



Installations- og brugsanvisning

DA

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.

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Brugsvejledningen kan også findes på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 8 Før tilslutningen af apparatet	INTRODUKTION
9 FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR 9 Apparatets data - typeskilt (afhænger af modellen)	
13 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 13 KOGEPLADE (afhænger af modellen) 14 Almindelige kogeplader 15 Glaskeramisk kogeplade 17 OVN 17 Betjeningspanel (afhænger af modellen) 18 Valg af tilberedningsfunktion (afhænger af modellen) 20 Justering af tilberedningstemperaturen 20 Brug med elektronisk timer 22 Start af tilberedningen 22 Slukning af ovnen 23 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	BRUG AF APPARATET
41 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 42 Almindelig rengøring af ovnen 42 Rengøring af kogepladerne 43 Rengøring af den glaskeramiske overflade 45 Rengøring med aqua clean- funktionen 46 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 47 Rengøring og montering af katalyseindsatserne 48 Afmontering og montering ovnlågen (afhænger af modellen) 51 Afmontering og montering ovnlågens glasrude 53 Udskiftning af pæren	
54 FEJLAFHJÆLPNINGSSKEMA	FEJLFINDING
55 BORTSKAFFELSE	ANDET

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

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 meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

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

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

ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

FORSIGTIG: Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

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

FORSIGTIG: Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet.

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

ADVARSEL: Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Sluk alle kogezoneer ved at trykke på de relevante knapper, og fjern sikringen, eller afbryd relæet, så apparatet er fuldstændig isoleret fra lysnettet.

Brug ikke ovnen, hvis glaslågen er revnet. Kontakt serviceafdelingen.

Tilslutning af apparatet skal foretages med 5 x 1,5 mm² - ledning mærket H05VV-F5G1,5 eller bedre. Apparatet skal tilsluttes af en autoriseret installatør eller en tilsvarende kvalificeret person.

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.o.

Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegejrsdetektoren slukker for kogepladen.

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

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

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

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.



- FORSIGTIG: Risiko for vipning.



- ADVARSEL: Der skal monteres stabilisering for at undgå, at apparatet vælter. Se monteringsanvisningerne.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet i overensstemmelse med de gældende regler.

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

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 anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

Uautoriseret service eller reparation medfører risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.

Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.

Apparatet må ikke sluttes til en aftrækskanal. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de gældende installationsregler.

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

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

Tildæk ikke ovnens sider med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol forhindrer luftcirkulationen i ovnen og forlænger tilberedningsprocessen og skader ovnummets emalje.

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

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

Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

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

Apparatet er tungt. Der skal mindst to personer til at bære apparatet.

FØR TILSLUTNINGEN AF APPARATET

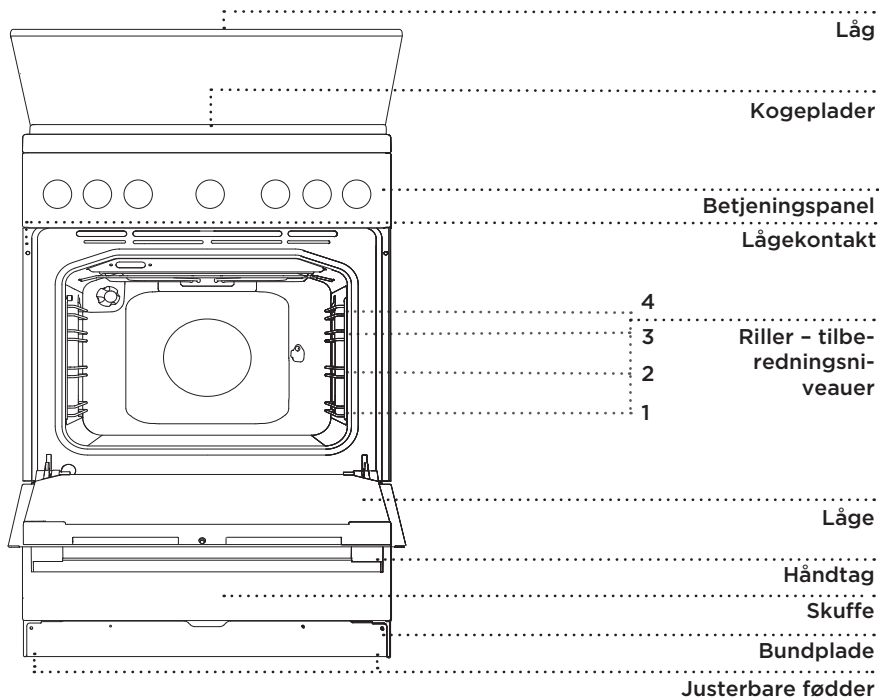


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

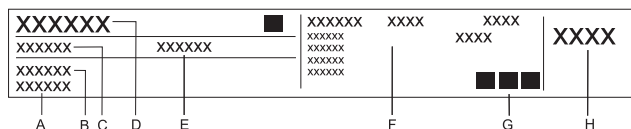
BESKRIVELSE AF APPARATET OG Udstyret (afhænger af modellen)

Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



APPARATETS DATA - TYPESKILT

(afhænger af modellen)



A Serienummer

B Model

C Type

D Varemærke

E Kode

F Tekniske oplysninger

G Overholdelse af standarder/symboler

H Fabriksindstillet gastype

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

LÅG

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.



Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at glaslåg kan sprænge, hvis de opvarmes. Sluk alle brændere, før du lukker låget.

SKUFFE



Opbevar ikke brandbare, eksplosive, temperaturfølsomme eller flygtige genstande, materialer eller væsker (som f.eks. papir, køkkentekstiler, plastposer, rengøringsmidler og aerosoler) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes i forbindelse med brug af ovnen.

PUSH-PULL-KNAP

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



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".

INDIKATORER

Den gule kontrollampe lyser, når ovnen er tændt.

Den gule indikator lyser, når en af apparatets funktioner er aktiveret.

Den røde indikator lyser, når ovnens varmeelementer er aktiveret. Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes den røde indikator.

Når en funktion vælges, tændes lyset i knappen. Disse apparater har ikke en gul indikator (kun visse modeller).

Ovnlyset tændes automatisk, når der vælges en tilberedningsfunktion.

RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på fire forskellige niveauer i ovnen.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinneerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

PRÆGEDE RILLER

Ovnen har prægede riller på tre niveauer til indsætning af risten.

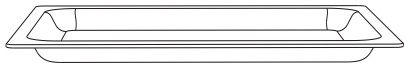
OVNLÅGEKONTAKT

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

BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel. Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.


OVNUDSTYR OG -TILBEHØR (afhænger af modellen)

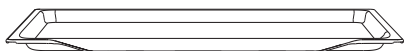


OVNFAST GLASFAD til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.

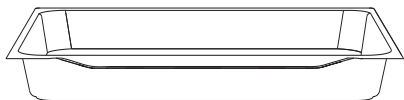


RIST til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


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




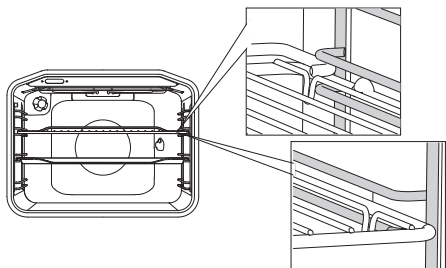
DEN FLADE bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



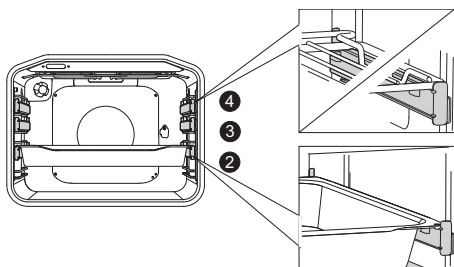
BRADEPANDEN er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

 Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydstejer kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.


 **Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.**

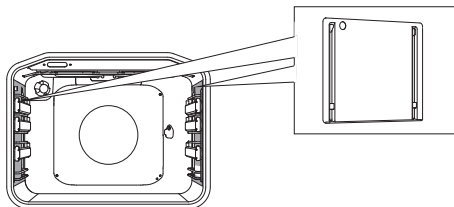


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Hvis du bruger teleskopskinner, skal du først trække dem ud på en rille og anbringe risten eller bagepladen på dem. Derefter skal du skubbe dem helt ind.

 Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



DE KATALYTISKE INDSATSER forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnrummets sider.



DET ROTERENDE drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

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

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

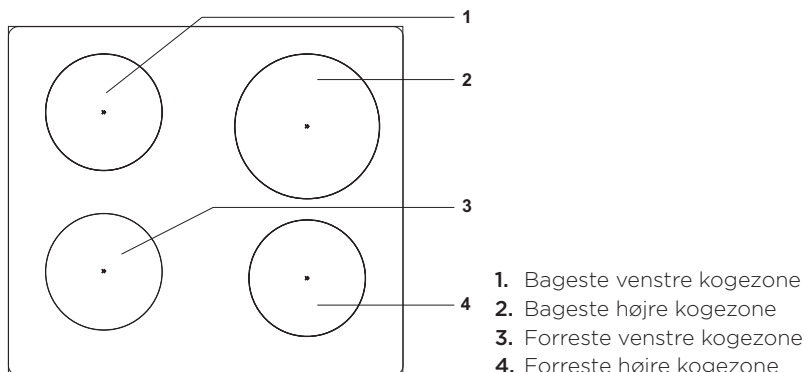
Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

Når du modtager apparatet, skal du tørre hele kogepladen inklusive kogezoneerne af med en hårdt opvredet klud.

Hvis kogepladerne har almindelige kogezone, skal du indstille dem til maksimal varme i 3 til 5 minutter uden at sætte nogen former for kogegrej på dem. Mens kogezoneerne varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezoneernes finish har nu opnået den maksimale modstandsdygtighed.

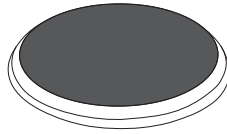
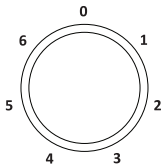
Hvis komfuret har en **glaskeramisk** overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, som kan beskadige overfladen.

KOGEPLADE (afhænger af modellen)



ALMINDELIGE KOGEPLADER


- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges.
- Overophedet fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie, og overvåg hele tiden madlavningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezoneerne. Kogezoneerne kan tage skade af fugten.
- Afkøl ikke varme gryder og lignende ved at placere dem på de kogeplader, der ikke er i brug, da den kondens, som dannes, kan få kogepladerne til at ruste.



Drej på knappen for at tænde for kogepladen. Kogepladens effekt kan enten indstilles i trin fra 1 til 6 eller trinløst fra 1 til 4.



Sluk for kogepladen ca. 3-5 minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.

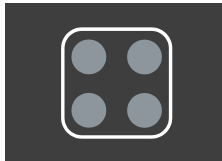
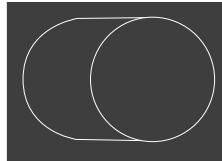
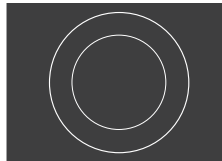
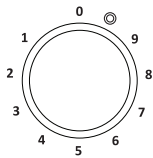
 **Hurtigkogeplader** (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at blive hurtigere varme. Disse kogeplader er markeret med en **rød prik** i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.



Ved længere tids brug af kogegrej af støbejern kan kogepladen under og omkring kogegrejet blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Selve kogezone når hurtigt den indstillede temperatur, mens området omkring de varme kogezone forbliver forholdsvis kølige.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegrej af plast eller aluminium på de varme kogezone. Anbring aldrig plastgenstande eller aluminiumsfolie på den glaskeramiske kogeplade.
- Brug ikke komfuret, hvis den glaskeramiske overflade har revner eller er beskadiget. Overfladen kan blive beskadiget, hvis der tabes en skarp genstand ned på den. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter uheldet. Hvis der er synlige revner, skal strømforsyningen til apparatet omgående afbrydes.



STYRING AF DEN DOBBELTE KOGEZONE:

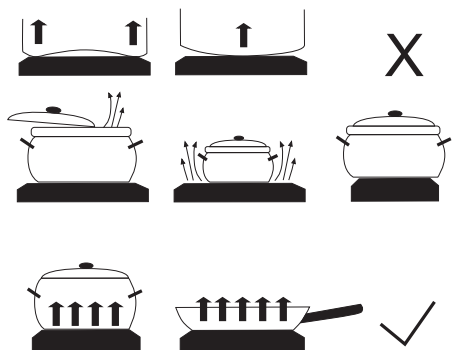
Den dobbelte kogezone kan tilpasse sig kogegrejets form og størrelse.

Du aktiverer den største yderste kogezone ved at dreje kogezonens drejeknap så langt om som muligt (der høres et klik). Indstil derefter kogepladens effekt.

RESTVARMEINDIKATOR

Hver kogezone har en restvarmeindikator, som lyser, hvis kogezone er varm. Restvarmeindikatoren slukkes, når kogezone er tilstrækkelig afkølet. Restvarmeindikatoren kan også lyse, hvis der stilles en varm gryde eller pande på en kold kogezone.

TIP TIL KOGEGREJET



- Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter.
- Fade af hærdet glas med en særlig slebet bund kan bruges på kogezoneerne, hvis de passer til kogezonens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezoneen.

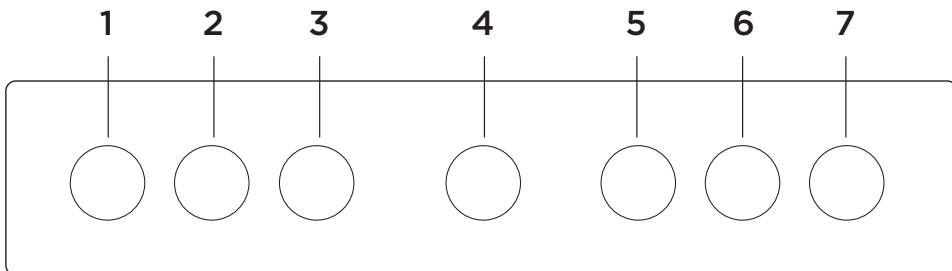
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezoneen på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezoneen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezoneen.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.

ENERGISPARERÅD

- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezonens, går en del af varmen til spilde, og kogezoneen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger.
- Grøntsager, kartofler osv. kan tilberedes i en mindre mængde vand. Maden tilberedes lige så effektivt i mindre vand, hvis du lægger låg på gryden. Når vandet koger, skal du skrue ned for varmen, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.

OVN

BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



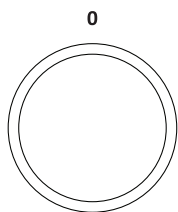
- 1 DREJEKNAP TIL FORRESTE VENSTRE KOGEZONE
- 2 DREJEKNAP TIL BAGESTE VENSTRE KOGEZONE
- 3 FUNKTIONSVÆLGER
- 4 TIMER
- 5 TEMPERATURVÆLGER
- 6 DREJEKNAP TIL BAGESTE HØJRE KOGEZONE
- 7 DREJEKNAP TIL FORRESTE HØJRE KOGEZONE

BEMÆRK:

Symbolerne til tilberedningsfunktionerne kan være vist på knappen eller på frontpanelet (afhænger af modellen).

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

(afhænger af modellen)











Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel, afhænger af modellen).




Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

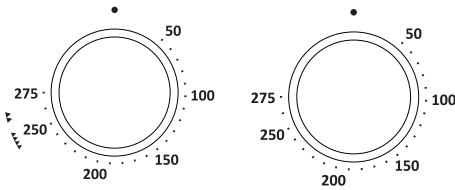
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).	180
	Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).	180
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwich samt til ristning af brød. Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.	220
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød. Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.	220
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til brunning af skorper.	170
	OVERVARME OG BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering.	170



FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej.	200
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt.	180
	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille. Indstill temperaturen i området fra 140 til 220 °C.	180
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-
	AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	70

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

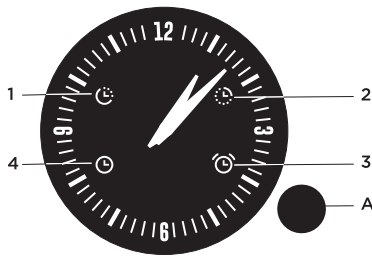
 Med disse systemer kan du tilberede med tilsætning af damp – se afsnittet **BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER/TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER FOR PROGRAMMER MED TILSÆTNING AF DAMP.**

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



 Når du bruger ovnen med den store grill og grillen, skal du sætte temperaturknappen på .

BRUG MED ELEKTRONISK TIMER



A Funktionsvælger

- 1** Tidsforskudt start
- 2** Sluttidspunkt
- 3** Minutur
- 4** Tidsdisplay

Vælg den ønskede tidsfunktion ved at trykke flere gange på knappen (A). Det valgte symbol blinker på displayet. Drej knappen (A) for at indstille funktionen, og bekræft ved at trykke på knappen (A). Urviserne flytter sig automatisk til tidsvisning. Symbolet for den indstillede funktion forbliver tændt.

Hvert tryk på knappen (A) ledsages af et kort akustisk signal. Hold knappen (A) inde i 2 sekunder for at slette den indstillede funktion.

INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Hvis ursymbolet (4) blinker (efter tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse), skal du holde knappen (A) inde i 2 sekunder, til ursymbolet holder op med at blinke.

Vælg urvisning (4) ved at trykke flere gange på knappen (A). Symbolet for urvisning blinker, når funktionen er valgt.

Drej knappen (A) for at indstille klokkeslættet. Bekræft ved at trykke på knappen (A) igen. Hvis der ikke trykkes på noget i nogle få sekunder, gemmes indstillingen automatisk.

BRUG AF OVNE UDEN TIMERINDSTILLINGER

Efter tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse blinker ursymbolet (4). Hold knappen (A) inde i 2 sekunder for at ovnen kan tændes. Ursymbolet stopper med at blinke. Ovnen kan bruges uden begrænsninger, hvis der ikke er foretaget nogen timerindstillinger.

BRUG AF OVNE MED TIMERINDSTILLINGER

Med den programmerbare timer kan du programmere ovnen på to måder:

A) Indstilling af sluttidspunkt

Med denne funktion kan du indstille det tidspunkt, hvor ovnen skal slukke automatisk. Den maksimale indstilling er 15 timer fra det aktuelle klokkeslæt.

- Kontroller forinden, at det viste klokkeslæt er korrekt.
- Tryk flere gange på knappen (A), til symbolet (2) blinker.
- Drej knappen (A) for at indstille sluttidspunktet.
- Bekræft ved at trykke på knappen (A) igen. Urviserne flytter sig automatisk til urvisning. Symbolet (2) tændes.
- Tænd for ovnen ved hjælp af funktionsvælgeren for ovnen og knappen til temperaturindstilling. Ovnen tændes og slukkes igen på det indstillede tidspunkt.
- Når det indstillede sluttidspunkt nås, slukkes ovnen, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal kan slukkes ved at trykke på knappen (A). Ellers slukkes det automatisk efter 1 minut.
- Symbolet (2) blinker. Du kan fortsætte tilberedningen ved at holde knappen (A) inde i 2 sekunder og eventuelt indstille et nyt sluttidspunkt.

B) Indstilling af udskudt start

Med denne funktion kan du indstille, hvornår ovnen skal tænde og slukke. Starttidspunktet kan maksimalt være 12 timer senere end det aktuelle klokkeslæt, og tilberedningstiden derfra kan maksimalt være 3 timer.

- Kontroller forinden, at det viste klokkeslæt er korrekt.
- Indstil starttidspunkt: Tryk flere gange på knappen (A), til symbolet (1) blinker. Drej knappen (A) for at indstille starttidspunktet, og bekræft det ved at trykke på knappen (A). Symbolet for sluttidspunkt (2) blinker.
- Indstilling af sluttidspunkt: Drej knappen (A) for at indstille sluttidspunktet, og bekræft det ved at trykke på knappen (A).
- Urviserne flytter sig automatisk til urvisning. Symbolerne (1) og (2) lyser.
- Ovnen venter med at påbegynde tilberedningen.
- Indstil ovnen ved hjælp af funktionsvælgeren for ovnen og knappen til temperaturindstilling.
- Ovnen tændes på starttidspunktet og slukkes igen på det indstillede sluttidspunkt.
- Når det indstillede sluttidspunkt nås, slukkes ovnen, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal kan slukkes ved at trykke på knappen (A). Ellers slukkes det automatisk efter 1 minut. Symbolet (2) blinker. Du kan fortsætte tilberedningen ved at holde knappen (A) inde i 2 sekunder og eventuelt indstille et nyt sluttidspunkt.

INDSTILLING AF MINUTUR

Uret kan også bruges som minutur. Der lyder en alarm, når den indstillede tid er gået. Minuturet kan kun vælges, når timeren ikke er programmeret.

- Tryk flere gange på knappen (A), til symbolet (3) blinker.
- Drej knappen (A) til det ønskede tidsrum. Den maksimale indstilling er 3 timer.
- Bekræft ved at trykke på knappen (A) igen. Urviserne flytter sig automatisk til urvisning, og symbolet (3) lyser.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal. Det akustiske signal kan slukkes ved at holde knappen (A) inde i 2 sekunder. Ellers slukkes det automatisk efter 1 minut.

VISNING AF INDSTILLING

Du kan kontrollere indstillede funktioner ved at trykke på knappen (A). Urviserne flytter sig kortvarigt til den indstillede værdi og vender derefter tilbage til urvisning.

SLETTE EN INDSTILLING


Du kan slette en indstilling ved at holde knappen (A) inde i 2 sekunder. Symbolet for den slettede funktion slukkes.


START AF TILBEREDNINGEN

Vælg tilberedningssystem og -temperatur, og start derefter tilberedningen.

SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.

 Efter endt tilberedning fortsætter blæseren med at køre et stykke tid, afhængigt af temperaturen. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan fugt fra maden danne kondens på ovnens frontpanel og låge.

 Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

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

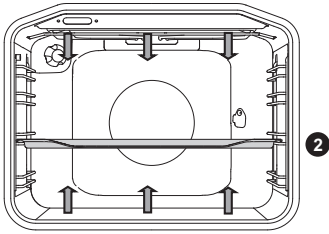
Du kan udnytte restvarmen og spare energi ved at slukke ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt.

Lad ikke maden køle af i ovnen, mens den er lukket, da der kan dannes kondens.

STANDARDTILBEREDNINGSNIVEAUER OG ANBEFALET KERNETEMPERATUR FOR FORSKELLIGE TYPER KØD

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Kødets farve ved gennemskæring og kødsaftens farve
OKSEKØD		
Rød (rare)	40-45	rød kødfarve som råt kød, lille mængde kødsaft
Rosa (rosa-rød)	55-60	lys rød, stor mængde lys rød kødsaft
Rosa	65-70	rosa, lille mængde lys rosa kødsaft
Gennemstegt	75-80	jævn grålig brun, lille mængde farveløs kødsaft
KALVEKØD		
Gennemstegt	75-85	rød-brun
SVINEKØD		
Rosa	65-70	lys rosa
Gennemstegt	75-85	gul-brun
LAMMEKØD		
Gennemstegt	79	grå, rosaagtig kødsaft
FÅREKØD		
Rød (rare)	45	rød kødfarve
Rosa-rød	55-60	lys rød
Rosa	65-70	rosa i midten
Gennemstegt	80	grå
GEDEKØD		
Rosa	70	lys rosa, rosa kødsaft
Gennemstegt	82	grå, kun let rosa kødsaft
FJERKRÆ		
Gennemstegt	82	lys grå
FISK		
Gennemstegt	65-70	hvid til gråbrun

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	180-200	90-110
Nakkesteg	1500	2	180-200	100-120
Rullesteg	1500	2	180-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	170-190	120-140
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	180-200	80-100
Kaninsteg	1500	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kylling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Braiseret fisk	1000 g/stk.	2	210	50-60

Brug denne funktion til tilberedning af kylling, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen

Brug denne funktion til tilberedning af pizza, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Bagning:

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

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

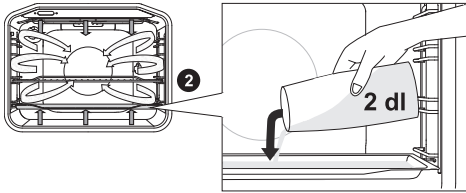
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Dessertsoufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	190-210	20-30
Hvidt brød *	2	180-190	50-60
Boghvedebrød *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60
Valnøddekage	2	170-180	50-60
Sandkage *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Små gærdejskager	2	200-210	20-30
Pirogger med kålfyld	2	185-195	25-35
Frugtkage	2	150-160	40-50
Små marengskager	2	80-90	120-130
Horn med syltetøj	2	170-180	30-40

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

OVER- OG UNDERVARME MED DAMP



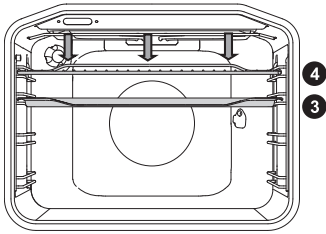
Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.

💡 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

💡 For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Flæskesteg	1500	2	180-200	100-120
Nakkesteg	1500	2	180-200	110-130
Farsbrød	1500	2	200-210	70-80
Oksesteg	1500	2	170-190	130-150
Kylling	1500	2	190-210	80-100

GRILL OG STOR GRILL



Ved brug af den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille.

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rosa-rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	18-22
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	3-6
Brød med pålæg	/	4	230	3-6

Grillskema - stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	230	18-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	20-25
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
Dåsebov	150 g/stk.	3	230	10-15
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	230	15-25
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	1-3
Brød med pålæg	/	4	230	2-5

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

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



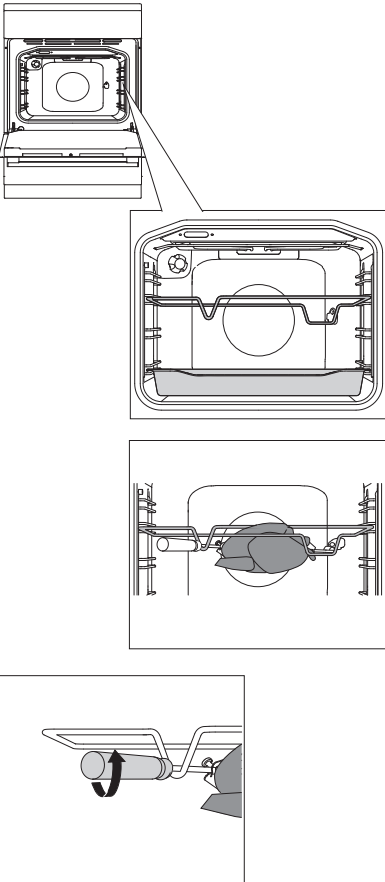
Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

BRUG AF GRILLSPYDDET (afhænger af modellen)



Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 230 °C.



1 Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.

.....
2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueerne.

Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovns indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade).

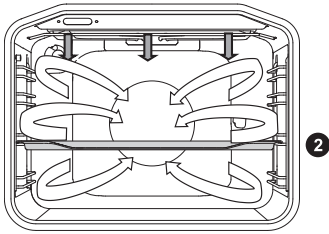
.....
3 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

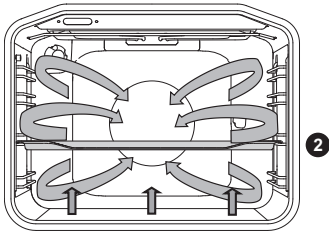


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tippene under Grill.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
And	2000	2	150-170	80-100
Flæskesteg	1500	2	160-170	60-85
Nakkesteg	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Ørred	200 g/stk	2	170-180	40-50

VARMLUFT OG UNDERVARME



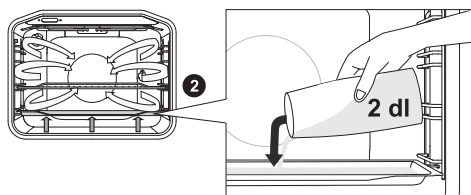
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Cheesecake med mørdejsbund	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte, surdej	2	150-160	35-40
Æblestrudel, filodej	2	170-180	45-65

Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

VARMLUFT OG UNDERVARME MED DAMP



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.

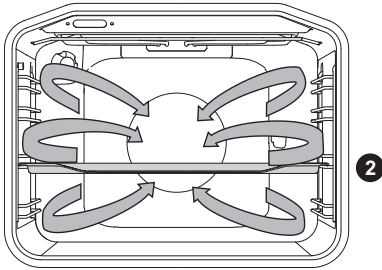
 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

 For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Hvidt brød *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Strudel med æble og hytteost	/	2	180-190	50-60
Pizza; fra frost	/	2	200-220	15-20
Strudel med æble og hytteost; fra frost	/	2	200-210	30-40
Kyllingebryst	1000	2	190-210	60-70

Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
And	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingebryst	1000	3	180-200	60-70
Farseret kylling	1500	2	170-180	90-110

Bagning:

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidigt (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

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

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

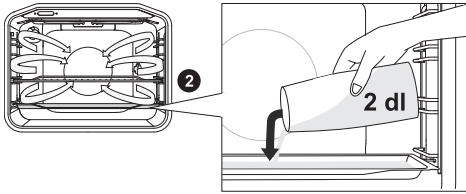
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Sandkage	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Småkager med mørdej*	2	150-160	15-25
Småkager, pressede*	2	140-150	15-25
Småkager med surdej	2	170-180	20-35
Småkager med filodej	2	170-180	20-30
FROSNE FØDEVARER			
Strudel med æble og hytteost	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites, ovnklare	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnbagte	2	170-180	20-35

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

VARMLUFT MED DAMP



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.



Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

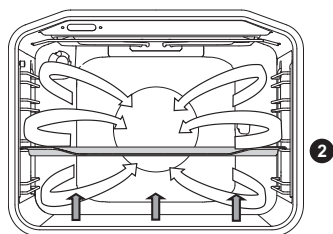


For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Boller*	/	2	190-210	20-30
Roulade *	/	2	170-180	20-25
Butterdej; fra frost	/	2	190-200	20-30
Lasagne; fra frost	/	2	190-200	40-50

Symbollet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

Konservering:

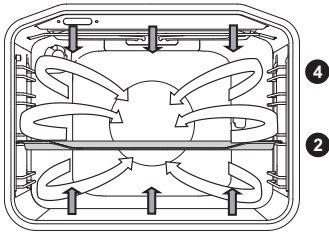
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Simretid (min)	Temperatur og tid, efter simring er startet	Trækketid i ovnen (min)
FRUGT					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugter med sten	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugtmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRØNTSAGER					
Syltede agurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner, gulerødder	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



Denne funktion er velegnet til alle former for bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at indikatoren slukkes første gang. Du opnår det bedste resultat ved kun at bage på én rille.

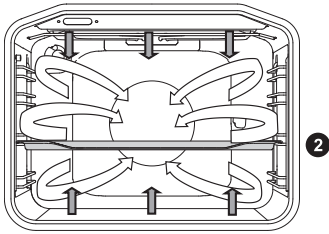
Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).aj.

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Marmorkage	2	140-150	45-55
Kage i en rektangulær bageplade	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Frugtkage - mørdej	2	140-150	35-45
Sandkage	2	140-150	25-35
Frugtkage	2	130-140	35-45
Roulade	2	140-150	15-25
Julekage	2	130-140	50-60
Horn med syltetøj	2	150-160	25-35
Kage i randform	2	130-140	40-50
Småkager af mørdej	2	140-150	15-25
Småkager med kagepresse*	2	130-140	10-15
Små gærdejskager	2	140-150	15-20
Brød*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Æblestrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Småt bagværk af filodej	2	150-160	18-25

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

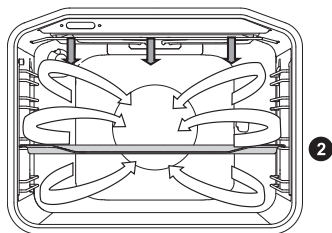
GENTLEBAKE



Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	190	90 - 120
Flæskesteg, 1 kg	2	190	100-130
Oksemørbrad, 200 g/stk.	2	180	40 - 50
Kylling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyllingebrystfilet, 200 g/stk.	2	200	45 - 60
Kalvesteg 1 kg	2	180	95 - 120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	190	35 - 45
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	190	25 - 35
BAGVÆRK			
Småkager af mørdej	2	150	25-40
Småkager med sprøjtepose	2	150	35-50
Små cupcakes	2	170	35-50
Roulade	2	170	40-55
Frugtkage, mørdej	2	170	65-85

(Gælder for apparater med skinner eller udtræksskinner uden varmluftssystem ) 



Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
And	2000	2	150	90-110
Flæskesteg	1500	2	160	80-100
Nakkesteg	1500	2	150	130-160
Svineskank	1000	2	150	130-150
Halv kylling	700	2	190	60-70
Kylling	1500	2	190	80-100
FISK				
Ørred	200 g/stk	2	200	20-30

ODTAJANJE

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zamrznjeno sadje.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite odstraniti morebitnih kovinskih sponk).

Na polovici časa odtajanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzjeni eden na drugega.

POGREVANJE SERVISA

Sistem se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.

AQUA CLEAN

Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

VEDLIGEHOLEDSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

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

ALUMINIUMSFLADER

Rengør aluminiumsflader med et flydende ikke-slibende rengøringsmiddel, som er velegnet til denne type overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

FRONTER I RUSTFRIT STÅL

(afhænger af modellen)

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

PLASTOVERFLADER OG LAKEREDE OVERFLADER

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

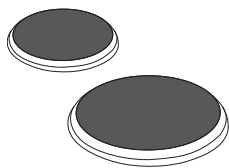
Rengør ovnen og tilbehøret, hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt med varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

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

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende. Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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

RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.

Saltholdige væsker, rester fra madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezoneerne. Rengør altid kogezoneerne.

Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezoneerne. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.

Kogepladernes metal kant er fremstillet af rustfrit stål. Varmen kan bevirke, at de med tiden får et gulligt skær. Dette er helt normalt. De gullige pletter kan fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøring af kanterne, da det kan forårsage ridser.

RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder eventuelle madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.



Tør støv og andre partikler af både kogeøjets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.



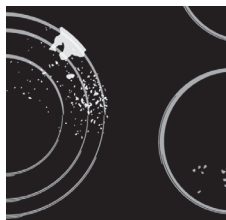
Ståldud, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



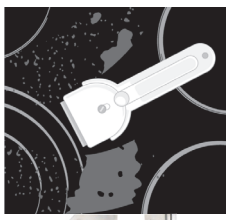
Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogeøj med ru eller beskadiget bund.

Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.

Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsprays eller kalkfjerner.



Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezoneerne varmes op.

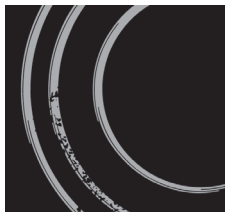


Vanskelige og fastbrændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade.



Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader. Hold skraberens håndtag i den korrekte vinkel (45-60 grader). Pres forsigtigt skraberen mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.





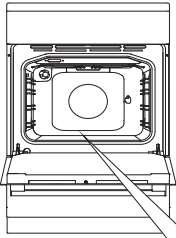
Pres ikke skraberens vinkelret mod glasset, og undgå at ridse kogepladens overflade med bladet eller spidsen.

Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.

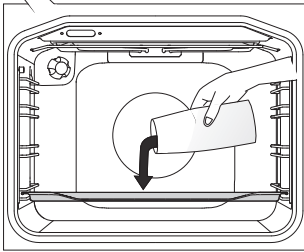


Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt. Bemærk! Misfarvning og lignende påvirker kun kogezonernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

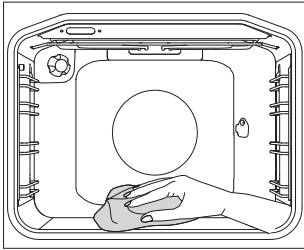
RENGØRING MED AQUA CLEAN- FUNKTIONEN



- 1** Drej funktionsvælgeren til positionen Aqua Clean. 2. Indstil temperaturen på 70°C.



- 2** Hæld 0,6 liter vand i et ovnfast glasfad eller en bradepande, der skal anbringes på nederste rille.



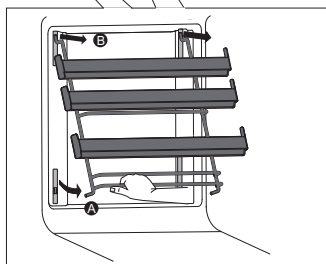
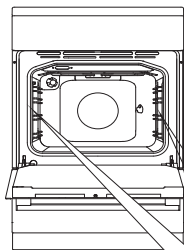
- 3** Efter 30 minutter er madrester på ovnsens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

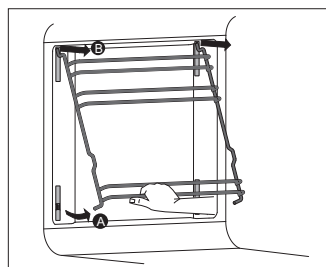
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



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

B Tag dem ud af åbningerne øverst.

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere skinnerne igen.



ADVARSEL:

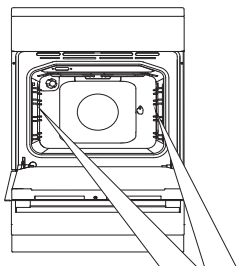
Afmonter ikke clipsene, som sidder i ovnvæggen.



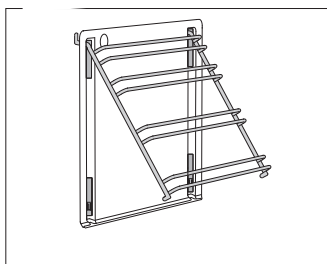
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

RENGØRING OG MONTERING AF KATALYSEINDSATSERNE

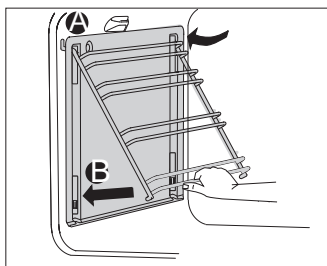
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



2 Hæng indsatserne i hullerne med skinnerne monteret, og træk opad.

A Indsæt skinnerne i åbningen i toppen.

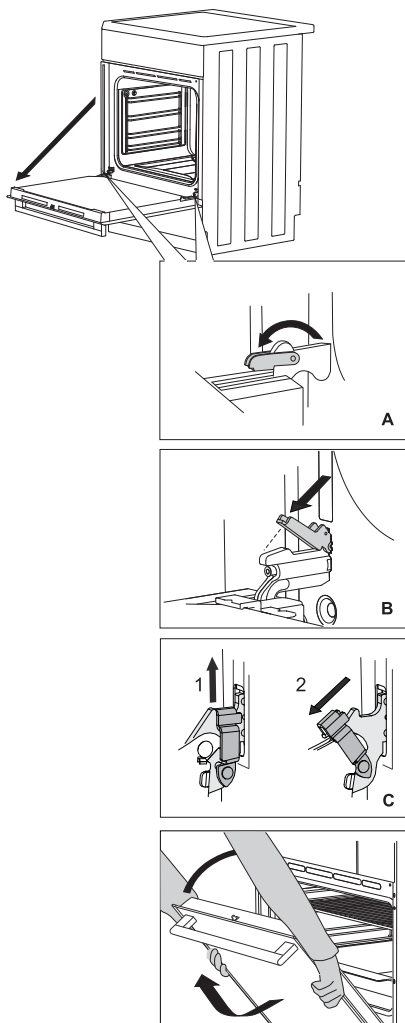
B Tryk dem ind i snaplåsen i bunden.



De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)



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

2 A Drej stopperne hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig ukning).

B Ved låger med soft-lukning ska stopperne drejes 90° tilbage.

C Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du løfte lidt op i dørhængslerne og trække dem mod dig.

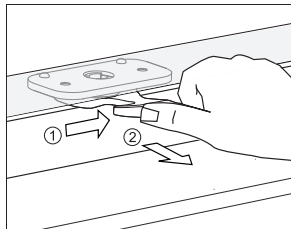
3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.

💡 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.




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

OVNLÅS (afhænger af modellen)



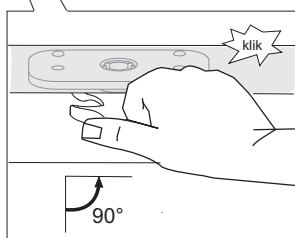
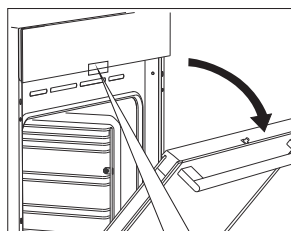
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

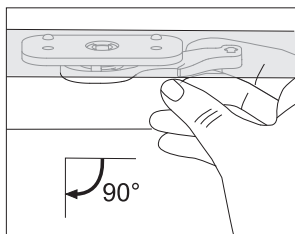
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften fra en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at 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.



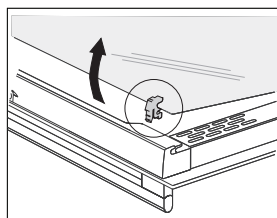
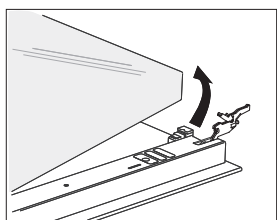
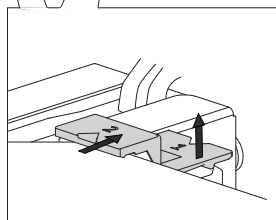
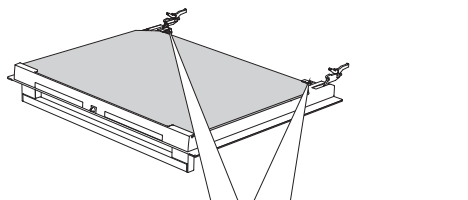
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGENS GLASRUDE

Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Afmonter ovnlågen (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).

Afhængigt af modellen kan glasset i lågen afmonteres som beskrevet under METODE 1 eller METODE 2.

METODE 1 (afhænger af modellen)



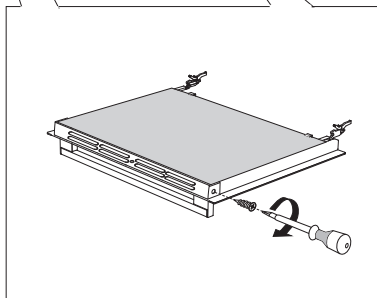
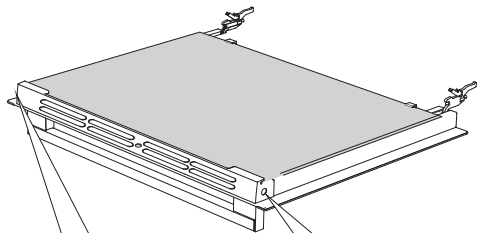
1 Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).

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

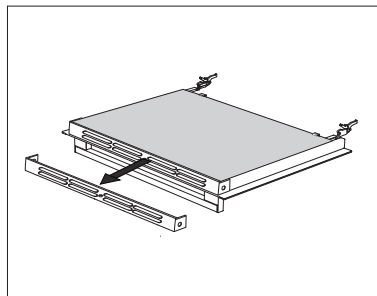
3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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

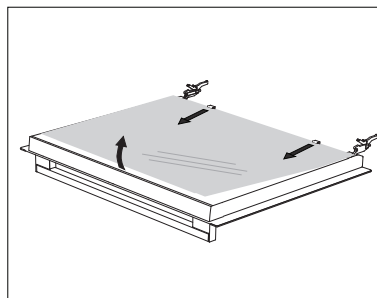
METODE 2 (afhænger af modellen)



1 Løsn monteringskruerne i begge sider af lågen.



2 Fjern holderen.



3 Løft glasruden lidt, og fjern den fra clipsene i bunden af lågen.

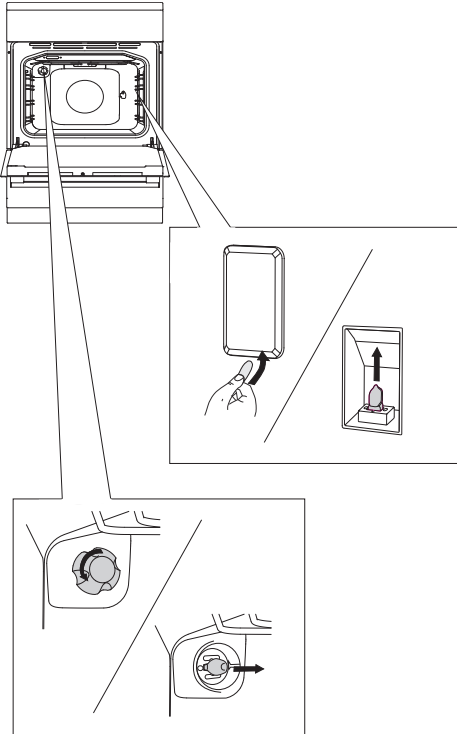
Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen.

UDSKIFTNING AF PÆREN


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

Brug en stjerneskrutrækker.


(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W, almindelig pære E14, 25 W, 230 V)



Brug en skrutrækker med lige kærvtil at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.

 Pas på ikke at beskadige emaljen.

.....
Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSSKEMA

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.

Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre elektrisk stød eller kortslutning, og du må derfor ikke forsøge selv at reparere apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.

Hvis der er tale om mindre fejl eller problemer med apparatets funktion, skal du følge de nedenstående anvisninger for at se, om du selv kan afhjælpe problemet.

VIGTIGT!

Hvis du rekvirerer en servicetekniker under garantiperioden, vil det være for egen regning, hvis det vises sig, at fejlen skyldes forkert brug. Gem denne brugsvejledning et sted, hvor du nemt kan finde den igen. Hvis du overdrager apparatet til en anden, skal du lade brugsvejledningen følge med.

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

Problem/fejl	Årsag
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode (E1, E2, E3 osv.).	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd strømforsyningen til apparatet i nogle få minutter. Tilslut derefter apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Garantien dækker ikke fejl, som skyldes forkert tilslutning eller brug af apparatet. I sådanne tilfælde må brugeren selv dække reparationsomkostningen.

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

www.gorenje.com



Cooking with passion.

