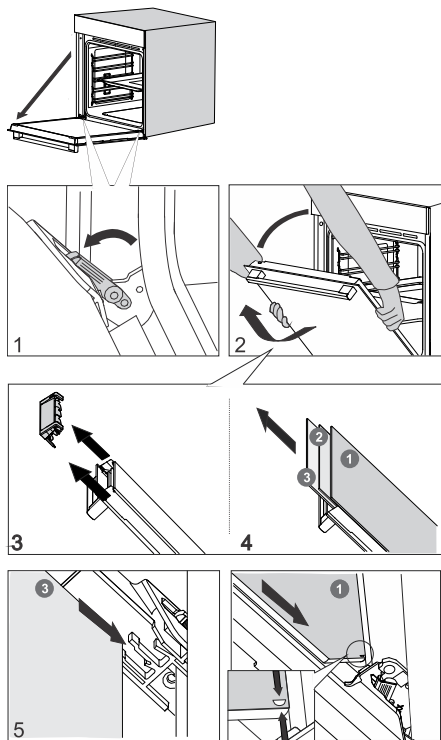
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



INFORMATION!

Når du fjerner skinnerne, skal du passe på ikke at beskadige emaljebelægningen.

Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glastruder



1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).

2 Ovnlågen er fastgjort til hængslerne med særlige holdere, der også omfatter sikkerhedsgreb. Drej sikkerhedsgrebene mod lågen med 90°. Luk langsomt lågen til en vinkel på 45° (i forhold til placeringen af den helt lukkede låge). Løft nu lågen, og træk den ud.

Ovnlågens glastrude kan rengøres på indersiden, men den skal først tages ud af ovnlågen. Gå først frem som beskrevet under punkt 2 uden at tage den ud.

3 Fjern luftskinnen. Hold fast med hænderne i venstre og højre side af lågen. Tag den af ved at trække den lidt ind imod dig.

4 Hold fast i lågens rude i den øverste kant, og tag ruden ud. Brug samme fremgangsmåde for de to andre glastruder (afhængigt af modellen).

5 For at montere glastruderne igen skal du gå omvendt til værks.



INFORMATION!

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.



ADVARSEL!

Ovnlågens hængsel kan lukke med betydelig kraft. Derfor skal man altid dreje begge sikkerhedsgrebene på holderen, når lågen sættes på eller tages af.

Blød lukning og åbning af låge

(afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften begyndende ved en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at åbne og lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



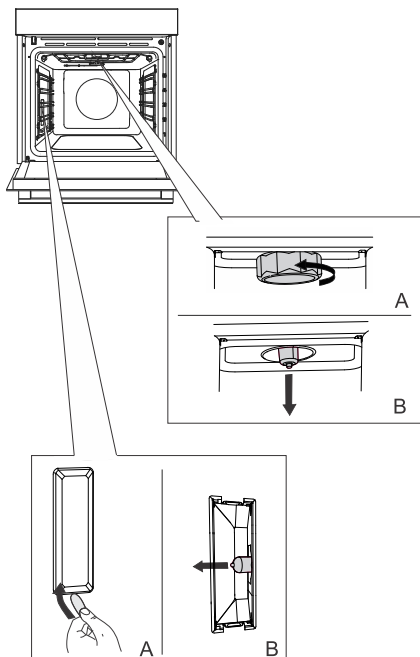
ADVARSEL!

Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

Udskiftning af pæren

Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien. Tag alt tilbehør ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Skru dækslet af og fjern det (mod uret).
Fjern halogenpæren.

2 Brug et fladt plastværktøj til at fjerne dækslet. Fjern halogenpæren.



INFORMATION!

Pas på ikke at beskadige emaljebelægningen.
Brug beskyttelse for at undgå at brænde dig.



ADVARSEL!

Udskift kun pæren, når apparatet er koblet fra strømforsyningen.

Fejlafhjælpningstabel

Særlige advarsler og anmeldelse af fejl

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

Uautoriseret reparation af apparatet kan give elektrisk stød med risiko for kortslutning; undlad derfor dette. Overlad dette arbejde til en ekspert eller en servicetekniker.

I tilfælde af mindre problemer med apparatets funktion skal du læse denne vejledning for at se, om du selv kan løse problemet.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller helt er ophørt med at fungere på grund af uhensigtsmæssig drift eller håndtering, vil besøg af en servicetekniker være forbundet med et gebyr, selv hvis det sker inden for garantiperioden.

Gem vejledningen til senere brug, og overdrag den til en eventuel fremtidig ejer eller bruger af apparatet.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

Problem/fejl	Årsag
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en reparatør.
Ovnlyset virker ikke.	Fremgangsmåden for skift af pæren i ovnen er beskrevet i kapitlet Udskiftning af pæren.
Kontrolenheden svarer ikke, skærmen er frosset.	Kobl apparatet fra lysnettet i et par minutter (enten ved at fjerne sikringen eller slukke på hovedkontakten). Kobl derefter apparatet til igen, og tænd det.
Fejlkoden ErrX vises. I tilfælde af en tocifret fejlkode vises ErXX.	Der er en fejl i den elektroniske modulfunktion. Tag apparatet ud af stikkontakten i et par minutter. Hvis fejlen stadig indikeres, skal du ringe til en servicetekniker.

Hvis problemet fortsætter, efter du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret reparatør. Reparation og eventuelle krav under garantien, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

Bortskaffelse



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Symbolet, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at **bortskaffe** produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

Vi tager forbehold for fejl i brugsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

Tilberedningstest

EN60350-1: Brug kun udstyr leveret af producenten.

Sæt altid bagepladen helt ind til rillens endeposition. Placer bagværk eller kager bagt i forme som vist på billedet.

* Forvarm apparatet, indtil det når den indstillede temperatur. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.

** Forvarm apparatet i 10 minutter. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.

*** Sluk efter 2/3 af tilberedningstiden.

BAGNING						
Ret	Udstyr	placering af form		°C	min	
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade		3	140	30-40	==
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade		3	150	30-40	
cookies – to plader/riller	lav bageplade		2, 4	140	45-55	
småkager – tre plader/riller	lav bageplade		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – enkelt plade	lav bageplade		3	160 *	20-30	==
cupcakes – enkelt plade	lav bageplade		3	160	30-40	
cupcakes – to plader/riller	lav bageplade		2, 4	145	40-50	
cupcakes – tre plader/riller	lav bageplade		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist		1	150	45-55	==
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist		3	160	45-55	
sandkage – to plader/riller	2 x rund metalform, diameter 26 cm/rist		2, 4	160 **	45-55	
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist		1	170	90-120	==
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist		2	170	80-110	

BROILING						
Ret	Udstyr	placering af form		°C	min	
ristet brød	rist		5	230	4-7	****
pljeskavica (frikadeller af hakket kød)	rist + lav bageplade som drypbakke		5	230	20-35 ***	****

gorenje



843431-a15

