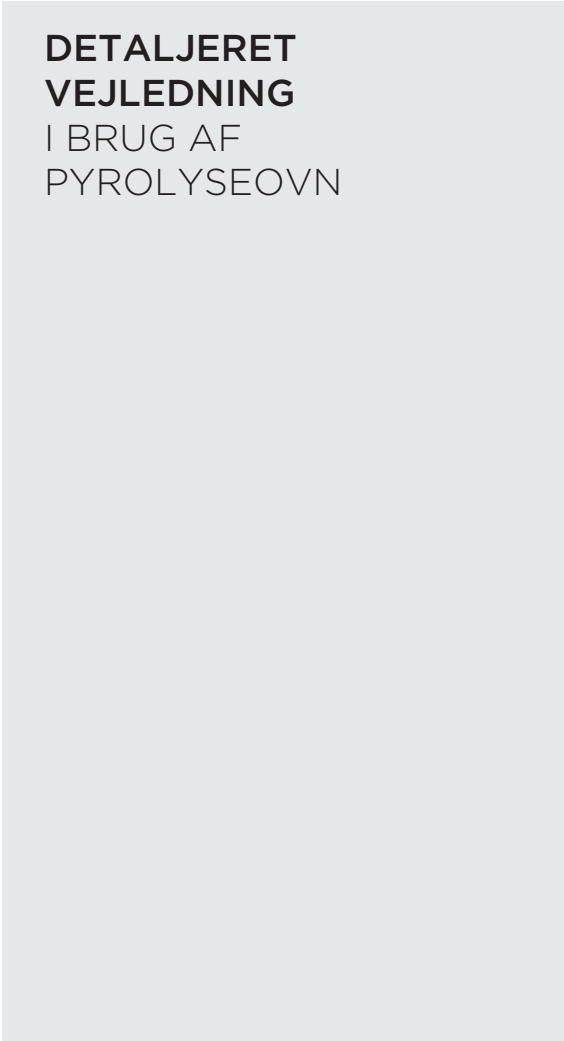

gorenje⁺

**DETALJERET
VEJLEDNING
I BRUG AF
PYROLYSEOVN**



Vi vil gerne takke for din tillid til os ved købet af dette apparat.

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

Kontroller, 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.

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Vigtige oplysninger



Tip, note

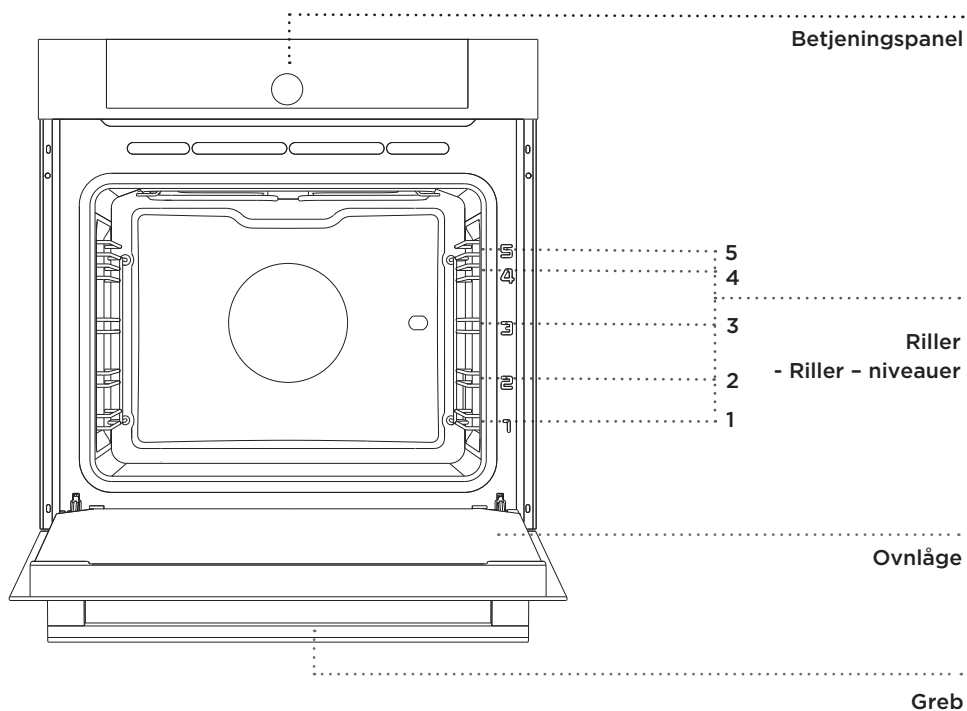
INDHOLD

4 PYROLYSEOVN 7 Tekniske specifikationer 8 Betjeningspanel	INTRODUKTION
10 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 12 Før tilslutning af ovnen:	
13 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
14 TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6) 14 Trin 1: Tænde for apparatet for første gang 15 Trin 2: Vælge de grundlæggende tilberedningsmenuer og indstillinger 21 Trin 3: Starte tilberedningen 21 Trin 4: Afslutning af tilberedning og slukning af ovnen 23 Trin 5: Valg af ekstra funktioner 26 Trin 6: Vælge generelle indstillinger	TILBEREDNINGSTRIN
28 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
43 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 44 Almindelig rengøring af ovnen 45 Automatisk rengøring af ovnen - pyrolyse 47 Udtagning og rengøring af rillerne 48 Rengøring af loftet i ovnrummet 49 Afmontering og montering af ovnlågen 52 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 53 Udsiftning af pære	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
54 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLPNING
55 BORTSKAFFELSE	ANDET

PYROLYSEOVN

(BESKRIVELSE AF OVNEN OG UDS TYRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figureerne illustrerer én modelvariant af apparatet (indbygningsmodel). Da vejledningen gælder for flere modeller, kan der blive beskrevet funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra).

Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres på anden, tredje eller fjerde rille.

Teleskopskinnerne fås i forskellige udførelser (afhængigt af modellen).

Tre delvist udtrækkelige skinner, en helt og to delvist udtrækkelige skinner samt tre helt udtrækkelige skinner.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmeelementer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

KØLEBLÆSER

Apparatet er forsynet med en køleblæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel.

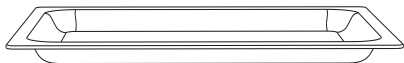
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle apparatet. (Varigheden afhænger af temperaturen inde i ovnrummet).

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR



Fjern alle tilbehørsdele fra ovnen før pyrolyse.



Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte risten let foran, når du trækker den ud af ovnen.

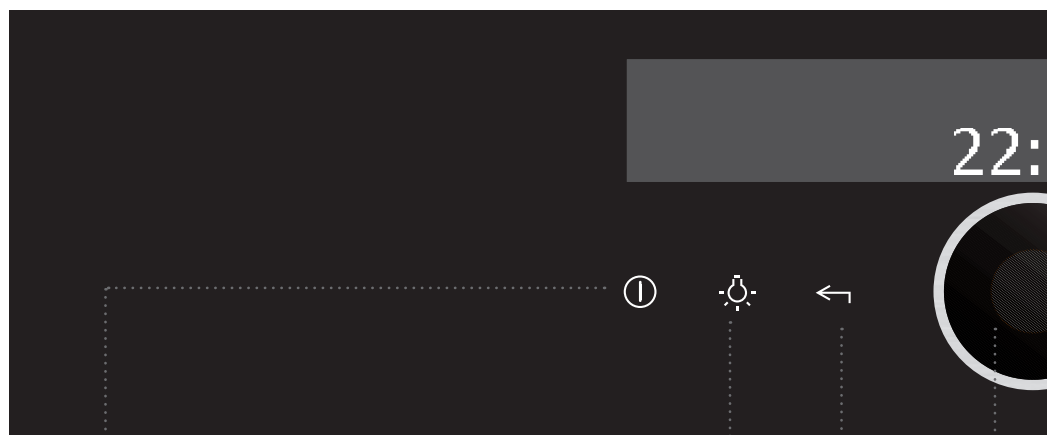
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Typeskiltet er placeret på kanten af ovnen og kan ses, når du åbner ovnlågen, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

BETJENINGSPANEL



1 TÆND/SLUK-KNAP

2 TÆND/SLUK-KNAP TIL OVNLYS

3 TILBAGE-KNAP

4 KNAP til at vælge og bekræfte

Tryk kortvarigt på knappen for at gå tilbage til forrige menu.

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen.

Vælg indstilling ved at dreje på knappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.

30



5 MINUTUR/
ALARM

6 BØRNESIKRING

7 START/STOP-
KNAP

8 DISPLAY - viser
alle indstillinger

Langt tryk: START

**Langt tryk under
drift:** STOP

BEMÆRK:

Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Hvert tryk på en knap ledsages af et kort akustisk signal.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



**LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL
EVENTUEL SENERE BRUG.**

Apparatet må kun benyttes af børn på 8 år eller mere og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år bør være under konstant opsyn.

Apparatet bliver meget varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne.

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnen, da de kan beskadige overfladen eller den beskyttende emalje. Sådanne skader kan medføre, at glasset revner.

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød. Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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 må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

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.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet

Før du aktiverer det automatiske rensesprogram, skal du fjerne rist, spid, glasbageplade, stegetermometer og andet udstyr, som ikke udgør en del af ovnrummet.

Under selvrensingsprocessen bliver ovnen meget varm, herunder også på ydersiden. Risiko for forbrænding! Hold børn væk fra ovnen

Før du aktiverer det automatiske pyrolyseprogram, skal du læse anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligehold grundigt, så du kan anvende funktionen korrekt og sikkert!

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen. Rester af mad, fedt og stegesky kan antændes under pyrolyseprogrammet.

Risiko for brand! Fjern større madrester og andre urenheder fra ovnen før brug af pyrolysefunktionen.

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske pyrolyseprogram er i gang. Pas på, at der ikke er fremmedlegemer, som forhindrer den automatiske låsning af lågen under pyrolyseprogrammet.

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden.

Undgå at berøre apparatets metaldele, mens pyrolyseprogrammet er i gang!

Ovnrummet og tilbehør, som rengøres med pyrolyseprogrammet, kan blive misfarvet og miste sin glans.

FØR TILSLUTNING AF OVNE:



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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6)

TRIN 1: TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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

Indstil klokkeslættet.


 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



Tryk på knappen for at indstille klokkeslættet.



Drej venligst KNAPPEN og først sæt kryds.

 Ovnens fungerer også, selv om klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER). Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug (se afsnittet Vælg generelle indstillinger).

VÆLGE SPROG

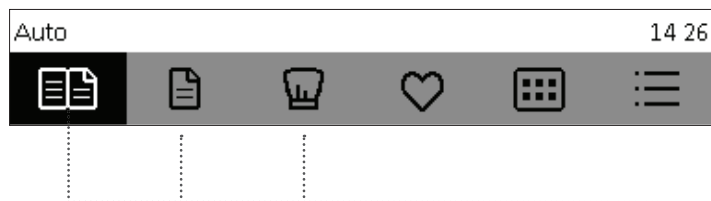
Hvis du ikke er tilfreds med det viste sprog, kan du vælge et andet. Standardsproget er engelsk.



Drej på knappen, og vælg dit sprog på listen. Bekræft valget. Hovedmenuen vises.

TRIN 2: VÆLGE DE GRUNDLÆGGENDE TILBEREDNINGSMENUER OG INDSTILLINGER

Tilberedning af mad i ovnen kan foretages på flere måder:



Drej knappen, og vælg det ønskede symbol. Symbolet bliver hvidt. Navnet på den valgte menu vises øverst.

 Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.



Automatisk tilberedning

Ved denne funktion skal du først vælge fødevarerarten. Herefter skal du indstille mængden, tilberedningsgraden og sluttidspunktet for tilberedningen. Programmerne indeholder en lang række forudindstillede opskrifter, som er godkendt af professionelle kokke og ernæringseksperter.



Favoritter

Denne metode er beregnet til simpel tilberedning af mad med automatiske indstillinger ud fra mængde, tilberedningsgrad og sluttidspunkt for tilberedningen. Programmet indeholder 9 kategorier med de oftest tilberedte retter.



Professionel tilberedning

Brug denne funktion, når du ønsker at tilberede en hvilken som helst type og mængde af mad. Du vælger som bruger selv alle indstillinger.

A) TILBEREDNING UD FRA FØDEVARETYPE (Automatisk eller Favorit-tilberedning)



Drej knappen, og vælg den ønskede tilberedningsfunktion.



Vælg fødevaretypen (kun ved favoritter), og vælg derefter retten.



Standardværdierne vises. Drej knappen, og tryk på den for at ændre indstillingerne.

- Mængde
- Bruningsniveau
- Forsinket start
- Tilberedningstid



Hvis du vælger timerfunktion med tilberedningstid ved **Automatisk** tilberedning eller **Hurtig** tilberedning, skifter apparatet automatisk til Professionel tilberedning.

FORVARMNING

Ved nogle af retterne under AUTOMATISK tilberedning skal forvarmningsfunktionen også bruges .

Når du vælger fødevarer, vises følgende meddelelse: "**Det Valgte Program Omfatter Forvarmning.**" Forvarmning er startet. Indsæt ikke fødevarer endnu. Symbolet °C blinker på displayet.

Når den indstillede temperatur opnås, stopper forvarmningen, og der lyder et akustisk signal.

Følgende meddelelse vises i displayet: "**Forvarmning Klar**". Indsæt fødevarerne. Åbn lågen, eller bekræft ved at trykke på knappen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

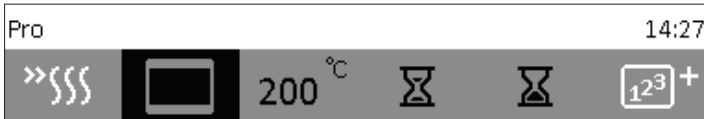


Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

B) TILBEREDNING UD FRA VALG AF FUNKTION (Professionel tilberedning)



Drej knappen, og vælg **Professionel (Pro)** tilberedning.



Vælg dine egne standardindstillinger:


- **forvarmning**
- **ilberedningsfunktion**
- **ovntemperatur**

Øvrige indstillinger:


- **Tilberedningstid**
- **Forsinket start**
- **Trinvis tilberedning**

Tryk på knappen START.

Alle valgte indstillinger vises i displayet.

 Symbolet °C blinker på displayet, indtil den valgte temperatur er opnået. Tilberedningsfunktionen kan ikke ændres i løbet af programmet.












FORVARMNING

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Når dette symbol  vælges, aktiveres forvarmningsfunktionen, og der vises en advarsel. **“Forvarmning startet.”** Indsæt ikke fødevarer endnu. Symbolet °C blinker på displayet.

Når den indstillede temperatur opnås, stopper forvarmningen, og der lyder et akustisk signal. Følgende meddelelse vises i displayet: **“Forvarmning klar”**. Indsæt fødevarerne. Åbn lågen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

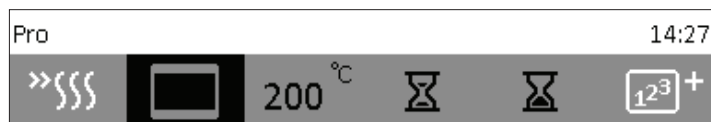
 Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER (afhænger af modellen)

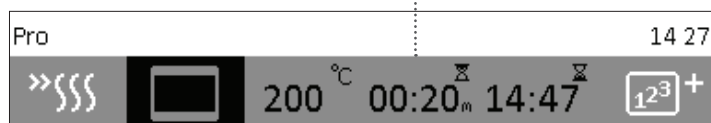
FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten.	150
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af nogle få pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler fra grillelementet, der er monteret i loftet i ovnrummet. Overvarmen er også slået til for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til brunning af skorper.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og blæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
	360-VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	200
	ECO-TILBEREDNING ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD – AUTOMATISK STEGNING Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.	180

- 1) Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1. Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Varigheden kan indstilles ved Professionel tilberedning.



Tilberedningstid

Sluttidspunkt



Indstilling af tilberedningstid

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid og -temperatur. Sluttidspunktet tilpasses tilsvarende.

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Alle valgte indstillinger vises i displayet.

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.



Indstilling af tidsforskudt start

Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. Kontroller forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18

Indstil først tilberedningstiden (cooking duration) til 2 timer. Klokkeslættet tillagt tilberedningstiden vises i displayet (kl. 14). Indstil nu sluttidspunktet (cooking end time) til kl. 18. Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Ovnen venter med at påbegynde tilberedningen.

Følgende meddelelse vises i displayet: **“Tilberedningsstarten er forskudt. Tilberedningen starter kl. 16:00.”**



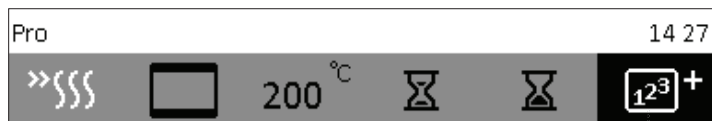
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen Alarm. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby. Klokkeslættet vises.

TRINVIS TILBEREDNING

Med denne funktion kan du kombinere 3 forskellige indstillinger efter hinanden i ét enkelt tilberedningsprogram.

Tilbered maden ved at vælge tilberedningsfunktion, temperatur og varighed eller sluttidspunkt.

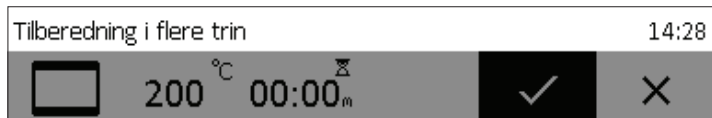


Trinvis tilberedning er også muligt ved Professionel tilberedning.



Vælg:
Trin 2
Trin 3

💡 Det første trin er allerede valgt, fordi du har indstillet timerfunktionen. Hvis du ikke har indstillet timeren, vises denne meddelelse på displayet: "Angiv programmets varighed."



Bekræft valget med fluebenet.

Vælg symbolet Start for at tænde for ovnen. Ovnen starter med de samme indstillinger, der er valgt i Trin 1. En bjælke nederst på displayet viser det aktuelle trin. Når tiden i Trin 1 er gået, overgår tilberedningen til Trin 2 og Trin 3, hvis disse er indstillet.

💡 Hvis du ønsker at slette et trin under tilberedningen, skal du dreje på knappen, vælge trinnet og annullere det ved hjælp af symbolet X. Dette kan kun gøres ved trin, der endnu ikke er igangsat.

TRIN 3: STARTE TILBEREDNINGEN

Knappen Start/Stop blinker, før tilberedningen går i gang.

Start tilberedningen ved at trykke kortvarigt på knappen Start.

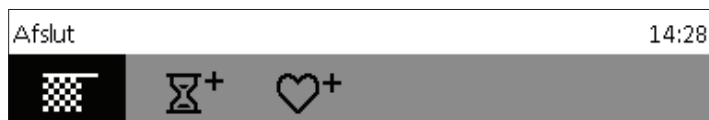
Drej på knappen for at ændre de aktuelle indstillinger under tilberedningen.



TRIN 4: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde.

Når tilberedningen er gennemført, vises følgende meddelelse på displayet: **"Programmet er fuldført. Velbekomme!"**



Drej på knappen for at få vist afslutningssymbolet.



Færdig!

Vælg ikonet, og afslut tilberedningen. Hovedmenuen vises på displayet.



Forlæng tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan forlænges ved at vælge ikonet. Du kan indstille et nyt sluttidspunkt for tilberedningen (se afsnittet Timerfunktioner).

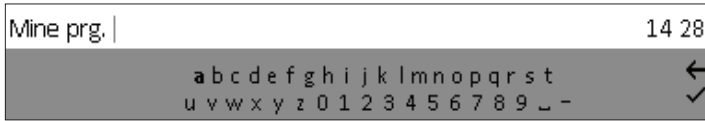



Føj til mine opskrifter

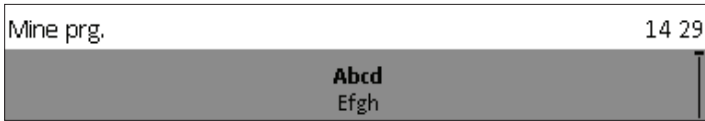
Med denne funktion kan du gemme de valgte indstillinger i ovnens hukommelse og bruge dem igen senere.

 Efter endt tilberedning i ovnen stopper blæseren med at køre. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan fugt fra maden danne kondens på ovnens frontpanel og låge. For at undgå kondensdannelse, skal du dreje funktionsvælgeren til positionen for ovnlys. Derved fortsætter ventilatoren med at køre og køle ovnen, så der ikke opstår kondens.



LAGRING AF BRUGERDEFINEREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)

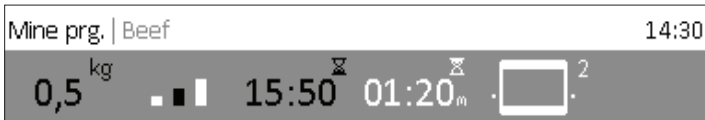


Vælg symbolet  og skriv navnet ved at dreje og trykke på knappen. Du kan slette et tegn ved hjælp af pilen og fluebenet. Vælg fødevaretypen.



Vælg fødevaretypen. Tryk på KNAPPEN for at gemme dine indstillinger.

 De yndlingsopskrifter, som du har gemt i hukommelsen, kan til enhver tid kaldes frem og bruges. Vælg symbolet  i hovedmenuen for at vælge dine gemte opskrifter.



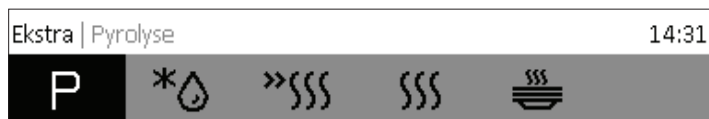
Standardværdierne vises og kan ændres.

Bekræft, og tryk på knappen Start for at starte tilberedningen.

TRIN 5: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



Vælg punktet Ekstra i hovedmenuen for at få vist menuen for ekstra/yderligere funktioner.



Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

P

Pyrolyse

Med denne funktion bliver ovnen rensed indvendigt ved høj temperatur (cirka 460 °C), så fedtpletter og andre urenheder forbrændes til aske. Når det automatiske pyrolyseprogram er afsluttet, og ovnen er kølet ned, kan du tørre asken i ovnrummet op med en fugtig klud (se afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLD).

*****

Optøning

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer. Kun blæseren er slået til. Brug denne funktion til langsomt at optø frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt). Ved at vælge det relevante symbol kan du angive fødevarerarten, vægten eller start- og sluttidspunkt for optøningen. Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.

>>SSS

Hurtig forvarmning

Brug forvarmningsfunktionen , hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den indstillede temperatur, er forvarmningsprocessen gennemført, og ovnen er klar til tilberedning med den valgte tilberedningsfunktion.

SSS

Genopvarmning

Genopvarmningsfunktionen kan bruges til at holde allerede tilberedt mad varm. Vælg symbolet for at indstille temperatur samt start- og sluttidspunkt for genopvarmningen.



Opvarmning af tallerkener

Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering. Vælg symbolet for at indstille temperatur samt start- og sluttidspunkt.

Når tilberedningen er gennemført, vises følgende meddelelse på displayet: **"Programmet er fuldført. Velbekomme!"**



Drej på knappen for at få vist afslutningssymbolet.



BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Børnesikring til.”** Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.



Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Lågen er låst.”** Tryk på symbolet igen for at slå børnesikringen fra.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes.

Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Børnesikring til.”** Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.

Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.



OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes.

Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning.

Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.



INDSTILLING AF MINUTUR

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.

Tryk på knappen for at aktivere minuturet. Den maksimale indstilling er 10 timer. Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

TRIN 6: VÆLGE GENERELLE INDSTILLINGER



Vælg punktet **Indstillinger** i hovedmenuen for at få vist de forskellige muligheder.



Drej på knappen for at navigere i menuen. Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.

Sprog

Vælg sprog for teksten på displayet.

Tid

Klokkeslættet skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis det har været afbrudt fra lysnettet i længere tid (mere end en uge). Indstil klokkeslættet. Du kan vælge mellem disse urvisninger: digital eller analog.

Lyd

Lydstyrke for det akustiske signal kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt.

Ved denne menu kan du indstille følgende:

Lydstyrke.

Display

Ved denne menu kan du indstille følgende:

Belysning

Natindstilling – angiv det tidsrum, hvor displayet skal være slukket.

Indstillinger under tilberedningen

Ved denne menu kan du indstille følgende:

Ovnlys under tilberedningen - ovnlyset slukkes, når lågen åbnes under tilberedningen.

Øvrige indstillinger

Fabriksindstillinger



Efter strømsvigt eller efter slukning af apparatet gendannes alle brugerindstillinger.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevare, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevare.

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

Der angives et interval for anbefalet temperatur. Start med den laveste temperatur og øg den, hvis maden ikke brunes nok.

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarme ved hjælp af det valgte tilberedningssystem.

Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne vejledning. Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.

Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.

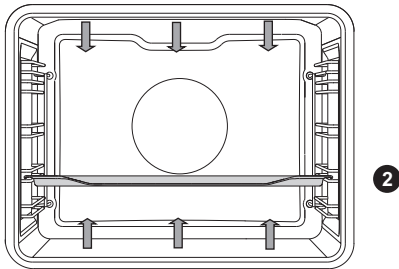
Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.

OVER- OG UNDERVARME



Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet.

Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	180-200	90-120
Flæskebov	1500	2	180-200	110-140
Flæskeroulade	1500	2	180-200	90-110
Roastbeef	1500	2	170-190	120-150
Kalvesteg	1500	2	180-200	80-100
Lammesteg	1500	2	180-200	60-80
Kaninsteg	1000	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	2	180-200	90-120
FISK				
Braiseret fisk, 1 kg	200 g/stk.	2	190-210	40-50

Bagning af kager:

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre på disse.

Sæt altid bageformen på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forinden forvarmer ovnen.

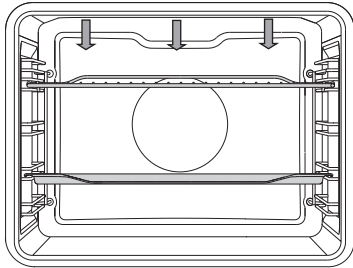
Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-210	35-45
Sød soufflé	2	170-190	40-50
Boller *	3	190-210	20-30
Hvidt brød, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valnøddekage	2	170-180	50-60
Sukkerbrøds kage *	2	160-170	30-40
Små gærdejstrekant	3	200-210	20-30
Pirogger med kålfyld *	3	190-200	25-35
Frugtkage	2	130-150	80-100
Små marengskager	3	80-90	110-130
Horn med syltetøj	3	170-180	30-40

Tips	Brug
Er kagen gennembagt?	<ul style="list-style-type: none"> • Stik en tandstik af træ ned i kagen oven fra. Hvis der ikke sidder noget fast på tandstikken, når du trækker den ud igen, er kagen færdigbagt. • Sluk for ovnen, og brug restvarmen.
Falder kagen sammen?	<ul style="list-style-type: none"> • Kig på opskriften. • Brug mindre væske næste gang. • Overhold den angivne tid ved brug af håndmikser, blendere og lignende.
Er kagen for lys i bunden?	<ul style="list-style-type: none"> • Brug en mørk bageform eller -plade. • Anbring bagepladen en rille lavere, og tænd for undervarmen i den sidste del af tilberedningstiden.
Er en kage med fugtigt fyld bagt for lidt?	<ul style="list-style-type: none"> • Øg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden.



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



Ved grillning med den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved almindelig grill (ikke stor grill) tændes kun grillelementet, som er en del af varmekilden ved stor grill.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive brændt på grund af den høje temperatur.

Stegning med grill er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille. Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden brænder eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Grillskema - lille grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	240	20-25
Nakkefilet	150 g/stk.	4	240	25-30
Koteletter	280 g/stk.	4	240	30-35
Grillpølser	70 g/stk.	4	240	20-25
TOASTED BREAD				
Toast	/	4	240	5-10
Åbne sandwiches	/	4	240	5-10

Grillskema - stor grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	240	10-15
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	4	240	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	4	240	15-20
Koteletter	280 g/stk.	4	240	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	4	240	15-20
Grillpølser	70 g/stk.	4	240	10-20
Bov på dåse	150 g/stk.	4	240	15-20
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	4	240	15-20
TOASTED BREAD				
6 skiver brød	/	4	240	1-4
Åbne sandwiches	/	4	240	2-5

Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

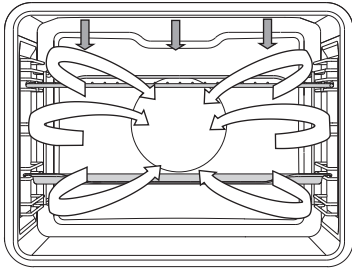
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

GRILL MED BLÆSER

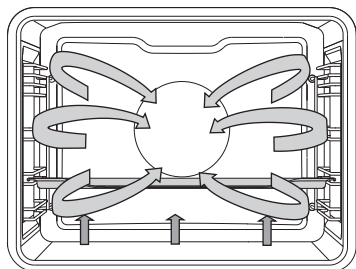


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD				
And	2000	2	180-200	90-110
Flæskesteg	1500	2	170-190	90-120
Flæskebov	1500	2	160-180	100-130
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling	1500	2	200-220	60-80
Farsbrød	1500	2	160-180	70-90
FISK				
Ørred	200 g/stk.	2	200-220	20-30

VARMLUFT OG UNDERVARME

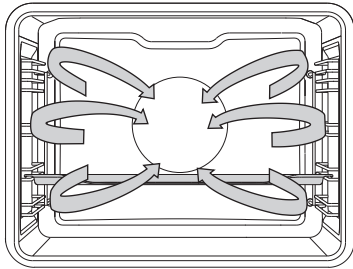


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

(Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme).

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
BAGVÆRK			
Ostekage med mørdejsbund	2	150-160	60-70
Pizza*	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, mørdej	2	190-200	50-60
Æblestrudel, filodej	2	170-180	50-60

360-VARMLUFT



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Stegning af kød:

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	160-180	90-120
Kylling, hel	1500	2	170-190	70-90
And	2000	2	160-180	120-150
Gås	4000	2	150-170	170-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-210
Kyllingebryst	1000	3	180-200	50-60
Farseret kylling	1500	2	180-200	110-130



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

Bagning af kager

Det anbefales at forvarme ovnen.

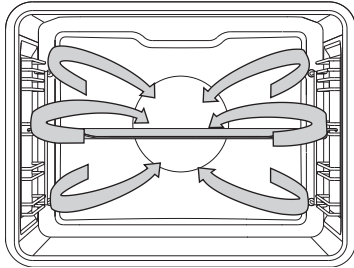
Småkager kan bages på lave bageplader på flere riller samtidigt (anden og tredje rille). Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidigt. Småkagerne på den øverste bageplade kan blive bagt færdig før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
BAGVÆRK			
Sukkerbrøds kage	2	150-160	30-40
Crumblecake	3	160-170	25-35
Plumkage	2	150-160	30-40
Roulade *	3	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	160-170	35-50
Æblestrudel	3	170-180	50-60
Pizza*	3	200-210	15-20
Småkager med mørdej *	3	150-160	15-25
Småkager, pressede *	3	140-150	20-30
Mindre kager *	3	140-150	20-30
Småkager med surdej	3	170-180	20-35
Småkager med filodej	3	170-180	20-30
Kager med cremefyld	3	180-190	25-45
FROSTVARER			
Strudel med æble og hytteost	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Pommes frites, ovnklare	3	200-210	25-40
Kroketter, ovnbagte	3	200-210	20-35

ECO-TILBEREDNING



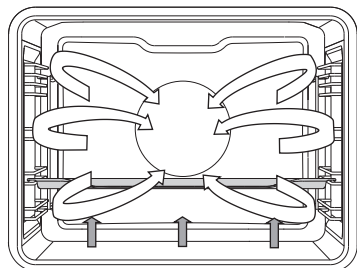
Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	190-200	110-130
Flæskesteg, 2 kg	2	190-200	130-150
Oksesteg, 1 kg	2	200-210	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	3	190-200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	3	200-210	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med kagepresse	3	170-180	15-25
Små cupkager	3	180-190	30-35
Roulade	3	190-200	15-25
Frugtkage med mørdej	2	180-190	55-65
GRATINEREDE RETTER			
Kartoffelgratin	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FROSTVARER			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Kyllingenuggets, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Fiskepinde, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



2

Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Brug den anden rille fra bunden. Brug en lav bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.

KONSERVERING

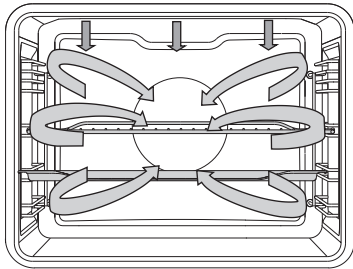
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas.

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Temperatur, når væsken begynder at koge	Trækketid i ovnen (min)
FRUGT					
Jordbær (6×1 l)	2	180	40-60	Sluk	20-30
Frugter med sten (6×1 l)	2	180	40-60	Sluk	20-30
Frugtmos (6×1 l)	2	180	40-60	Sluk	20-30
GRØNTSAGER					
Syltede agurker (6×1 l)	2	180	40-60	Sluk	20-30
Bønner, gulerødder (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD - AUTOMATISK STEGNING



Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.

Hvis du steger direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den tredje rille. Sæt en drypbakke på anden rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på anden rille.

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kernetemperatur (°C)
KØD					
Oksefilet	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kylling, hel	1500	2	170-190	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	160-180	150-180	85-90
Flæskesteg	1500	2	160-180	100-120	70-85
Farsbrød	1000	2	160-180	50-65	80-85
Kalv	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lam	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vildt	1000	2	170-190	60-90	75-85
Hel fisk	1000	3	160-180	40-50	75-85

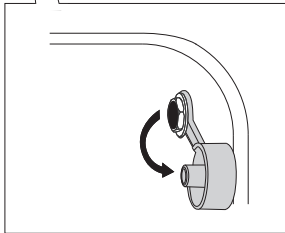
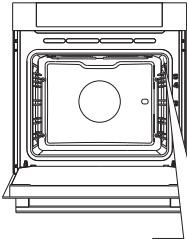
* rød = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gennemstegt = 70-75 °C

Stegning med stegetermometer (afhænger af modellen)

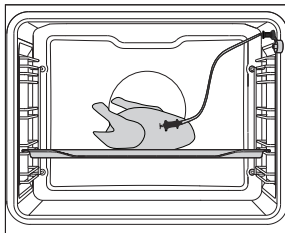
Indstil den ønskede kerntemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kerntemperatur opnås. Kerntemperaturen måles ved hjælp af sonden.



Stegetermometeret må ikke bruges, når der anvendes mikrobølger!



1 Fjern metalproppen (øverst på højre væg i ovnrummet).




2 Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet. (Eventuelle timerindstillinger nulstilles).



Vælg tilberedningsfunktion (undervarme og blæser).

Den forudindstillede temperatur og temperaturen ved sonden vises på displayet. Tryk på knappen START.

 Under tilberedningen vises den stigende kerntemperatur på displayet (den indstillede kerntemperatur kan ændres under tilberedningen).

Når den angivne kerntemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.

Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut. Klokkeslættet vises på displayet.

Sæt metalproppen i udtaget igen, når du er færdig med tilberedningen.

Tilberedningsgrad for kød

KØDTYPE	Kernetemperatur (°C)
OKSE	
Rå	40-45
Rød	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt	75-80
KALV	
Gennemstegt	75-85
SVIN	
Medium	65-70
Gennemstegt	75-85
LAM	
Gennemstegt	79
FÅR	
Rå	45
Rød	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt	80
GED	
Medium	70
Gennemstegt	82
FJERKRÆ	
Gennemstegt	82
FISK	
Gennemstegt	65-70



Brug kun den sonde, der følger med ovnen.

Pas på, at sonden ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen.

Når tilberedningen er gennemført, er sonden meget varm. Pas på ikke at brænde dig på den.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af.

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

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsoverflader.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

Bemærk! Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med slibende eller skrappe rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder alkohol.

Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at skade overfladen.

Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.



Overflader med aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

Fjern genstridigt snavs i ovnen ved hjælp af almindelige rengøringsmidler som eksempelvis ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

Rengør ovnen og tilbehøret hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

Brug aldrig skræppe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE - PYROLYSE

Ved gennemsnitlig brug af ovnen bør pyrolyseprogrammet benyttes en gang om måneden for at holde ovnrummet rent og fri for fedt og snavs.

Der kan forekomme let misfarvning omkring lågen efter pyrolyserengøring. Dette kan let fjernes med lidt sæbe og en svamp.

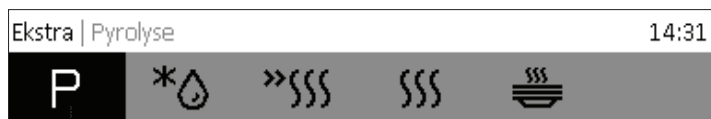
Brug en fugtig klud til at aftørre ovnen og det tilbehør, som skal rengøres i ovnen.

Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. Risiko for brand!

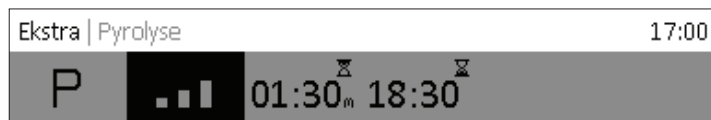
Lad ovnen køle af, og fjern alt tilbehør inklusive de udtrækkelige skinner inden pyrolyserengøring.

* Afhænger af modellen

Hvis der medfølger særlige trådskinner til apparatet, skal de monteres i stedet for de udtrækkelige skinner, inden pyrolyserengøringen sættes i gang.




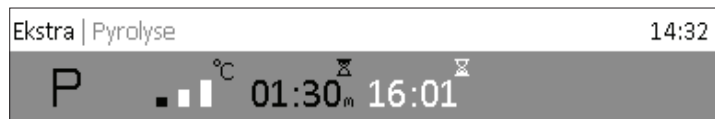
Vælg EXTRAS i hovedmenuen, og vælg derefter symbolet P - pyrolyse.



Vælg den ønskede rengøringsintensitet.

Basis: Cirka 90 min
Middel: Cirka 120 min
Høj: Cirka 150 min

 Der kan kun vælges rengøringsintensitet. Tiden kan ikke ændres og afhænger af den valgte rengøringsintensitet.



Efter et stykke tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed (når temperaturen når op på 250 °C). Symbolet med nøglen vises på displayet. Der kan forekomme ubehagelig lugt fra ovnen under pyrolyseprocessen.

Efter pyrolyseprogrammet vil der være aske i bunden af ovnrummet og pletrester på kanterne.

Fjern alle rester med en fugtig klud og en blød svamp, når ovnen er kølet ned. Tør også ovnlågen og området omkring pakningen af. Undlad at skrubbe pakningen.



Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske rengøringsprogram er i gang. Programmet kan blive afbrudt. Risiko for forbrænding!

Rengøring af pyrolytiske tilbehørsdele i ovnen (afhænger af modellen)

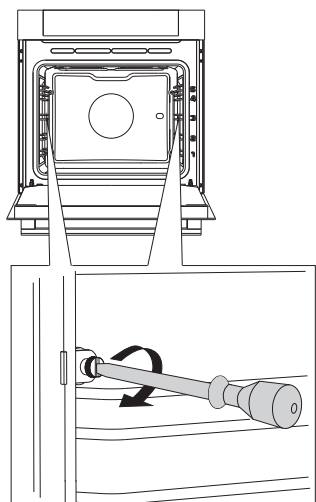
Pyrolyseprogrammet kan også bruges til at rengøre de medfølgende bageplader og bradepander (se afsnittet Ovntilbehør). Vask dem i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og tør dem af med en klud. Anbring dem på 2. eller 3. rille. Anbring ikke pladerne på 1. rille.

Under pyrolyseprogrammet kan pladerne og ovnrummet blive misfarvet og miste nogen glans.

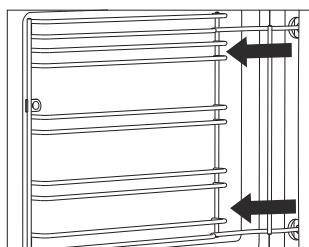
Hvis du også rengør bagepladerne med pyrolyseprogrammet, er det ikke sikkert, at ovnens bund er helt ren ved programmets afslutning.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen.



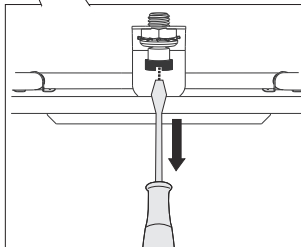
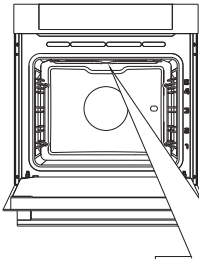
2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



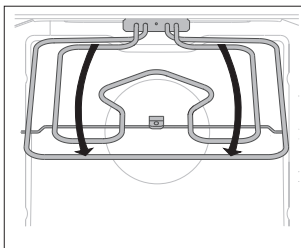
Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.

RENGØRING AF LOFTET I OVNRUMMET

Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



- 1 Afmonter skruen forrest i ovnrummets loft for at vippe grillelementet ned.



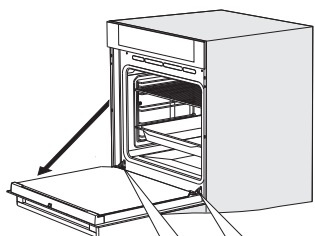
- ⚠ Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned!



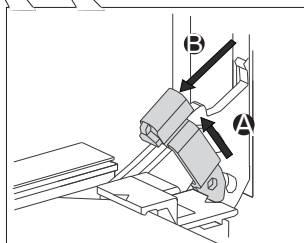
Afbryd apparatet fra lysnettet.

Varmelegemet skal være kølet af, da du ellers kan brænde dig!

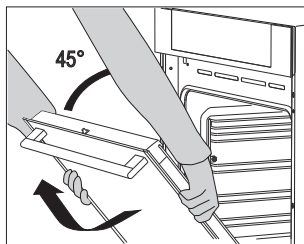
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



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



2 Vip hængselsbeslagene let ud, og træk lågen ud mod dig.



3 Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

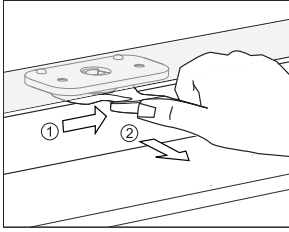


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner og lukker korrekt, skal du kontrollere, at hængselsbeslagene sidder korrekt.




Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselsbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.


OVNLÅS (afhænger af modellen)



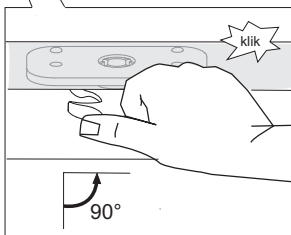
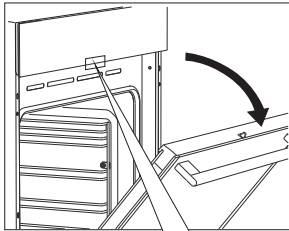
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

 Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

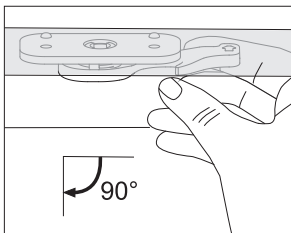
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



Skub ovnlåsen 90 grader til højre med tommelfingeren, til du mærker et klik. Ovnlåsen er nu slået fra.



Du kan slå ovnlåsen til igen ved at åbne ovnlågen og trække i ovnlåsen med din højre pegefinger.

Låger med soft-åbning (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper åbningskraften.

Låger med soft-lukning (afhænger af modellen)

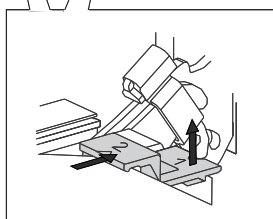
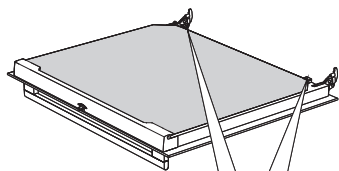
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



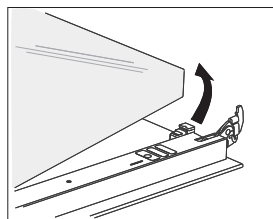
Hvis lågen skubbes hårdere end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpaneLET I OVNLÅGEN

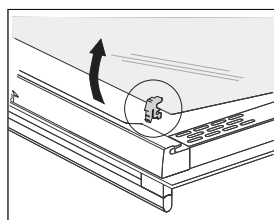
Glaspanelet i ovnlågen kan rengøres indvendigt, men det skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



1 Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).



2 Hold ved glaspanelets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af.



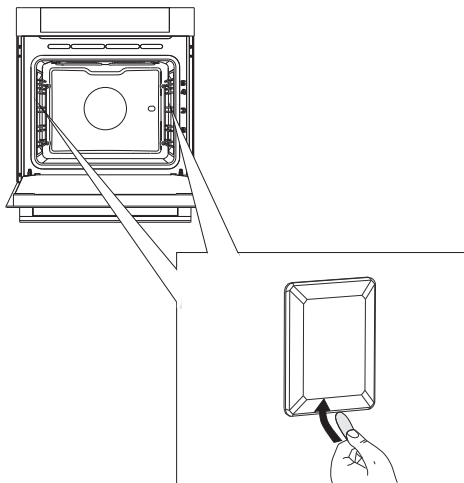
3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glaspanelet.

💡 Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glaspanelet igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glaspanelet skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆRE

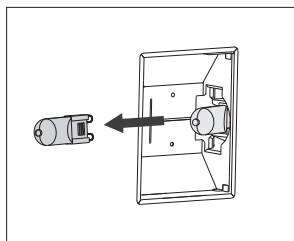
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Brug en stjerneskruetrækker.
(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Brug en skruetrækker med lige kærvtil at vippe lampeglasset ud og tage det af.

BEMÆRK: Pas på ikke at beskadige emaljen.



- 2** Afmonter halogenpæren.



Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode: ERRXX ... * XX angiver fejlkodens nummer.	<ul style="list-style-type: none">• Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet.• Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. I sådanne tilfælde skal brugeren selv betale for reparationen.



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.

BORTSKAFFELSE



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette symbol, 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 brugsanvisningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

gorenje⁺



464154