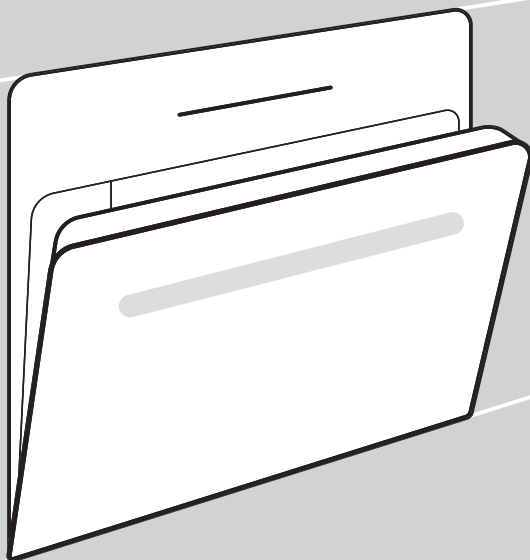


gorenje

DA

BRUGSVEJLEDNING
KOMBINEREDE
MIKROBØLGEOVNE



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

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

Installations- og tilslutningsvejledning findes separat.

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

<http://www.gorenje.com>

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsforskrifter	4
Sikker brug af mikrobølgeovnen	5
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	7
Beskrivelse af apparatet	10
Typeskilt – produktoplysninger	10
Betjeningspanel	11
Udstyr til apparat	11
Indikatorer	11
Riller	11
Ovnlågekontakt	12
Blæser	12
Ovnudstyr og -tilbehør	12
Før du bruger apparatet første gang	14
Mikrobølgefunktion	14
Ved første ibrugtagning af ovnen	15
Valg af indstillinger	16
Professionel tilstand (pro bake)	16
AUTOMATISK TILSTAND (auto bake)	23
VALG AF EKSTRA FUNKTIONER (extra bake)	26
Tastelåsning	26
Start af tilberedningen	28
Slut på tilberedningen og slukning af ovnen	28
Valg af de generelle indstillinger	29
Generelle tips og råd til bagning	31
Tilberedningsskema	32
Rengøring og vedligehold	36
Rengøring af ovnen med Aqua Clean- funktionen	37
Fjernelse og rengøring af styreskinnerne	38
Udskiftning af pæren	39
Fejlafhjælpningstabel	40
Særlige advarsler og anmeldelse af fejl	40
Miljøbeskyttelse	40
Tilberedningstest	42

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).

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 fjernbetjeningsystem.

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

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

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

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

Sikker brug af mikrobølgeovnen

ADVARSEL: På grund af de ekstremt høje temperaturer, der genereres, når apparatet bruges i kombinationstilstand, anbefales det, at børn kun bruger ovnen under opsyn af voksne.

ADVARSEL: Hvis lågen eller lågens tætninger er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en fagligt kompetent person.

ADVARSEL: Det er farligt for andre end en fagligt kompetent person at udføre enhver form for service eller reparation, der indebærer fjernelse af dæksler, som beskytter mod eksponering for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende miljøer såsom:

- personalekantiner i butikker og andre arbejdsmiljøer;
- familiebrug;
- Indkvarteringsfaciliteter til gæster på hoteller, moteller og andre overnatnings- eller indkvarteringssteder;
- bed and breakfast-etablissemeter.

Brug kun redskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

Når du laver mad med mikrobølger, må du ikke bruge metalbeholdere til mad eller drikke.

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen, da en sådan emballage kan antændes.

Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær derfor forsigtig, når du håndterer beholderen med den opvarmede drik. For at forhindre dette skal du placere en genstand, der ikke er af metal (f.eks. en træ-, glas- eller plastske) i beholderen under opvarmningsprocessen.

For at undgå forbrændinger skal indholdet af sutteflasker og glas med babymad rystes eller omrøres, og deres temperatur kontrolleres før madning.

Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.

Hvis du observerer røg, sluk eller tag stikket ud af stikkontakten, og hold ovnlågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikke. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varme pakker eller puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude osv. kan resultere i personskade, antændelse eller brand.

Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre slitage af overfladen, som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.

Hvis apparatet er integreret i et køkkenskab med låge, skal skabslågen være åben, mens apparatet er i brug.

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.

Vi anbefaler (på grund af apparatets vægt), at man er mindst to personer om at løfte og montere apparatet.

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.

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 ovnens bund. Dette forhindrer eller reducerer luftcirkulationen i ovnen, forlænger tilberedningstiden og skader ovnens 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.

Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Tag strømmen fra apparatet og ring til et autoriseret servicecenter.

Ovnen kan bruges på sikker vis både med og uden bagepladeriller.

Opbevar ikke genstande i ovnen, som kan forårsage fare, når ovnen tændes.

Afvigelsen i den daglige visning af tiden på skærmen påvirker ikke apparatets funktionalitet, og kan skyldes udsving i frekvenserne i det elektriske netværk.

Overhold minimumsafstanden mellem den øverste kant af ovnen og den nærmeste genstand over den.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikke. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varme pakker eller puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude osv. kan resultere i personskade, antændelse eller brand.

Brug altid ovnhandsker til at fjerne genstande fra ovnen. Nogle gryder, pander eller bakker kan absorbere varmen fra maden og dermed blive meget varme.

Sørg for **kun at bruge det køkkengrej**, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Brug ikke køkkengrej af stål eller køkkengrej med gyldne eller sølvfarvede dekorative kanter eller ornamenten.

Efterlad ikke tilbehør eller redskaber i ovnen, når den er slukket. Tænd ikke en tom ovn for at undgå at beskadige den.

Brug ikke køkkengrej af porcelæn, keramik eller lertøj, hvis sådanne materialer er porøse, eller hvis sådanne køkkengrej ikke er glaserede på indersiden. Når de er opvarmet, kan den fugt, der trænger ind i disse porer, forårsage revner. Brug kun køkkengrej beregnet til brug i en mikrobølgeovn.

Læs og overhold altid anvisningerne for opvarmning i en mikrobølgeovn, som er angivet på fødevareemballagen.

Vær forsigtig, når du opvarmer alkoholholdige fødevarer, da der kan dannes en brændbar blanding af alkohol og luft inde i ovnen. Vær forsigtig, når du åbner lågen.

Brug af metalkogegrej, gafler, skeer, knive eller hæfteklammer og fastgørelsesanordninger på frose madpakker frarådes, når der **tilberedes eller opvarmes med mikrobølger** eller en kombination af mikrobølger og varmluftsbagning. Efter opvarmning skal du røre i maden eller lade den hvile, indtil varmen er jævnt fordelt.

Apparatet må ikke tilsluttes til strømforsyningen, hvis der er installeret en fejlstrømsafbryder i strømforsyningskredsløbet.



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.

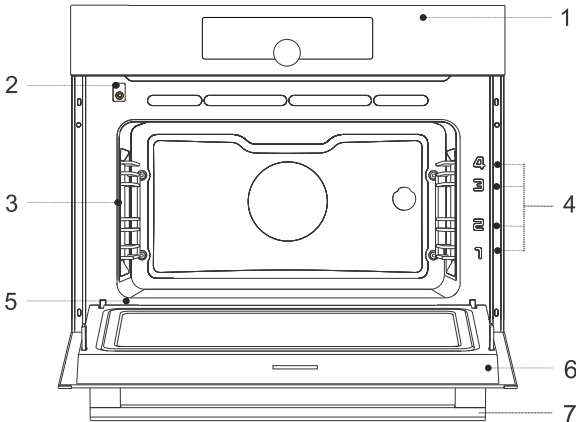
Beskrivelse af apparatet



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

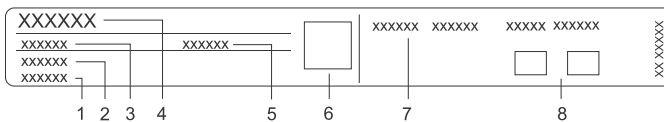
Grundudstyret til dit apparat omfatter trådskinner, en lav bageplade og en rist.



- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. Betjeningspanel | 5. Typeskilt |
| 2. Lågekontakt | 6. Ovnlåge |
| 3. Belysning | 7. Lågehåndtag |
| 4. Skinner – tilberedningsniveauer | |

Typeskilt – produktoplysninger

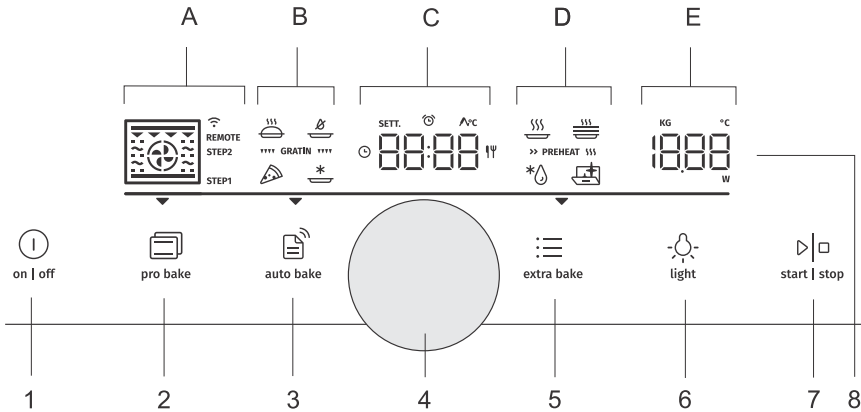
Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovnens kant



- | | |
|----------------|-------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. ID/kode |
| 2. Model | 6. QR-kode (afhænger af modellen) |
| 3. Type | 7. Tekniske oplysninger |
| 4. Varemærke | 8. Mærkater/symboler for compliance |

Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



1. on | off tast
2. (pro bake) knap til professionel tilstand
3. (auto bake) knap til automatisk tilstand
4. Funktionsvælger
 - drej knappen for at vælge en indstilling
 - tryk på knappen for at bekræfte indstillingen
5. (extra bake) tast til ekstra funktioner og generelle apparatindstillinger
6. (light) tast til at tænde og slukke ovnlyset
7. start/stop-tast til start eller sætte på pause samt bekræftelse af indstillinger
8. Display
 - A. bageprogrammer, (STEP), trinfunktion
 - B. specielle bageprogrammer, automatiske programmer, gratiner
 - C. ur, timerfunktioner, stegetermometer, bagetid
 - D. specialprogrammer, forvarmning
 - E. temperatur, vægt, effekt

INFORMATION!

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

Udstyr til apparat

Indikatorer

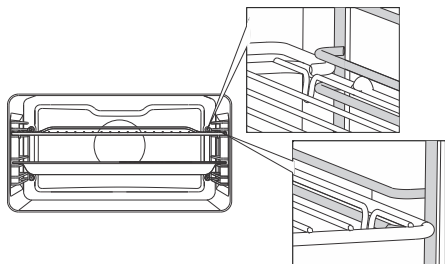
Ovnlys: Ovnlyset tændes, når du åbner eller lukker ovnlågen, når du tænder for ovnen, ved bageprocessens afslutning, og når du trykker på tasten for ovnlys på betjeningspanelet.

Riller

- Rillerne gør det muligt at tilberede eller bage på 4 forskellige pladeniveauer.
- De forskellige højder på rillerne, som pladerne kan indsættes i, skal tælles nedfra og opefter.

- Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.
- Når udstyret sættes i, skal det vende rigtigt.
- Skub altid udstyret helt ind i apparatet.

Riller



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

Ovnlågekontakt

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

Blæser

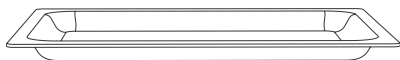
Apparatet er forsynet med en køleventilator, som afkøler kabinettet, lågen og apparatets betjeningsenhed. Når der slukkes for ovnen, fortsætter ventilatoren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

Ovnudstyr og -tilbehør



ADVARSEL!

Brug aldrig risten, den lave bageplade eller den dybe bageplade eller nogen anden metaldel eller noget andet tilbehør, når du bruger et system med mikrobølger.



OVNFAST GLASFAD er beregnet til brug sammen med alle ovnsystemer og tilberedning med mikrobølger. Det kan også bruges som serveringsfad.

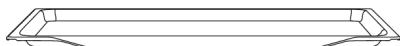


RISTEN bruges til grillstegning eller til at stille en pande, en bageform eller et ovnfast fad på.



INFORMATION!

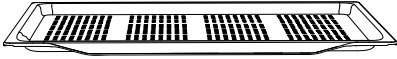
Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.



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 **LAVE PERFOREREDE BAGEPLADE** bruges til madlavning med systemer, der har dampindsprøjtning, og til luftstegning. Perforeringen forbedrer luftstrømmen omkring maden, så der dannes en sprødere skorpe. Ved tilberedning af mad med et højere væskeindhold (vand, fedt) skal den lave bageplade eller den almindelige bradepande placeres en lille lavere for at fungere som drypbakke.

**ADVARSEL!**

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning.

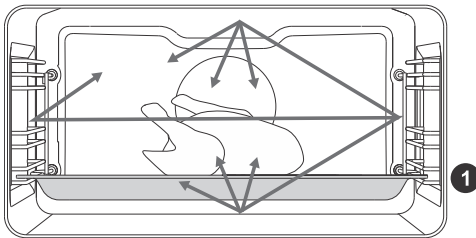
Før du bruger apparatet første gang

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

Mikrobølgefunktion

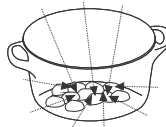
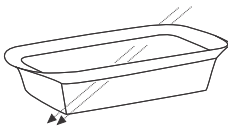
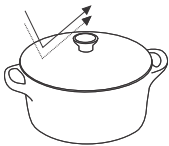
Mikrobølger bruges til **tilberedning, stegning og optøning af mad**. De tillader hurtig og effektiv tilberedning uden at ændre farven eller formen på maden.

Mikrobølger er en type elektromagnetisk stråling. Sådant stråling findes almindeligvis i vores miljø i form af radio-elektriske bølger, lys eller infrarøde stråler. Mikrobølgefrequensen ligger i området 2.450 MHz.



De har følgende egenskaber:

- mikrobølger reflekteres af metaller,
- mikrobølger går gennem andre materialer,
- mikrobølger absorberes af vand, fedt og sukkermolekyler.



Når mad udsættes for mikrobølger, begynder molekylerne at bevæge sig hurtigt og derved generere varme.

Mikrobølgerne trænger cirka 2,5 cm dybt ind i maden. Hvis maden er tykkere, vil kernen i maden blive tilberedt ved ledning som ved konventionel madlavning.



ADVARSEL!

Brug eller aktivér aldrig et mikrobølgesystem, hvis ovnen er tom.

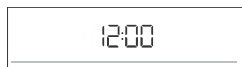
Ved første ibrugtagning af ovnen

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

Du skal først vælge og bekræfte følgende grundindstillinger.

INFORMATION!

Du kan ændre dem ved at dreje på KNAPPEN. For at bekræfte den ønskede indstilling skal du trykke på KNAPPEN eller trykke på **start** | **stop**-tasten.



1. INDSTILLING AF UR

Indstil klokkeslættet/tidspunktet på dagen. Du skal først indstille og bekræfte minutterne. Derefter skal du indstille og bekræfte timerne.

INFORMATION!

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



2. AKUSTISK SIGNALVOLUMEN

Medium lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet **VoL** og den aktuelt indstillede værdi for den akustiske signalvolumen vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at øge eller mindske den akustiske signalvolumen.



3. LYSSTYRKE

Medium lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet **brht** og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at øge eller reducere lysintensiteten.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret på displayet. Apparatet er i standby-tilstand.

Valg af indstillinger

Grænsefladen gør det muligt at vælge flere forskellige driftstilstande:

- Professionel tilstand (pro bake)
- Automatisk tilstand (auto bake)
- Ekstra funktioner (extra bake)
- Trinprogram (STEP) i den professionelle tilstand (pro bake)
- Automatiske programmer i automatisk tilstand (auto bake)

INFORMATION!

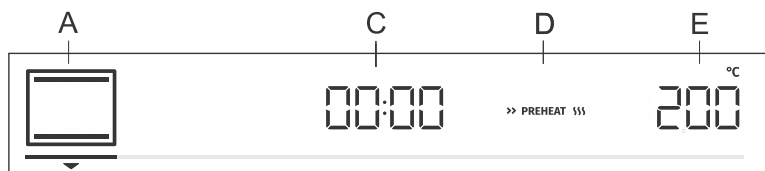
- Drej på KNAPPEN for at scrolle gennem indstillingerne.
- Bekræft først den valgte indstilling ved at trykke på KNAPPEN. Skift derefter indstillingen.
- Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.
- En streg og en pil angiver placeringen af den parameter, du vil indstille.
- Tryk på tasten **start | stop** for at starte programmet.
- Betjening af **on | off**-knappen:
 - Kortvarig berøring: Tænder eller slukker for ovnen, stopper bageprocessen eller funktionen.
 - Langvarig berøring: Ovnen skifter til tilstanden med lavt strømforbrug (strømsparetilstand). Ingen knap eller KNAP er aktiv, bortset fra **on | off**-knappen. For at tænde ovnen skal du trykke længe på denne knap.



pro bake **Professionel tilstand (pro bake)**

Denne funktion gør det muligt at indstille bageparametrene – bageprogram, temperatur, hurtig forvarmning og bagetid – frit efter brugerens behov.

Tryk på tasten **pro bake**, og indstil følgende:



- A bagesystem
- C programvarighed
- D hurtig forvarmning
- E temperatur/effekt (for systemer med mikrobølger)

INFORMATION!

I kombinerede systemer med mikrobølger skal temperaturen først indstilles. Bekræft dit valg ved at trykke på KNAPPEN; Indstil derefter mikrobølgeeffekten.

Derudover kan følgende indstilles:

- timerfunktioner (se kapitlet Timerfunktioner)
- trinvis bagetilstand (STEP) (se kapitlet Trinprogram)
- gratin (GRATIN) (se kapitlet Start af tilberedningsprocessen)

Hurtig forvarmning

Brug funktionen hurtig forvarmning, hvis du vil opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt.

Hvis du vil aktivere hurtig forvarmning, skal du dreje på KNAPPEN til indstillingen >> PREHEAT \$\$\$ (se billedet, markering D). Bekræft valget. Drej KNAPPEN for at vælge det fuldt oplyste tegn, og bekræft. Funktionen er nu aktiveret.

Når den valgte temperatur er nået, stopper forvarmningsprocessen, og der udsendes et akustisk signal. **door** vises på displayet. Åbn lågen, og sæt maden i ovnen. Programmet vil automatisk fortsætte bagningen med de valgte indstillinger.







INFORMATION!

Når funktionen hurtig forvarmning er aktiveret, kan funktionen udskudt start ikke bruges.












VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

Symbol	Brug
	VARM LUFT Varm luft giver en bedre strømning af varm luft omkring maden. Derved tørres overfladen ud, 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.
	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.
	INTENSIV TILBEREDNING Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med et lavere kalorieindhold. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pomfritter, kyllingenuggets).
	GRILL MED VARM LUFT Varm luft giver en bedre fordeling af den varme luft omkring maden. Dette vil tørre overfladen ud. Kombineret med grillelementet vil dette også give en mere intensiv farve. Til hurtigere tilberedning af kød og grøntsager.
	TURBOTILBEREDNING Til retter, hvor ensartet sprødhed fra alle sider ønskes. Programmet er også velegnet som det første trin i den trinvis bagefunktion, da det giver mulighed for hurtig brunning af overfladen i første fase og langsom tilberedning i anden fase. Kødet vil være saftigt med en pænt brunet skorpe.
	STOR GRILL Brug dette program til at grille store portioner flad mad som toast, åbne sandwich, grillpøser, bøffer, fisk, spyd osv. samt til gratinering og brunning af skorpe. Varmelegemerne monteret øverst i ovnrummet giver en jævn varme til hele overfladen. Den maksimalt tilladte temperatur er 240 °C

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	OVER- OG UNDERVARME Brug dette program til almindelig bagning på en enkelt plade, til tilberedning af souffléer og bagning ved lave temperaturer (langsom tilberedning).
	SKÅNSOM BAGNING Til skånsom og kontrolleret langsom tilberedning af sarte fødevarer (bløde udskæringer af kød) og bagværk med en knasende bund.
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT Til jævn tilberedning af mad på en enkelt plade og til tilberedning af souffléer.
	STOR GRILL MED VARMLUFT Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød.
	STOR GRILL OG UNDERVARME Til hurtigere bagning på en enkelt plade og til sprød bruning af skorpen.
	GRILL MED UNDERVARME OG VARM LUFT Til optimal bagning af gærdej, alle typer brød og til konservering.
	MIKROBØLGER De bruges til hurtig genopvarmning, optøning og madlavning.
	VARMLUFT OG MIKROBØLGER I dette system forbedres strømmen af varm luft omkring maden for at udtørre overfladen og skabe en tykkere skorpe. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen. Beregnet til hurtigere tilberedning eller stegning af kød, bagværk og grøntsager.
	STOR GRILL MED VENTILATOR OG MIKROBØLGER Til hurtigere stegning af fjerkræ, fisk og større stykker kyllingekød. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.
	KONVENTIONEL TILBEREDNING MED VENTILATOR OG MIKROBØLGER Til hurtigere tilberedning af gratinerede retter. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.
	INTENSIV TILBEREDNING MED MIKROBØLGER Denne tilberedningsmetode resulterer i en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Beregnet til mindre udskæringer af kød, fisk og grøntsager. Mikrobølger understøtter og fremskynder tilberedningsprocessen.



INFORMATION!

I disse systemer, bortset fra systemet med MIKROBØLGER, er det muligt at bruge gratinfunktionen (se kapitlet "Start af tilberedningen").

Mikrobølgeeffektniveau

Power (Tænd/sluk)	Brug
1000 W	Hurtig genopvarmning af drikkevarer, vand og retter, der indeholder en stor mængde væske.
750 W	Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.

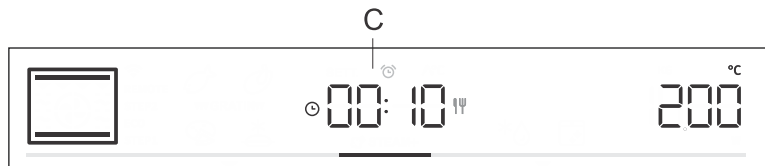
Skemaet er fortsat fra forrige side

Power (Tænd/sluk)	Brug
600 W	Smeltning af chokolade. Tilberedning af kød og skaldyr. Tilberedning af tilbehør.
360 W	Genopvarmning og tilberedning af delikate æggebaserede retter.
180 W	Optøning af anden mad, blødgøring af smør, blødgøring af is.
90 W	Optøning af bagværk med creme, frugt, grøntsager og hakkekød.

Tryk på tasten **start | stop** for at starte tilberedningsprocessen. De valgte indstillinger vises på displayet.

TIMERFUNKTIONER

Drej KNAPPEN for at vælge timerfunktionerne.



Symbol	Beskrivelse	Brug
	Bagetid	I denne tilstand kan du angive, hvor længe oven skal fungere.
	Minutur	Minuturet fungerer uafhængigt af ovnens drift. Når den indstillede tid er udløbet, tændes eller slukkes apparatet ikke automatisk.
	Forsinket afslutning	Brug denne tilstand, når du vil have maden i ovnen til at blive tilberedt med en tidsforsinkelse. Indtast varigheden og det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen. Apparatet starter automatisk og ophører med at fungere på det ønskede tidspunkt.



Tidsindstillet tilberedning

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

Symbolet for tilberedningsvarighed vises på displayet. Drej knappen for at indstille den ønskede tilberedningstid. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.

Tryk på knappen **start | stop** for at starte bagningen.



Indstilling af minutur

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovndrift. Den længst mulige indstilling er 24 timer. Ved det sidste minut viser minuturet sekunder.

Drej KNAPPEN for at vælge symbolet , og bekræft din indstilling. Drej knappen, og indstil minuturets varighed. Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.



Indstilling af udskudt afslutning



INFORMATION!

Udsat start er ikke mulig, hvis du vælger et system med mikrobølger, eller når du tænder for forvarmningsfunktionen.



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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00 (6 p.m.)

Symbolet for tilberedningsvarighed  vises på displayet. Vælg indstillingen, og bekræft den ved at trykke på KNAPPEN (i vores tilfælde, 2:00). Tryk på KNAPPEN igen, og drej den for at vælge symbolet  . Bekræft, og indstil tiden for, hvornår du ønsker maden skal være færdig (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.). Det ønskede tidspunkt for, hvornår maden skal være færdig, vises på displayet (18:00). Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.

Tryk på knappen **start | stop** for at starte bagningen.

Mens ovnen venter på at blive aktiveret, skifter den til delvis standby-funktion (displayet bliver mørkt). Ovnen tænder automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16.00 eller 4 p.m.). Ovnen slukker på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde er det kl. 18:00 eller kl. 6 p.m.).



INFORMATION!

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

Når tiden er gået, holder ovnen automatisk op med at fungere. Displayet viser **End**. Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Alarmsignalet slukkes automatisk efter ét minut.



ADVARSEL!

Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver hurtig forvarmning.

Let fordærlige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i længere tid. Inden brug af denne tilstand, skal det kontrolleres, at uret på apparatet er indstillet præcist.

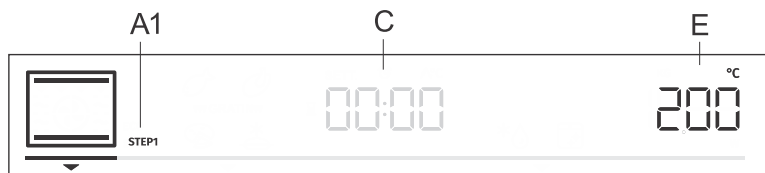


INFORMATION!

De senest anvendte timerfunktionsværdier kan gemmes som forudindstillede værdier, til næste gang du bruger timeren. Fra fabrik er denne funktion deaktiveret, men den kan aktiveres (se kapitlet Valg af ekstra funktioner, Adaptiv funktion).

TRINPROGRAM

Denne funktion gør det muligt at bage i to trin eller faser (to på hinanden følgende bagetrin kombineres i en enkelt tilberedningsproces).



A1 første tilberedningstrin STEP1, (STEP2)

C programmets varighed/slutningen af programmet (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Trin: STEP1

I tilstanden **pro bake** indstilles bageprogrammet og temperaturen. Du kan også vælge funktionen hurtig forvarmning. Indstil derefter bagningstiden for STEP1 (se kapitlet Timerfunktioner). Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.

INFORMATION!

I STEP 1 kan du indstille udskudt start; men hvis du gør det, kan du ikke aktivere hurtig forvarmning.

Trin: STEP2

Tryk på tasten **pro bake**, og hold den nede. STEP2 (andet tilberedningstrin) vises på displayet (det første er allerede indstillet). Indstil bageprogram, temperatur og varighed. Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.

Hvis du ønsker det, kan du også ændre STEP1 eller STEP2, før du starter funktionerne.

Tryk på tasten **pro bake**, og vælg STEP1. Nu kan du ændre indstillingerne. Gør derefter det samme for STEP2.

For at slette den trinvis tilstand skal du trykke på tasten **pro bake** og holde den inde.

Tryk på tasten **start | stop** for at starte bagningen. Ovnen begynder først at fungere med de indstillinger, der er valgt for STEP1. Når STEP1 er færdigt, aktiveres STEP2.



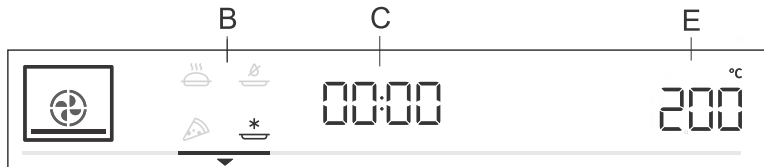
auto bake

AUTOMATISK TILSTAND (auto bake)

I denne tilstand kan du vælge mellem specielle bageprogrammer eller automatiske programmer (forudindstillede programmer til bestemte typer fødevarer).

Specielle bageprogrammer

Tryk på **auto bake**-tasten, og indstil følgende:



B specielle bageprogrammer

C programvarighed (se kapitlet "Timerfunktioner")

E temperatur/effekt

Drej **KNAPPEN**, og vælg dine indstillinger. Forudindstillede værdier vises: Du kan ændre temperaturens og programmets varighed.

Symbol	Brug
	TILBEREDNING AF FROSNE FØDEVARER¹⁾ Denne metode gør det muligt at tilberede frosne fødevarer i en kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdiglavede frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pomfritter, kyllingenuggets), kød og grøntsager.
	PIZZAPROGRAM¹⁾ Dette program er optimalt til bagning af pizza og bagværk med et højere vandindhold. Brug det til bagning med en enkelt plade, når du vil tilberede maden hurtigere, og så den bliver mere sprød.
	LANGSOM TILBEREDNING²⁾ 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.
	LUFTSTEGNING¹⁾ 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, der er klar til stegning (pomfritter, kyllingenuggets).

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

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

Hurtig forvarmning

Tilberedningsprocedurer for visse retter i auto bake-tilstanden omfatter også brug af funktionen hurtig forvarmning. Tegnet lyser helt. Når den valgte temperatur er nået, stopper forvarmingsprocessen, og der lyder et akustisk signal. **door** vises på displayet. Åbn lågen, og sæt maden i ovnen. Programmet fortsætter derefter automatisk bagningen med de valgte indstillinger.



INFORMATION!

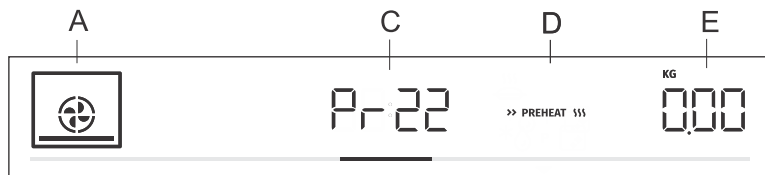
Når funktionen hurtig forvarmning er aktiveret, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

Automatiske programmer

I den automatiske tilstand (auto bake) kan du vælge mellem mange automatiske programmer (apparatet vil anbefale den optimale tilberedningsmetode, temperatur og tilberedningsvarighed afhængigt af den angivne type mad).

Tryk på og hold tasten (auto bake) inde for at få vist de automatiske programmer på displayet (se tabellen). Hvor det er muligt, kan du også indstille madens vægt.

Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN. Tryk på tasten **start | stop** for at starte bagningen. Forudindstillede værdier vises på displayet.



A bageprogram

C automatisk programindikation/programvarighed

D hurtig forvarmning

E valgt mængde

Indikation	Programnavn	Udstyr	Niveau	Forvarmning	Drejning
Pr01	småkager gennem sprøjtepose	lav bageplade	2	ja	nej
Pr02	cupcakes	lav bageplade	2	ja	nej
Pr03	Sandkage	bradepande/bageform på rist	1	ja	nej
Pr04	små gærdejskager	lav bageplade	2	ja	nej
Pr05	butterdej	lav bageplade	2	ja	nej
Pr06	æbletærte	bradepande/bageform på rist	2	nej	nej
Pr07	Æblestrudel	lav bageplade	2	nej	nej
Pr08	Chokoladesoufflé	bradepande/bageform på rist	2	ja	nej
Pr09	gærhævet	lav bageplade	1	nej	nej
Pr10	brød	lav bageplade	1	nej	nej
Pr11	Flæskesteg	lille bageform på rist	1	nej	nej
Pr12	gratinerede kartofler	glasfad	1	nej	nej
Pr13	Fjerkræ – hel	rist med drypbakke	2	nej	efter 2/3 af tilberedningsiden
Pr14	Fjerkræ – mindre stykker	rist med drypbakke	2	nej	efter 2/3 af tilberedningsiden

Skemaet er fortsat fra forrige side

Indikation	Programnavn	Udstyr	Niveau	Forvarmning	Drejning
Pr15	farsbrød	bradepande/bageform på rist	1	nej	nej
Pr16	Ovnstegt steg	rist med drypbakke	3	nej	efter 2/3 af tilberedningsiden
Pr17	Kød – langsom tilberedning	lille bageform på rist	1	ja	nej
Pr18	Bagt/grillet fisk	rist med drypbakke	3	nej	efter 2/3 af tilberedningsiden
Pr19	bagte kartofler – både	universalbradepande	2	nej	nej
Pr20	popcorn	glasfad	1	nej	nej
Pr21	lasagne	bradepande/bageform på rist	1	nej	nej
Pr22	pizza	lav bageplade	1	ja	nej



INFORMATION!

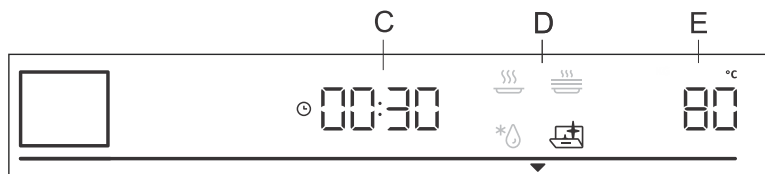
Gratinfunktion kan bruges sammen med visse automatiske programmer, med undtagelse af Pr20 (se kapitlet "Start af tilberedningsprocessen").



extra bake

VALG AF EKSTRA FUNKTIONER (extra bake)

Tryk på **extra bake**-tasten for at få vist ekstra funktioner med deres respektive forudindstillede værdier på displayet.



C tilberedningens varighed

D program

E forudindstillet temperatur

Drej KNAPPEN, og vælg programmet. Forudindstillede værdier vises: Visse programmer tillader indstilling af temperatur og tilberedningstid.



INFORMATION!

Drej KNAPPEN for at rulle igennem programmerne. Bekræft hver enkelt indstilling ved at trykke på KNAPPEN.



Aqua clean

Dette program gør det nemt af fjerne pletter fra ovnen (se kapitlet Rengøring og vedligeholdelse).



Optøning

Brug denne funktion til langsomt at optø frosne fødevarer (kager, wienerbrød, brød, rundstykker og dybfrosset frugt). Halvvejs gennem optøningstiden skal stykkerne vendes, omrøres og adskilles, hvis de er frosset sammen.



Genopvarmning


Dette program bruges til at holde allerede tilberedt mad varm. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunktet for genopvarmningen.



Tallerkenopvarmning

Brug denne funktion til at genopvarme dit service (tallerkener, kopper), før du serverer mad på/i det for at holde maden varm længere. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunktet for genopvarmningen.

Tastelåsning

For at aktivere børnesikringen skal du trykke på og holde belysningstasten  nede (i 5 sekunder) . **Loc**vises på displayet. Når du trykker vedvarende på belysningstasten igen, deaktiveres børnesikringen.

- Hvis børnesikringen er aktiveret uden nogen timerfunktion aktiveret (kun uret vises), fungerer ovnen ikke.

- Hvis børnesikringen er aktiveret, efter at der er indstillet en timerfunktion, fungerer ovnen normalt; dog vil det ikke være muligt at ændre indstillingerne.
- Når børnesikringen er aktiveret, kan tilberednings- eller bageprogrammet (tilstande) eller ekstra funktioner ikke ændres. Tilberedning/bagning/stegning kan kun stoppes eller slukkes.
- Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

Start af tilberedningen



start | stop

Start tilberedningsprocessen ved at trykke på tasten **start | stop**. Indtil den indstillede temperatur er nået første gang, vises den aktuelle og den indstillede temperatur skiftevis på displayet. Temperatursymbolet blinker til at begynde med. Når den ønskede temperatur er nået, slukker det.



INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden på displayet. Der udsendes et kort akustisk signal, når ovnen har fået den valgte temperatur.

*** GRATIN ***

Ekstra gratinering

Du må kun aktivere denne funktion 10 minutter efter start af tilberedningsprocessen (symbolet ***** GRATIN ***** vises på displayenheden).

Tryk på **KNAPPEN** for at åbne indstillingerne. Drej **KNAPPEN** til tegnet, ***** GRATIN *****, og bekræft dit valg. Drej **KNAPPEN** igen, og vælg det fuldt oplyste tegn. Bekræft dit valg. Denne funktion er nu aktiveret.

Tilberedningstiden på 10 minutter (10:00) vises på displayet. For at ændre varigheden skal du trykke to gange på **KNAPPEN** og dreje den for at justere tiden (maks. 30 min). Bekræft dit valg.

Funktionen anvendes i den sidste fase af tilberedningsprocessen, når du tilsætter sauce/våde ingredienser eller tørre ingredienser til maden, eller når du ønsker at brune skorpen yderligere. Under gratineringsprocessen dannes en gyldenbrun skorpe på retten, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at den giver et mere behageligt udseende og en bedre smag.



INFORMATION!

Funktionen kan også slukkes, mens den er i gang. Drej **KNAPPEN** til indstillingen ***** GRATIN *****. Vælg det nedtonede tegn, og bekræft det ved at trykke på **KNAPPEN**.

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Tryk på tasten **start | stop** for at stoppe driften. **End** vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal. Efter tre minutter vises uret på displayet.



INFORMATION!

Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger og slettes, bortset fra minuturet. Klokkeslættet vises. Blæseren fortsætter med at køre i et stykke tid.

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

Valg af de generelle indstillinger

Tryk på **extra bake**-tasten, og hold den inde. **SEtt** vises på displayet i nogle få sekunder. Derefter vises menuen for generelle indstillinger.

INFORMATION!

Drej KNAPPEN for at scrolle gennem indstillingerne. Bekræft hver enkelt indstilling ved at trykke på KNAPPEN eller **start | stop**-tasten.



Urvising

Drej KNAPPEN for at indstille uret. **CLoc** vises på displayet. Efter bekræftelse kan du vælge mellem urvisningen 12h og 24h. Bekræft, og indstil derefter uret/tidspunktet på dagen. Du skal først indstille minutterne. Bekræft, og indstil derefter timerne, og bekræft igen.



Akustisk signalvolumen

Det er muligt at vælge mellem tre bip-lydstyrkeniveauer. Drej KNAPPEN for at vælge indstillingen **Vol**. Bekræft indstillingen, og indstil lydstyrken. Der er fire tilgængelige lydstyrkeniveauer (nul streger – SLUKKET, en, to eller tre streger).



Displaybelysning

Det er muligt at vælge mellem tre lysintensitetsniveauer for displayet. Drej knappen for at vælge indstillingen **brht**. Bekræft dit valg, og vælg lavere eller højere intensitet. Der er tre tilgængelige belysningsniveauer (en, to eller tre streger).



Display – nattilstand

Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til lavt displaybelysningsniveau) om natten (20:00 til 6:00). Vælg indstillingen **nGht**. Drej KNAPPEN for at vælge On eller OFF.



Standby

Denne funktion slår urvisningen til eller fra. Vælg indstillingen **hidE**. Drej KNAPPEN for at tænde eller slukke.



Automatisk hurtig forvarmning

Denne funktion gør det muligt at aktivere hurtig forvarmning for bageprogrammer, der tillader brug af funktionen. Drej KNAPPEN for at vælge indstillingen **Auto**. Vælg On eller OFF.




Sabbat

Sabbat-funktionen gør det muligt at holde maden varm i ovnen uden at skulle tænde eller slukke ovnen.

Drej på KNAPPEN for at vælge **SAbb**. Vælg On eller OFF.

Indstil varighed (mellem 24 og 72 timer) og temperatur. Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.

Hvis du ønsker, at ovenlyset skal være tændt hele tiden, skal du tænde det ved at trykke på symbolet .

Tryk på tasten **start | stop** for at starte nedtællingen. **SAbb** vises på displayet.

Alle lyde og betjening deaktiveres, undtagen tasten **on | off**.



INFORMATION!

I tilfælde af strømafbrydelse deaktiveres feriefunktionen, og ovnen vender tilbage til den oprindelige tilstand.



Fabriksindstillinger

Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til

fabriksindstillingerne. **FAct** vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at vælge rES. Hold knappen **start | stop** inde, indtil animationen er færdig, for at bekræfte.



ADVARSEL!

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

Generelle tips og råd til bagning

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

Hurtig forvarmning af ovnen: Forvarm kun ovnen, hvis opskriften kræver det, eller det fremgår af denne brugsvejledning. Hvis du bruger funktionen hurtig forvarmning, må du ikke sætte maden i ovnen, før ovnen er helt opvarmet. Temperaturen har en væsentlig indvirkning på det endelige resultat. Hurtig forvarmning anbefales til 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. Før langsom tilberedning brunes kødet grundigt på alle sider i en stegepande.

Brug af mikrobølger:



























Brug passende køkkengrej (glas, keramik osv.).

Brug køkkengrej med låg til tilberedning af grøntsager. Tilsæt 1 spiseskefuld vand pr. 100 g mad.

Rør i eller vend maden under optøningsprocessen.

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/W	 min
KONDITIONSBEHOLDNING OG BAGVÆRK				
Bagværk/kager i forme				
Sandkage	1		160-170 *	20-35
tærte med fyld	1		170-180	60-80
marmorkage	1		160-170	30-40
kage af gærhævet dej, formkager (sandkage, frugtkage)	1		170-180	50-60
åben pie, tærte	2		170-190	40-50
småkager	2		170-180 *	25-35
bagværk på bageplader og -bakker				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, frossen	2		200-210	45-60
roulade	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
kiks, småkager				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
cupcakes, 2 niveauer	2, 3		140-150 *	25-45
små gærdejskager	2		190-200	20-30
små gærdejskager, 2 niveauer	2, 3		170-180	20-30
butterdej	2		170-180	20-30
butterdej, 2 niveauer	2, 3		160-170	20-30
småkager/kiks				
småkager gennem sprøjtepose	2		140-150 *	25-40
småkager gennem sprøjtepose, 2 niveauer	2, 3		140-150 *	30-45
småkager/kiks	2		160-170 *	25-35
kiks, 2 niveauer	2, 3		160-170 *	15-25
marengs	2		80	120-140
marengs, 2 niveauer	2, 3		70	120-140

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret		Ret		°C/w	min
makroner	2			140	13-18
makroner, 2 niveauer	2, 3			140	15-20
brød					
gærhævet	2			35-40	30
brød på en bageplade	1			190-200	50-60
formbrød	1			190-200	30-45
fladbrød (focaccia)	2			210-220 *	25-35
friske rundstykker (Semmel/morgenboller)	2			190-200 *	20-30
ristet brød	4			240 *	0,5-3
åben sandwich	3			240 *	2-5
pizza og andre retter					
pizza	1			275 *	10-17
pizza, 2 riste	2, 3			210-220 *	30-40
frossen pizza	2			210-230	10-20
frossen pizza, 2 niveauer	2, 3			200-220	15-25
krydret tærte, quiche	1			190-210	50-60
burek	1			180-200	30-40
KØD					
okse- og kalvekød					
oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg	1			160-180	130-160
kogt oksekød, 1,5 kg	1			190-210	90-110
mørbrad, medium, 1 kg	2			170-190 *	40-60
stegt oksekød, langsom tilberedning	1			120-140 *	250-300
oksesteaks, gennemstegte, 4 cm tykke	3			200-220	25-35
burgere, 3 cm tykke	3			240	20-35
kalvesteg, 1,5 kg	2			180-200	100-120
svinekød					
flæskesteg, halestykke, 1,5 kg	1			170-190	90-120
flæskesteg, skank, 1,5 kg	1			180-200	140-170

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C/w	min
svinekam, 400 g	1		80-100 *	80-100
flæskesteg, langsom tilberedning	1		100-120 *	200-230
svinekoteletter, langsom tilberedning	1		120-140 *	210-240
svinekoteletter, 3 cm tykke	13		220-230	20-30
fjerkræ				
perutnina, 1,2-2,0 kg	1		200-210/360	45-60
fjerkræ med fyld, 1,5 kg	1		170-190	100-120
fjerkræ, bryst	2		190-210	50-60
kyllingelår	1		190-200/600	20-30
kyllingevinger	2		210-220	20-35
fjerkræ, bryst, langsom tilberedning	2		100-120 *	60-90
kødderter				
farsbrød, 1 kg	2		170-190	75-90
grillpølser, bratwurst	3		230 **	8-15
FISK OG SKALDYR				
hel fisk, 350 g	3		230-240/360	12-17
fiskefilet, 1 cm tyk	3		220-230	8-12
fiskekoteletter, 2 cm tykke	3		220-230	10-15
kammuslinger	3		230 *	5-10
rejer	3		230 *	3-10
GRØNTSAGER				
bagte kartofler, kiler	3		210-220 *	35-45
bagte kartofler, halveret	2		200-210/360	30-40
fyldt kartoffel (bagt kartoffel)	3		190-200	30-40
Pommes frites, hjemmelavede	2		210-220/360	25-35
blandede grøntsager, kiler	3		190-200	30-40
fyldte grøntsager	3		190-200	30-40
dampede grøntsager	1		600-750	10-20
KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSNE				
Pommes frites	3		200-210	25-35

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret				
Pommes frites, 2 niveauer	2, 3		200-210	35-45
Kyllingemedaljoner	2		210-220 *	15-20
Fiskefingre	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
grøntsager i terninger	2		190-200	20-30
croissanter	2		170-180	18-23
BAGTE BUDDINGER, SOUFLÉS OG GRATINEREDE RETTER				
kartoffel moussaka	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
sød bagt budding	1		750	15-25
dessertsoufflé	2		180 *	15-20
gratinerede retter	2		170-190	30-45
fyldte tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilløst	3		240 **	6-9
ANDET				
popcorn	1		1000	3-4
konservering	2		180	30
sterilisation	2		1000	2
tilberedning i vandbad (dampgryde)	1		150-170 *	/
genopvarmning	1		600	/
tallerkenopvarmning	2		75	15
optøning	1		90-180	/

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 svampekuld.

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

Apparatet indvendigt: Til genstridigt smags 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 smags og fedt anbefaler vi forudgående iblødsætning og brug af en børste.

Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen.



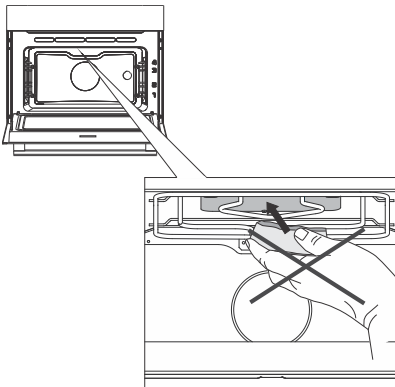
INFORMATION!

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

Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

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

Apparatets låge er fastgjort til apparatet og må ikke fjernes. Lågen må heller ikke skilles ad eller på anden måde manipuleres.



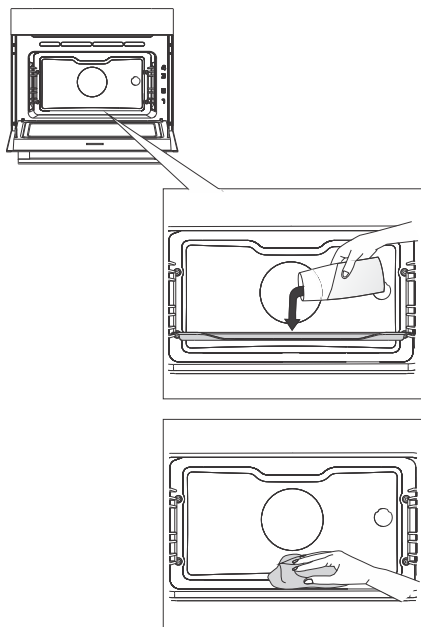
Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibende rengøringsmidler eller svampe, plet- og rustfjernere osv. på ovnrummets loftdæksel.

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 glasfadet i den første rille, og hæld 1,5 dl varmt vand i det.

2 Tryk på tasten **extra bake** for at få vist ekstra funktioner på displayet. Drej KNAPPEN til symbolet . Forudindstillede værdier vises på displayet.

3 Programmet kører i 8 minutter. Når programmet er afsluttet, vises **End** på displayet.

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!

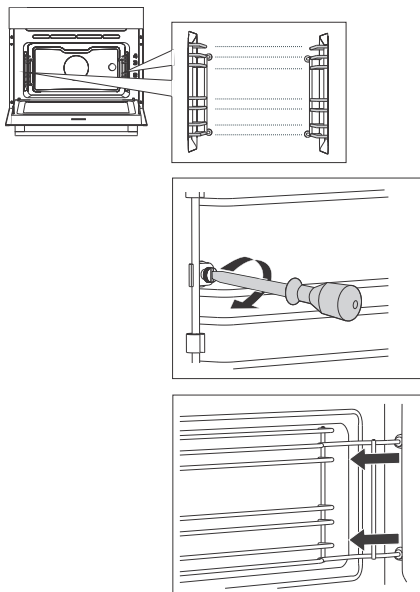
Hvis rengøringsproceduren ikke er vellykket (i tilfælde af særligt genstridigt snavs), skal du gentage den.



ADVARSEL!

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

Fjernelse og rengøring af styreskinnerne



1 Løsn skruen. Brug en skruetrækker.

2 Fjern styrene fra hullerne i bagvæggen.



INFORMATION!

Pas på ikke at tabe afstandsstykkerne monteret på styreskinnerne. Udskift afstandsstykkerne efter rengøring; ellers kan der opstå gnister.



ADVARSEL!

Efter rengøring skal du spænde skruerne på styrene igen med en skruetrækker.

Når du udskifter styreskinnerne, skal du sørge for at montere dem på samme side, som de blev installeret på, før de blev fjernet.

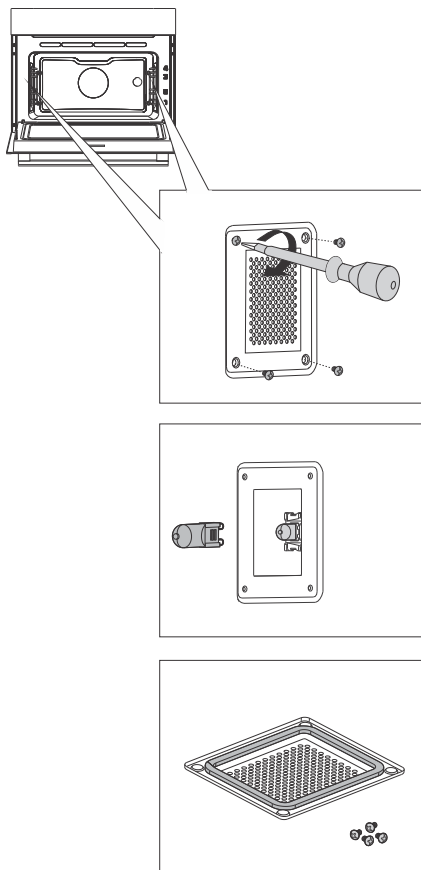
Udskiftning af pæren

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

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Løsn de fire skruer. Fjern dækslet og glasset.

2 Fjern halogenpæren, og udskift den med en ny.

INFORMATION!

Brug handsker for at undgå at brænde dig.

Der er en pakning på dækslet, som ikke må fjernes. Pakningen skal passe på ovnens hulrumsvæg.



ADVARSEL!

Udskift kun pæren, når apparatet er koblet fra strømforsyningen.

Stram skrueerne på dækslet godt fast igen med en skruetrækker; ellers kan der opstå gnister.

Fejlafhjælpningstabel

Særlige advarsler og anmeldelse af fejl

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Miljøbeskyttelse



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		 °C	 min	
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade	2	140-150*	25-40	
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade	2	140-150*	25-40	
cookies – to plader/riller	lav bageplade	2, 3	140-150*	30-45	
cupcakes – enkelt plade	lav bageplade	2	160-170*	20-35	
cupcakes – enkelt plade	lav bageplade	2	160-170*	20-35	
cupcakes – to plader/riller	lav bageplade	2, 3	140-150*	25-40	
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist	1	160-170*	20-35	
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist	2	160-170*	20-35	
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist	1	170-180	60-80	
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist	2	170-180	60-80	
BROILING					
ristet brød	rist	4	240**	0,5–3	
pljeskavica (frikadeller af hakket kød)	rist + lav bageplade som drypbakke	3	240	20-35***	
TERMISK TILBEREDNING MED MIKROBØLGER					
kagecreme, 1000 g	glasfad, 25 × 25 cm, utildækket + glasbageplade	1	360	25-35	
Sandkage	rundt glasfad, 22 cm i diameter, utildækket + glasbageplade	1	360	15-25	
farsbrød, 900 g	glasfad, 25 × 12,5 cm, utildækket + glasbageplade	1	600 360	10 10-15	
optøning af hakket kød, 500 g	glasbageplade	1	180 90	8 13-18	

Skemaet er fortsat fra forrige side

BAGNING						
optøning af hindbær, 250 g	glasfad, utildækket + glasbageplade	1	180	6-9		

BAGNING MED KOMBINEREDE FUNKTIONER						
Ret	Udstyr		 °C	 W	 min	
gratinerede kartofler	rundt glasfad, 22 cm i diameter, utildækket + glasbageplade	1	180-190	600	25-40	
kage	rundt glasfad, 22 cm i diameter, utildækket + glasbageplade	1	180-190	180	17-25	
kylling, 1,2 kg	glasfad, utildækket + glasbageplade	1	210-220	360	45-55	

gorenje



874985-a18

