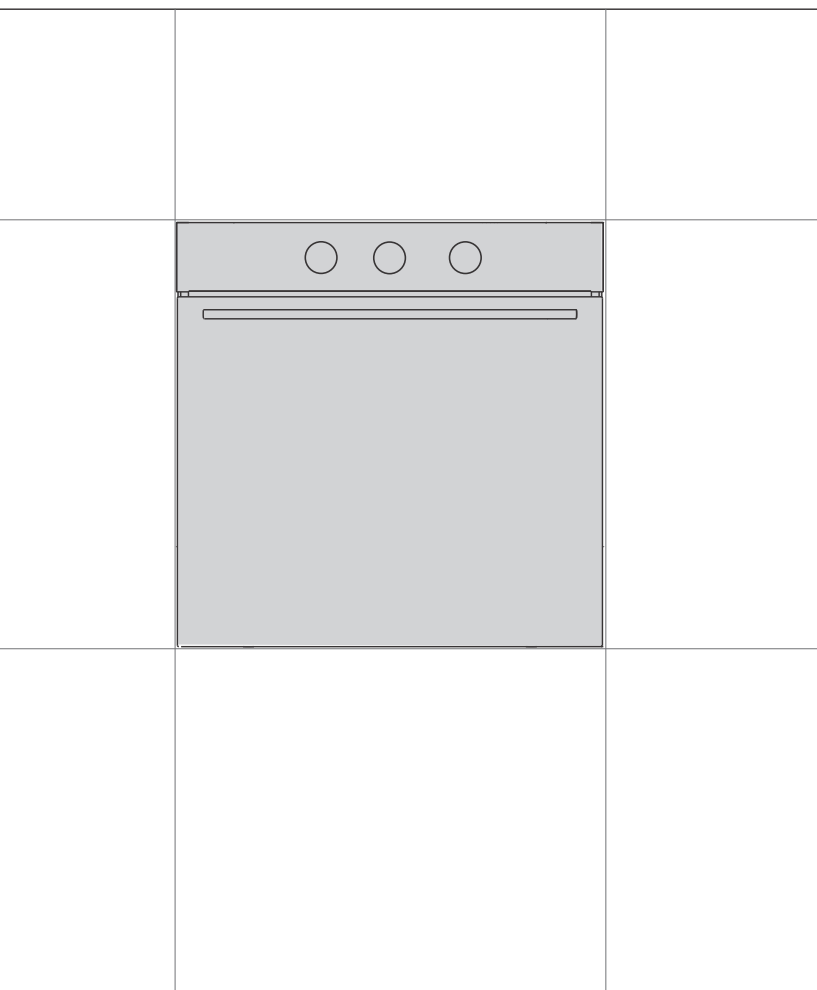


BRUGSVEJLEDNING FOR INDBYGGET OVN



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
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	5
Beskrivelse af apparatet	7
Typeskilt – produktoplysninger	7
Betjeningspanel	8
Push-pull-knapper	8
Udstyr til apparat	9
Indikatorer	9
Riller	9
Ovnlågekontakt	10
Blæser	10
Ovnudstyr og -tilbehør	10
Før du bruger apparatet første gang	12
Valg af indstillinger	12
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION	12
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN	14
TIMERFUNKTIONER	14
Start af tilberedningen	15
Slut på tilberedningen og slukning af ovnen	15
Generelle tips og råd til bagning	16
Tilberedningsskema	17
Rengøring og vedligehold	21
Rengøring af ovnen med Aqua Clean- funktionen	22
Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner	23
Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glastruder	24
Udskiftning af pæren	25
Fejlafhjælpningstabel	26
Særlige advarsler og anmeldelse af fejl	26
Bortskaffelse	27
Tilberedningstest	28

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.

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.

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.



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.

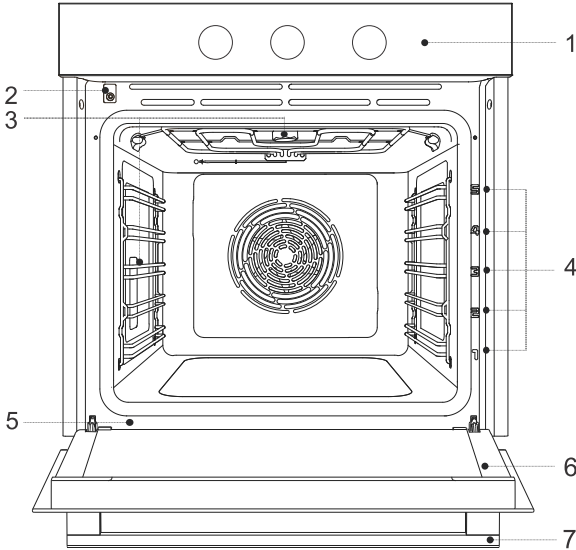
Beskrivelse af apparatet



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

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



1 Betjeningspanel

2 Lågekontakt

3 Belysning

4 Skinner – tilberedningsniveauer

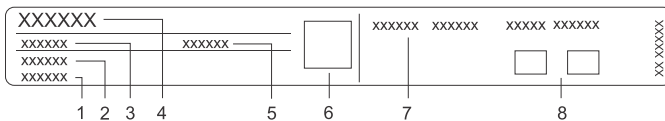
5 Typeskilt

6 Ovnlåge

7 Lågehåndtag

Typeskilt – produktoplysninger

Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovnens kant



1 Serienummer

2 Model

3 Type

4 Varemærke

5 Kode/id

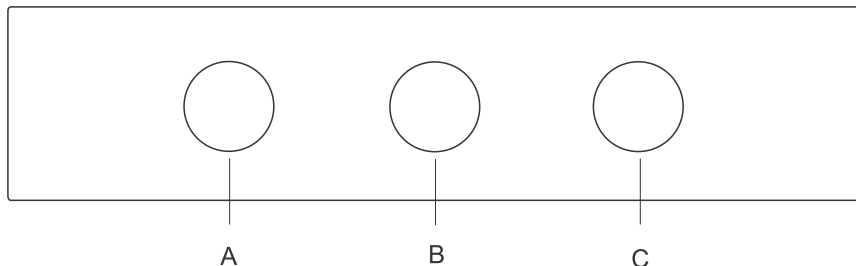
6 QR-kode (afhænger af modellen)

7 Tekniske oplysninger

8 Overholdelse af standarder/symboler

Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



- A. programvælger
- B. sluktimer (afhænger af model)
- C. Knap til temperaturindstillinger

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

Indikatorer

(afhænger af modellen)

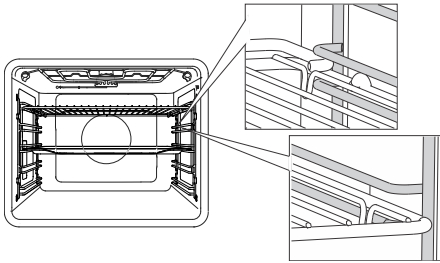
Indikatorlampe: Angiver drift af varmelegeme. Når varmelegemerne er i drift, tændes lyset (på apparat uden off- timer)

Temperaturindikatorlampe: Denne lampe tændes, når varmelegemerne i ovnen fungerer, og slukkes, når den indstillede temperatur er nået.

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.

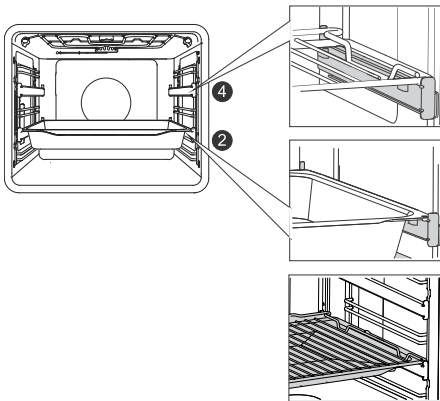
Riller



I tilfælde af trådskeer 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 trådskinne.



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.

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)

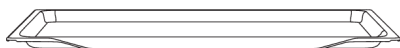


RISTEN bruges til grillstegning eller til at stille en pande, en bageform eller et ovnfast fad på.



INFORMATION!

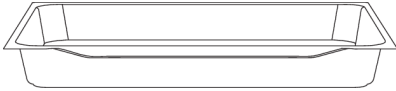
Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.



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.

**ADVARSEL!**

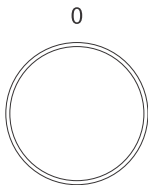
Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning.

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 skrappere 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.

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 AF OVN For at nå den indstillede temperatur på kortest mulig tid. Når ovnen er opvarmet til den ønskede temperatur, er opvarmningsprocessen afsluttet. Dette bekræftes af den programindstilling, du ønsker at bruge til at tilberede din mad. Denne funktion er ikke egnet til madlavning.
	OVER- OG UNDERVARME¹⁾ 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 GRILL MED VARMLUFT Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød.
	INTENSIV BAGNING (AIR FRY)¹⁾ 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 (pomfritter, kyllingenuggets). Dampinjektion giver en bedre bruning og en sprødere overflade.
	VARM LUFT¹⁾ 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.

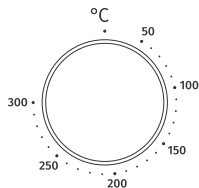
Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	OVER- OG UNDERVARME ¹⁾ 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.
	UNDERVARME Brug dette program i slutningen af tilberedningsprocessen til at brune undersiden af din ret. Programmet er også velegnet til madlavning i et vandbad.
	STOR GRILL 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.
	LANGSOM TILBEREDNING ²⁾ 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.
	PIZZAPROGRAM 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.
	TILBEREDNING AF FROSNE FØDEVARER Denne metode gør det muligt at tilberede frosne fødevarer i kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdiglavede frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pomfritter, kyllingenuggets), kød og grøntsager.
	OPTØNING Brug denne funktion til kontrolleret optøning af frosne fødevarer (kager, butterdej, brød, boller og dybfrosset 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.
	AQUACLEAN Dette program gør det nemmere at fjerne pletter inde i ovnen.
	OVNLYS Ovnlyset tænder, når du vælger et program, eller når funktionsvælgeren drejes til indstillingen for lys.

1)  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).

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

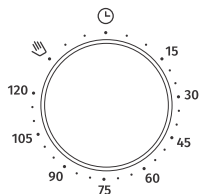
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

TIMERFUNKTIONER


(afhænger af modellen)



SLUKTIMER (timerkontakt) Vælg først tilberedningsprogrammet og temperaturen. Indstil tiden ved at dreje knappen i urets retning. Når den indstillede tid udløber, slukkes det valgte program.



INFORMATION!

Hvis du ikke ønsker at bruge timerkontakten, eller hvis tiden enten er kortere end 15 minutter eller længere end 120 minutter, anbefales det at bruge den manuelle indstilling. Drej knappen til venstre til symbolet . I positionen "0" kører ovnen køre længere.

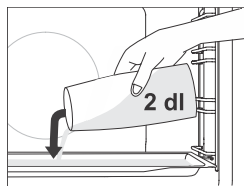
Start af tilberedningen

Efter 10 sekunder, når systemet, temperaturen og timerkontakten er indstillet, begynder ovnen at fungere.

I modeller med en timerfunktion skal du vælge tilberedningstiden eller dreje sluktimeren til den manuelle position (hånd).

INFORMATION!

Under tilberedningsprocessen kan du ændre SYSTEM, TEMPERATUR og TIMERFUNKTIONER.



Bagning med brug af damp ☞

Dampindsprøjtning giver en bedre bruning 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.

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

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Drej FUNKTIONSVÆLGEREN og TEMPERATURVÆLGEREN til positionen "0". Der udsendes et lydssignal.

INFORMATION!

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

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 drybakke.

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 udkæringer 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.

Tilberedningssekema













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		150	30-40
tærte med fyld	1		170	90-120
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
Buchteln	2		180-190	30-40
kiks, småkager				
cupcakes	3		160 *	20-30
cupcakes, 2 niveauer	2, 4		145	40-50
små gærdejskager	2		180 *	17-22
små gærdejskager, 2 niveauer	2, 4		160 *	18-25
butterdej	3		170	30-40
butterdej, 2 niveauer	2, 4		170 *	25-30
småkager/kiks				
småkager gennem sprøjtepose	3		140	30-40
småkager gennem sprøjtepose, 2 niveauer	2, 4		140	45-55
småkager gennem sprøjtepose, 3 niveauer	1, 4, 5		145 *	50-60
småkager/kiks	3		140	20-30

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		230	4-7
åben sandwich	5		230	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 *	10-25
frossen pizza, 2 niveauer	2, 4		200-220 *	10-25
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		170-180	90-110
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
kyllingelår	3		210-220	30-45
kyllingevinger	4		210-220	30-45
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, SOUFLÉS 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		230 **	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

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 svampeklud.

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.

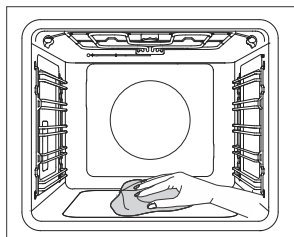
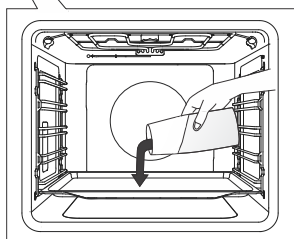
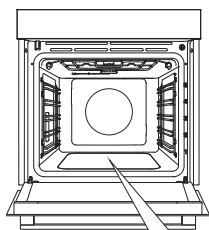
Madrester (fedt, sukker, æggehvite) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.


Rengøring af ovnen med Aqua Clean- funktionen

Dette program gør det lettere at fjerne eventuelle pletter i ovnrummet.

Programmet er mest effektivt, hvis det bruges regelmæssigt efter hver brug.

Før du kører rengøringsprogrammet, skal du fjerne alle store synlige stykker snavs og madrester fra ovnrummet.



- 1 Sæt den lave bageplade i første rille, og hæld 0,4 liter varmt vand i den.
- 2 Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til positionen Aqua Clean . Indstil TEMPERATURVÆLGEREN på 80 °C.
- 3 Lad programmet køre i en halv time.
- 4 Når programmet er afsluttet, skal du forsigtigt fjerne bagepladen ved hjælp af grydelapper (der kan stadig være noget vand tilbage på bagepladen). Tør pletterne af med fugtig klud og sæbevand. Tør apparatet grundigt af med en våd klud for at fjerne alle rester af rengøringsmidlet.



INFORMATION!

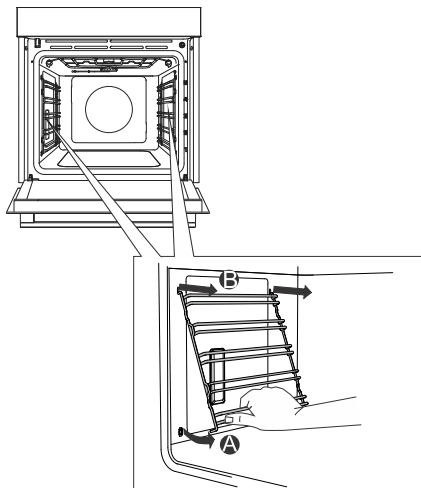
Hvis rengøringsproceduren ikke er vellykket (i tilfælde af særligt genstridigt snavs), skal du gentage den.



ADVARSEL!


Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

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 emaljelægningen.

Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glasruder



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 glasrude 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 glasruder (afhængigt af modellen).

5 For at montere glasruderne 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 emaljelægningen.
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.

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



843322-a11

