



Installations- og brug- sanvisning

DK

Kære kunde!



Tak, fordi du har valgt at købe dette apparat. Vi er overbeviste om, at du snart ved selvsyn vil opdage, at du virkelig kan stole på vores produkter. Vi har vedlagt denne udførlige brugsanvisning, så det er nemt at komme i gang med at bruge apparatet.

Brugsanvisningen hjælper dig til at lære apparatet at kende. Læs brugsanvisningen grundigt, før du bruger apparatet første gang.

Kontrollér altid ved udpakningen, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller transportøren med det samme. Du kan se telefonnummeret på købskvitteringen eller på fragtbrevet. Vi ønsker dig held og lykke med dit nye apparat!

Tilslutningsanvisning

Apparatet skal tilsluttes lysnettet i overensstemmelse med anvisningerne i kapitlet "Elektrisk tilslutning" og i henhold til de gældende bestemmelser og standarder. Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Typeskilt

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

CONTENTS

VIGTIGT - LÆS FØR APPARATET TAGES I BRUG.....	5
Sikkerhedsforskrifter.....	5
Advarsler	6
Forskriftsmæssig brug.....	6
BESKRIVELSE AF APPARATET	7
Ovnlågens greb.....	8
Kontrollamper.....	8
Timer.....	8
OVN.....	9
Før du bruger ovnen første gang.....	9
Vigtige advarsler	9
Programmerbar elektronisk timer.....	10
Indstilling af klokkeslæt.....	10
Brug af ovnen uden timerindstillinger	10
Brug af ovnen med timerindstillinger.....	11
Bruge minuturet.....	12
Visning af indstillinger.....	12
Slette en indstilling	12
Brug af ovnen.....	13
Ovnens funktioner	14
Ovnens niveauer (afhænger af modellen).....	16
Teleskopskinner (afhænger af modellen).....	16
Ovntilbehør (afhænger af modellen)	17
TILBEREDNING	18
Bagning af kager	18
Stegning/grillning af kød.....	23
Grillning og bruning	25
Konservering.....	28
Optøning	29
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	30
Rengøring	31
Vedligehold (afhænger af modellen)	32
Udskiftning af reservedele.....	34
SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING.....	36
Vigtigt.....	36
INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUNING.....	38
Vigtige advarsler	38
Montering.....	38
Elektrisk tilslutning	39
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	41
Typeskilt.....	41

Sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. 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 inde i ovnen. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset så kan blive ridset og senere sprænge.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Hvis ledninger fra apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af mad. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet.
- Vær særligt forsigtig ved tilberedning af mad i ovnen. På grund af de høje temperaturer bliver bageplader, bradepander, risten og fladerne i ovnrummet meget varme. Brug altid grydelapper.
- Tildæk ikke ovnvæggene med stanniøl, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniøl vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.
- Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.
- Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas eller yderligere beskyttelse i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.
- Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de bliver overbelastet. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og støt dig ikke til ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Før rengøring af ovnen skal du tage ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen). Undlad at træde op på eller sidde på ovnlågen (børn!).



Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Forskriftsmæssig brug

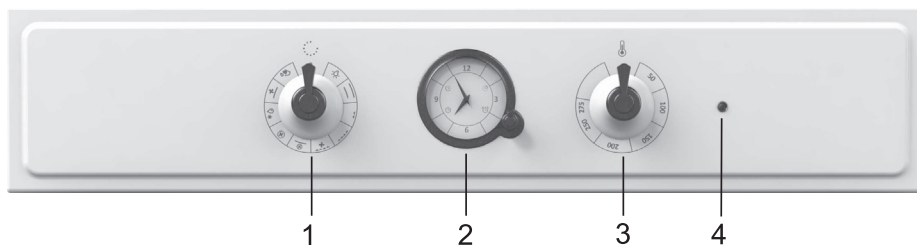
Apparatet er beregnet til almindelig tilberedning af mad i private husholdninger og må ikke bruges til andre formål. Apparatets muligheder er udførligt beskrevet i denne brugsanvisning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Figurene illustrerer én modelvariant af apparatet. Brugsanvisningen gælder for forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.



1. Kontrolpanel
2. Ovnlagens greb
3. Ovnlåge



- 1 Drejeknapper til ovns funktions- og temperaturindstilling
- 2 Timer (kun nogle modeller)
- 3 (Dreje)knap til temperaturindstilling
- 4 Kontrollampe for ovn. Kontrollampen er tændt, mens ovnen varmer op og slukkes, når den indstillede temperatur nås.

Ovnlågens greb

(kun nogle modeller)

Når ovnlågen åbnes, mens ovnen er tændt, afbrydes varmelegemerne. Når lågen lukkes igen, slås varmelegemerne til igen.

Kontrollamper

Rød kontrollampe

Kontrollampen er tændt, mens ovnen varmer op og slukkes, når den indstillede temperatur nås.

Drejeknapper med baggrundsbelysning

(kun nogle modeller)

Ringene omkring drejeknappen lyser, når drejeknappen er i en anden position end "0"/slukket. Apparater med baggrundsbelysning omkring drejeknapperne er ikke udstyret med den gule kontrollampe

Timer

Indstil klokkeslættet som beskrevet i den separate vejledning til uret, som følger med apparatet. Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. Du kan kun bruge ovnen, når klokkeslættet er indstillet.

Før du bruger ovnen første gang

- Fjern alle dele fra ovnen, og rengør dem med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Når ovnen varmes op for første gang, vil det lugte af "ny ovn", og du skal derfor sørge for god udluftning i rummet, mens ovnen varmes op.

Vigtige advarsler

- Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen bedst.
- Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne brugsanvisning.
- Det kræver en del energi at varmen en tom ovn op, så det kan betale sig at bage flere hold kager efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.
- Du kan slukke for ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er færdig. På den måde kan du udnytte ovnens restvarme og spare på energien.
- **Bemærk!** Når tilberedningen er færdig, vil ventilatoren stoppe med at køre. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan der slippe damp ud, som sætter sig som kondens på frontpanelet og ovnlågen. For at undgå kondens kan du sætte programvælgeren på positionen til ovenlys. Derved fortsætter ventilatoren med at køre og køle ovnen, så der ikke opstår kondens.

PROGRAMMERBAR ELEKTRONISK TIMER



A Funktionsvælger

- 1 Tidsforskudt start
- 2 Sluttidspunkt
- 3 Minutur
- 4 Urvisning
- 5 Ur

Indstilling af klokkeslæt

- 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.
- 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 ovnen uden timerindstillinger

- Efter tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse blinker ursymbolet (4).

Brug af ovnen med timerindstillinger

- 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.

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

- **Indstille sluttidspunktet** – ovnen slukkes på det indstillede tidspunkt.
- **Indstille tidsforskudt start** – ovnen starter og stopper automatisk på de indstillede tidspunkter.

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.

Indstilling af tidsforskudt start

Med denne funktion kan du indstille, hvornår ovnen skal tænde og slukke.

Sluttidspunktet kan maksimalt være 12 timer senere end det aktuelle klokkeslæt, og tilberedningstiden kan maksimalt være 3 timer.

- Kontroller forinden, at det viste klokkeslæt er korrekt.
- Indstille 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.

Bruge minuturet

Uret kan også bruges som minutur. Der lyder en alarm, når den indstillede tid er gået..

- 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 indstillinger




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.

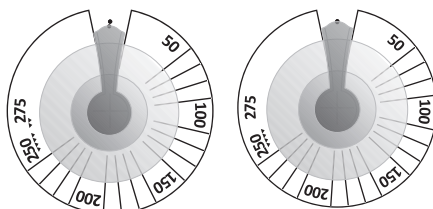
Slette en indstilling

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

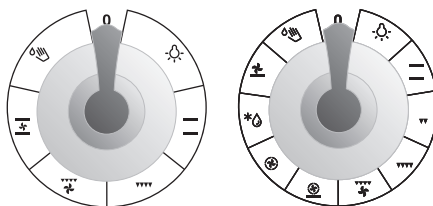
Brug af ovnen

Ovnens betjenes ved hjælp af funktionsvælgerknappen og drejeknappen til temperaturindstilling..

O Bemærk! Når du bruger den store grill  eller grillen , skal du dreje temperaturindstillingsknappen til den position, hvor det relevante grill-symbol er .



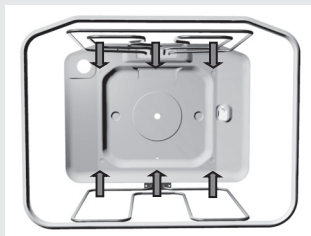
Tænd/sluk- og funktionsvælgerknapp



Ovnens funktioner

Ovnlys

Nogle modeller er udstyret med to indvendige ovnllys: et øverst i bagvæggen, og et midt på den højre ovnvæg. Ovnlyset kan tændes uafhængigt, uden at du vælger andre funktioner. Ved alle andre funktioner tændes ovnlyset automatisk. Det kan være praktisk kun at tænde for ovnlyset, når du skal rengøre ovnen, eller når du vil udnytte ovnens restvarme til at færdiggøre tilberedningen.



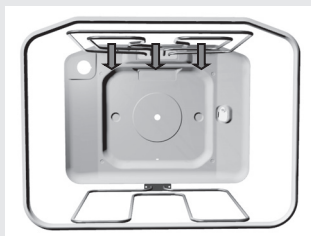
Overvarme/undervarme

Det øverste og det nederste varmelegeme opvarmer ovnrummet jævnt og ensartet ved strålevarme. Der kan kun tilberedes bagværk og kød på én rille i ovnen.



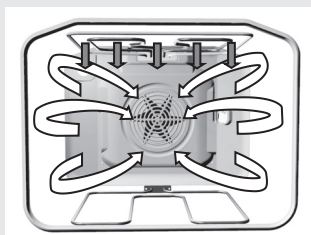
Stor grill

Ved denne funktion er både det øverste varmelegeme og det infrarøde grillelement tændt samtidigt. Det infrarøde grillelement er monteret lige under loftet i ovnrummet og fungerer som strålevarmer. For at øge varmeeffekten og for at dække hele ristens område, er det øverste varmelegeme tændt samtidigt. Funktionen er særligt velegnet til grillning af mindre kødstykker som f.eks. steaks, stege, koteletter, spareribs osv.



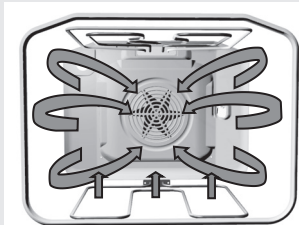
Grill

Her er kun det infrarøde grillelement tændt, mens det øverste varmelegeme er slukket (modsat funktionen med stor grill). Funktionen er særligt velegnet til grillning af sandwiches og pølser eller til at riste brød.



Grill og blæser

Ved denne funktion er både det infrarøde grillelement og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til at grille større stykker kød eller fjerkræ på én rille i ovnen. Funktionen er også velegnet til tilberedning af gratiner og til brunng.



Hot air and lower heater

Ved denne funktion er både det varmefluten og det nederste varmelegeme tændt samtidigt. Funktionen er især velegnet til bagning af pizza. Den er også velegnet til bagning af fugtige eller tunge kager, f.eks. frugtkager med surdej, mørdej og ostekager



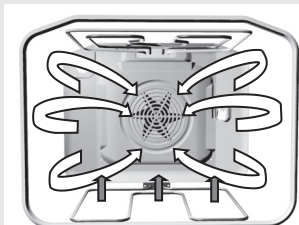
Varmluft

Ved denne funktion er det runde varmelegeme og blæseren tændt samtidigt. Blæseren i ovnens bagvæg får luften til at cirkulere omkring maden i ovnrummet. Funktionen er velegnet til stegning af kød og til at bage kager på flere riller samtidigt. Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme.



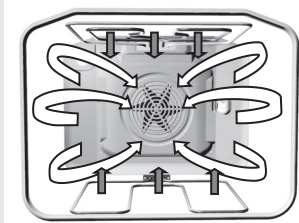
Optøning

Ved denne funktion cirkuleres luften, uden at der er tændt for ovnens varmelegemer. Kun blæseren kører. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.



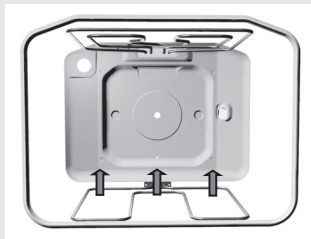
Undervarme og blæser

Ved denne funktion er det nederste varmelegeme og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til bagning af lave brød af surdej og til at tørre frugt og grønt. Brug den nederste rille og en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere omkring madens overside.



Over- og undervarme med blæser

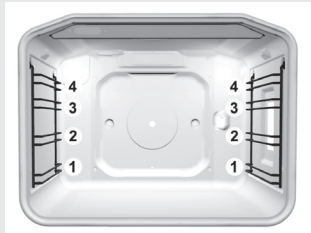
Både det øverste og det nederste varmelegeme er tændt samtidigt. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkuleres jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til alle former for bagning, til optøning af frosne madvarer og til at tørre frugt og grønt. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at den gule kontrollampe for varmelegemerne slukkes. Du opnår det bedste resultat ved kun at tilberede mad på én rille i ovnen. Hvis du tilbereder på flere riller, bliver resultatet ringere. Ovnens skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden). Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme.



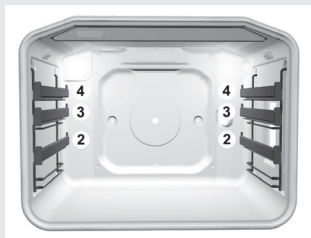
— Undervarme/Aqua Clean

Kun det nederste varmelegeme er tændt. Vælg denne funktion, hvis du vil bage eller ovnstege den nederste side af maden mere (f.eks. ved fugtige kager med frugtfyld). Indstil temperaturen på temperaturindstillingsknappen. Det nederste varmelegeme kan også bruges til rengøring af ovnen. Se mere i afsnittet Rengøring og vedligehold.

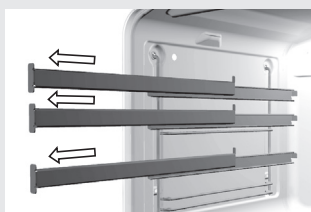
Ovnens niveauer (afhænger af modellen)



- Ovnens tilbehør (rist, bageplade, bradepande) kan sættes ind i et af ovnens fire sæt riller.
- Tæl altid riller fra bunden og opefter! Se mere om brugen af rillerne i tilberedningstabellerne nedenfor.
- Rillerne kan være formede i ovnen være udført som trådskinner eller være udført som teleskopskinner. Teleskopskinner kan være monteret som anden, tredje og fjerde rille. Hvis ovnen er udstyret med trådskinner, skal bagepladerne altid indsættes mellem to tråde, der samme danner en skinne.



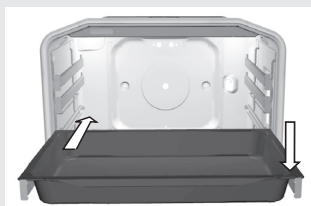
Teleskopskinner (afhænger af modellen)



Teleskopskinner kan være monteret som anden, tredje og fjerde rille. De er monteret på højre og venstre side i ovnrummet i tre niveauer.

- Teleskopskinnerne består af (afhænger af modellen):
- tre sæt skinner, som kan trækkes delvist ud,
 - et sæt skinner, der kan trækkes helt ud og to, der kan trækkes delvist ud, eller
 - tre sæt skinner, som kan trækkes helt ud.

⚠ Teleskopskinner og andre tilbehørsdele i ovnrummet bliver varme, når ovnen er tændt! Brug grydelapper eller lignende, når du rører ved dem.



- Træk først teleskopskinnerne på den relevante rille ud, for at sætte risten, en bageplade eller en drypbakke i ovnen.

- Sæt risten eller pladen på teleskopskinnerne, og skub den ind i ovnen med hånden. Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er helt inde i ovnen.

Ovntilbehør (afhænger af modellen)



Rist der bruges til at sætte stegefade på i ovnen, eller hvor maden kan placeres direkte på.



Der findes et sikkerhedsstop, som er konstrueret på risten. For at kunne trække risten ud, skal man løfte den lidt, når den rammer stoppet.



Lav bageplade, der bruges til bagning af kager og muffins.




Bradepande til stegning og bagning. Bradepanden kan også bruges som drypbakke.



Bradepanden må kun indsættes på den nederste rille, hvis den bruges som drypbakke ved grillning eller spidstegning.

Bagning af kager

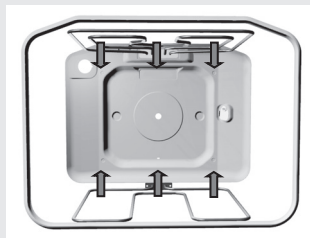
- Når du skal bage, skal du bruge funktionen  ,  eller

 . (Betjeningen af ovnen ved den valgte funktion kan variere fra model til model).

- Fjern altid fedtfilteret, når du bager.

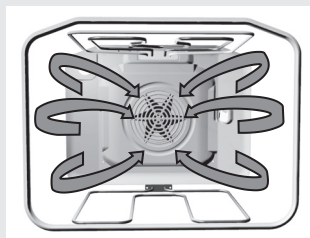
Vejledning

- Når du bager, skal du altid følge vejledningerne i tilberedningstabellen med hensyn til bagepladens placering i ovnen, temperatur og tilberedningstid. Brug ikke kun din erfaring med andre ovne. Værdierne i tabellerne er defineret og efterprøvet for netop de ovenmodeller, brugsanvisningen omfatter.
- Hvis du ikke kan finde en bestemt slags bagværk i tabellen, skal du følge vejledningen for en tilsvarende slags bagværk.



Bagning med over- og undervarme

- Bag kun på én rille i ovnen.
- Kombinationen af over- og undervarme er især velegnet til bagning af kager, brød og ovnstegning af kød.
- Brug mørke bageforme. Lyse forme er mindre egnede, da de reflekterer varmen. Sæt altid bageformen på risten.
- Hvis du forvarmer ovnen, forkortes tilberedningstiden. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at den gule kontrollampe for varmelegemerne slukkes.



Bagning med varmluft

Bagning med varmluft er især velegnet, når du bager på flere riller i ovnen samtidigt, især ved bagning af småkager på flade bageplader. Det anbefales at bruge anden og tredje rille og at forvarme ovnen. Funktionen er også velegnet til bagning af fugtige kager med frugtfyld (i sådanne tilfælde bør du dog kun bage på én rille).

- Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme (se også tilberedningstabellen for bagning).
- Forskellige slags kager kan bages samtidigt, hvis de kan bages ved den samme temperatur.
- Tilberedningstiden kan variere, også selv om bageformene er ens. Når du bager på flere riller samtidigt, kan tilberedningstiden variere for hver rille. Det kan være nødvendigt at tage en af bagepladerne ud før de andre (typisk pladen på den øverste rille).

- Hvis det er muligt, bør du lave formkager og lignende ensartede med hensyn til højde og tykkelse. Kager i forskellige størrelser brunes ujævnt.
- Når du bager på flere riller samtidigt, opstår der en del damp i ovnrummet, og dette kondenserer på glasset i ovnlåget.

Gode råd om bagning

Er kagen bagt færdig?

Stik en træpind i kagens tykkeste del. Hvis dejen ikke hænger ved, når du tager træpinden ud, er kagen færdig. Sluk for ovnen, og udnyt restvarmen.

Er kagen faldet sammen?

Kig på opskriften. Brug mindre væske næste gang. Overhold blandetiderne, især når der anvendes elektriske køkkenmaskiner.

Er kagen for lys?

Brug en mørk bageform næste gang, anbring risten en rille lavere eller skift kortvarigt til undervarme, lige inden bagningen er færdig.

Er en kage med fugtigt fyld (f.eks. ostekage) ikke gennembagt?

Sænk temperaturen og forlæng bagetiden næste gang.

Bemærkninger om bagetabellen:

- Der angives to temperaturer, en høj og en lav. Start med den lave temperatur og øg temperaturen næste gang, hvis kagen ikke brunes nok.
- Bagetider er kun vejledende og kan variere på grund af forskellige forhold.
- Værdier med fed skrift i tabellen indikerer den bedst egnede funktion til de forskellige slags kager.
- Symbolet “*” betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.
- Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme eller med varmluft - ved tilberedning på én rille

Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C =	Rille (fra bunden)	Temperatur °C ⊕	Bagetid (minutter)
Søde kager					
Marmorkage	1	160-170	1	150-160	50-70
Firkantede kager	1	160-170	1	150-160	55-70
Formkage	1	160-170	2	150-160	45-60
Ostekage i form	1	170-180	2	150-160	65-85
Frugtkage med mørdej	1	180-190	2	160-170	50-70
Frugtkage med dressing	1	170-180	2	160-170	60-70
Sukkerbrøds-kage	1	170-180	2	150-160	30-40
Kage med glasur	2	180-190	2	160-170	25-35
Frugtkage blandet dej	2	170-180	2	150-160	45-65
Kirsebærkage	2	180-200	2	150-160	35-60
Roulade*	2	180-190	2	160-170	15-25
Surdejsbrød	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (surdej)	2	180-200	2	160-170	35-50
Julekage	2	170-180	2	150-160	45-70
Æbletærte	2	180-200	2	170-180	40-60
Ovnbagte donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
///Søde kager					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brød	2	190-210	2	170-180	50-60
Boller*	2	200-220	2	180-190	30-40
Småkager					
Småkager af mørdej*	2	160-170	2	150-160	15-25
Marengs*	2	160-170	2	150-160	15-28
Surdejsbrød	2	180-190	2	170-180	20-35
Butterdejskager	2	190-200	2	170-180	20-30
Kager med cremefyld	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflé					
Rissoufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Ostesoufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Frosne kager					
Æbletærte, ostetærte	2	180-200	2	170-180	50-70
Ostekage	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Pommes frites til ovn *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

Bemærk: V Bageformen skal sættes på risten på den angivne rille. Alternativt kan du bruge de lave bageplader. Bradepanden bør ikke sættes i den nederste rille.

Bagetabel til bagning ved undervarme og varmluft

Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C Ⓢ	Bagetid (minutter)
Ostekage (750 g ost), mørdej	2	150-160	65-80
Pizza*, surdej	2	200-210	15-20
Quiche Loraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte med glasur, surdej	2	150-160	35-40
Frugtkage, blandet dej	2	150-160	45-55
Æbletærte, buttedeje	2	170-180	45-65

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C ⚡	Bagetid (minutter)
Søde kager			
Marmorkage	1	150-160	50-60
Firkantede kager	1	150-160	55-65
Formkage	1	150-160	45-55
Ostekage i form	1	150-160	65-75
Frugtkage med mørdej	1	160-170	45-65
Frugtkage med dressing	1	160-170	55-65
Sukkerbrøds-kage	1	150-160	25-35
Kage med glasur	2	160-170	25-35
Frugtkage blandet dej	2	150-160	45-60
Kirsebærkage	2	150-160	30-40
Roulade*	2	160-170	15-23
Surdejsbrød	2	150-160	25-35
Hefezopf (surdej)	2	160-170	35-45
Julekage	2	150-160	45-65
Æbletærte	2	160-170	50-60
Ovnbagte donuts	1	150-160	35-45
///Søde kager			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Brød	2	170-180	50-60
Boller*	2	180-190	15-20
Småkager			
Småkager af mørdej	2	150-160	15-25
Marengs	2	150-160	15-25
Surdejsbrød	2	160-170	18-23
Butterdejskager	2	170-180	20-30
Kager med cremefyld	2	170-180	20-30
Frosne kager			
Æbletærte, ostetærte	2	170-180	50-70
Ostekage	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Bemærk: Bageformen skal sættes på risten på den angivne rille.

- Brug funktionerne  , og  , når du skal tilberede kød i ovnen.
- Værdier med fed skrift i tabellen indikerer den bedst egnede funktion til de forskellige slags kød.
- Det anbefales, at du bruger fedtfilteret, når du tilbereder kød (afhænger af modellen).

Gode råd om kogegrej

- Kød kan tilberede i emaljeret kogegrej, ildfaste glasfade (Pyrex) samt i kogegrej af keramik eller støbejern. Fade af rustfrit stål er mindre egnede, da de reflekterer varmen.
- Dæk stegen til, eller pak den ind i folie. Det bevarer saften, og holder ovnen renere.
- Stegen brunes hurtigere, hvis du bruger et åbent fad.

Gode råd om tilberedning af kød

- Tabellen indeholder anbefalede temperaturer, stegetider og placering, når du tilbereder kød. Tilberedningstiden afhænger meget af kødets art, vægt og kvalitet, og der kan derfor forekomme visse afvigelser.
- Det er kun økonomisk at ovnstege kød, fisk og fjerkræ, som vejer over 1 kg.
- Sørg altid for at hælde nok væske ved, når du steger kød, så fedt og kødsaft ikke brænder fast på fadet. Hvis stegningen varer længe, skal du jævnlige se til stegen og spæde stegeskyen op.
- Når stegen er cirka halvt gennem stegetiden, skal du vende den, især hvis du steger den i et fad. Du opnår det bedste resultat ved først at vende stegens overside nedad.
- Når du steger store kødstykker, kan der dannes kondens på ovnlågen. Det er normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre glasset i ovnlågen af.
- Lad ikke kogegrej stå i ovnrummet, mens det afkøles. Fugten, der opstår under kogegrejet, kan forårsage rust.

Stegetabel til stegning af kød med over- og undervarme eller med varmluft - ved tilberedning på én rille

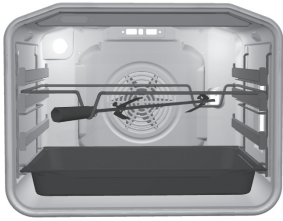
Kødtype	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
Okse						
Oksesteg	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Oksesteg	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
R Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, gennemstegt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinekød						
Flæskesteg med svær	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bugflæsk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bugflæsk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Nakkesteg	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotelet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Farsbrød, forloren hare	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalv						
Kalverullesteg	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvesteg	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lam						
Lammesteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fåresteg	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vildt						
Kaninsteg	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Dyresteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vildsvinesteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fjerkræ						
Kylling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kylling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
And	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fiskesoufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Bemærk! De anbefalede placeringer i ovnen gælder for bradepanden. Mindre fade skal anbringes på risten, som skal sættes på den første eller anden rille nedefra. Bradepanden må ikke sættes på den nederste rille.

- Vær særligt påpasselig, når du griller kød. Risten og ovnens øvrige dele bliver meget varme, når det infrarøde grillelement er tændt. Brug grydelapper og en grilltang for at undgå at brænde dig.
- Der kan stænke varmt fedt ud af kødvarer, der er prikket hul i (f.eks. fra pølser). Brug en grilltang for at undgå at brænde dig eller få noget i øjnene.
- Overvåg hele tiden tilberedningen, når du griller kød. På grund af den høje temperatur, kan kødet hurtigt branes.
- Lad ikke børn opholde sig i nærheden af ovnen, når du bruger grillen.
- Grillning med den infrarøde gasbrænder er velegnet til bruning og til at lave sprøde pølser, kødstykker og fisk (fiskesteaks, fileter osv.) og toast på en fedtfattig måde.


Gode råd om grillfunktionen

- Ovnlågen skal altid være lukket, når du bruger grillen.
- Grilltabellen indeholder anbefalede temperaturer, stegetider og placering, når du tilbereder kød. Tilberedningstiden afhænger meget af kødets art, vægt og kvalitet, og der kan derfor forekomme visse afvigelser.
- Det anbefales, at du bruger fedtfilteret, når du tilbereder kød (afhænger af modellen).
- Lad det infrarøde grillelement forvarme i 5 minutter.
- Hvis du har kødet direkte på risten, skal du først smøre den ind i madolie, så kødet ikke hænger ved.
- Læg tynde kødstykker direkte på risten, og sæt den i ovnen på fjerde rille.
- Sæt bradepanden eller en bageplade i ovnens nederste eller næstnederste rille som drypbakke.
- Kødstykket skal vendes, når du er halvvejs igennem grillningen. Steg den første side i noget længere tid end den anden side.
- Når du griller større stykker kød, kylling eller fisk på risten, skal du sætte risten på anden rille og drypbakken på den nederste rille.
- Tynde kødstykker skal kun vendes én gang, mens tykkere kødstykker skal vendes flere gange. Brug en grilltang til at vende kødet med, så du ikke prikker hul i det, så saften kan løbe ud.
- Mørkt kød brunes hurtigere og bedre end f.eks. svine- og kalvekød.
- Hver gang du har brugt grillen, skal du gøre ovnen og tilbehøret rent, så snavset ikke brænder sig fast, når du næste gang bruger ovnen.


















Spidstegning

(kun nogle modeller)

- Det roterende spid består af et aftageligt håndtag og to gaffler, som holder kødstykket på plads.
- Når du bruger spiddet, skal du først montere den specielle holder i den tredje rille fra neden. Skub spiddet gennem det krydrede kød, og sæt en gaffel på fra hver side for at holde det fast. Skru gafflerne fast ved hjælp af skrueerne på dem.
- Sæt håndtaget på spiddets forreste del. Sæt den spidse ende af spiddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg, hvor der er en roterende plade. Læg den forreste ende af spiddet på den laveste del af spidholderen, så den klikker på plads.
- Sæt bradepanden i ovnens nederste rille som drypbakke.
- Tænd for spiddet ved at vælge den store grillfunktion”

- Tag håndtaget af spiddet, inden du lukker ovnlågen.
- Det infrarøde grillelement er termostatstyret og virker kun, når ovnlågen er lukket.

Grilltabel - stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Kød og pølser					
4 steaks, røde	180 g/stk	4	Level 	-	14-16
4 steaks, medium	"	4		-	16-20
4 steaks, gennemstegte	"	4		-	18-21
4 nakkekoteletter	"	4		-	19-23
4 koteletter	"	4		-	20-24
4 kalvesteaks	"	4		-	19-22
6 lammekoteletter	100g/stk	4		-	15-19
8 grillpølser	100g/stk	4		-	11-14
3 stykker farsbrød	200g/stk	4		-	9-15
1/2 kylling	600 g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2. side)
Fisk					
Laksesteaks	600	3		-	19-22
4 ørreder	200 g/stk	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 skiver hvidt brød	/	4		-	1,5-3
4 skiver grovbrød	/	4		-	2-3
Ristede sandwiches	/	4		-	3,5-7
Kød/fjerkræ					
And*	2000	2	210	150-170	80-100
Kylling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Flækesteg	1500	2	-	150-160	90-120
Flæskebov	1500	2	-	150-160	120-160
Skinkesteg	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef	1500	2	-	170-180	40-80
Grøntsagsgratin**					
Blomkål, kål	750	2	-	210-230	15-25
Asparges	750	2	-	210-230	15-25

Bemærk: De anbefalede placeringer i ovnen gælder for risten og bradepanden.

Sørg altid for at hælde nok væske ved, når du steger kød, så fedt og kødsaft ikke brænder fast på fadet. Når stegen er cirka halvt gennem stegetiden, skal du vende den. Når du griller kød direkte på risten, skal du sætte bradepanden ind på rillen under som drypbakke (læs mere i afsnittet om grillning).

Anbefaling: Tør ørrederne med køkkenrulle. Put persille, salt og hvidløg ind i bugen på dem, pensl dem med olie, og læg dem på risten. Vend dem ikke under grillningen.

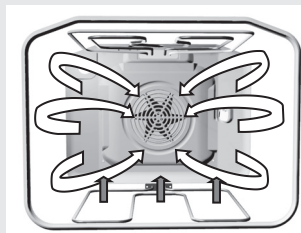
* Denne slags kød kan også spidsteges (se afsnittet Spidstegning).

** Grøntsagerne skal tilberedes halvt, hvorefter de skal overhældes med bechamelsauce og revet ost. Brug det lille glasfad, som du sætter på risten.

Grilltabel - grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C ▼	Temperatur °C ▼ ¼	Stegetid (minutter)
Kød og pølser					
2 steaks, gennemstegte	180g/stk	4	Justering ▼	-	18-21
2 koteletter		4	▼	-	20-22
2 nakkekoteletter	180g/stk	4	▼		18-22
4 grillpølser	100g/stk	4	▼	-	11-14
4 ristede sandwiches		4	▼	-	5-7
Toast, bruning		4	▼		3-4
3 ørreder på risten	200g/stk	2	-	160-170	40-50
Kylling på risten	1500g	2	-	160-170	60-80
Flæskebov, bradepanden	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservering



Brug undervarme og blæser til konservering af frugt og grøntsager.

Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Det er en fordel at bruge glas af samme størrelse, som er fyldt med den samme mængde mad. Du kan sætte op til 6 enliters glas i ovnen på samme tid.

- Brug kun friske madvarer.
- Hæld cirka en liter varmt vand (omkring 70°C) i bradepanden for at opnå den nødvendige luftfugtighed i ovnen. Anbring glassene, så de ikke rører ved hinanden eller ved ovnens dele (se figuren). Gummipakningerne skal gøres våde inden brug.
- Sæt bradepanden med glassene på anden rille talt nedefra. Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas. Se tilberedningstiderne i tabellen nedenfor. the cooking times from the preservation table below.

Konserveringstabel

Mad, der skal konserveres	Mængde	± Tilbered ved 170-180° C, indtil det begynder at boble/ koge (min.)	Efter det begynder at koge/boble	Trækkeid i ovnen (min.)
Frugt				
Jordbær	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	25
Frugter med sten	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	30
Æblemos	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	35
Grøntsager				
Sylteagurker	6x1 liter	cirka 40 do 55	sluk	30
Bønner, gulerødder	6x1 liter	cirka 40 do 55	Indstil til 120 °C, 60 min	30

Bemærk: Tilberedningstiderne er vejledende. Den faktiske tilberedningstid afhænger blandt andet af rumtemperaturen, antal glas, mængden af mad og madens temperatur. Før du slukker for ovnen (ved frugt) eller sænker temperaturen (for visse grøntsager), skal du kontrollere, at der rent faktisk er synlige bobler i glassene.

Vigtigt: Hold godt øje med maden, når der dannes bobler i det første glas.

Optøning



- Luftcirkulationen i ovnen kan få frossen mad til at tø hurtigere. Brug funktionen "Optøning".

⚠ Hvis temperaturindstillingsknappen utilsigtet drejes, lyser ovnens kontrollampe, men varmelegemerne tændes ikke.

- Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme samt frosne frugter.
- Af hygiejnemæssige hensyn bør du ikke optø kød og fjerkræ i ovnen. Vend om muligt maden flere gange, så det optøs ensartet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen. Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle af, inden du rengør det.

Kabinettets forside

Apparatet må kun rengøres med en blød klud og vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Put lidt rengøringsmiddel på kluden, tør kabinettet af, og tør efter med en klud vredet op i rent vand. Put ikke rengøringsmidlet direkte på apparatets overflade. Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skarpe redskaber eller ståluld til rengøringen, da det kan medføre ridser.

Aluminiumoverflader

Aluminiumoverflader skal rengøres med et ikke-slibende rengøringsmiddel, som er beregnet til aluminium. Put lidt rengøringsmiddel på kluden, tør overfladen af, og tør efter med en klud vredet op i rent vand. Put ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumoverflade. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe. Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens.

Frontpaneler af rustfrit stål

(kun nogle modeller)

Rengør overfladen med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan overfladen tage skade.


Plastoverflader og lakerede overflader

(kun nogle modeller)

Rengør knapperne og grebet med en blød klud og et flydende rengøringsmiddel, som er beregnet til rengøring af glatte lakerede overflader. Du kan også bruge rengøringsmidler, som er fremstillet specielt til hvidevarer, og i så fald skal du følge producentens anvisninger.

ADVARSEL: Pas på at der ikke kommer ovnspray/ovnrens på de nævnte overflader, da aluminiumdelene kan tage permanent skade.

Ovn

- Ovnen skal rengøres på almindelig vis (dvs. med rengøringsmidler og ovnrens), men kun på steder, hvor den er meget snavset, og hvor pletterne er særligt genstridige.
- Vi anbefaler følgende fremgangsmåde til regelmæssig rengøring af ovnen (efter hver brug):
Drej funktionsvælgeren til positionen . Indstil temperaturindstillingsknappen på 70°C.
Hæld 0,6 liter vand i et ovnfast glasfad eller en bradepande, der skal anbringes på nederste rille. Efter 30 minutter er madrester på emaljen blødgjort, og du kan nemt tørre dem af med en fugtig klud.

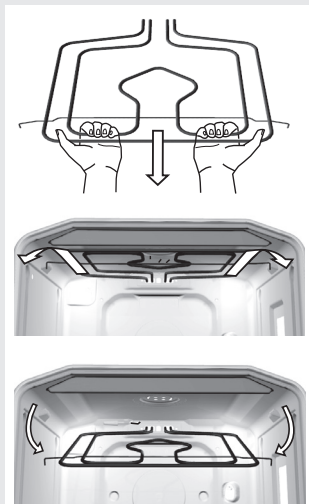
Vær opmærksom på følgende, når du fjerner genstridigt snavs:

Ovnen skal køle ned, inden du gør den ren.

- Rengør ovnen hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen.
- Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.
- Hvis snavset er meget genstridigt, skal du bruge et almindeligt ovnrensemiddel. Fjern derefter alle rester af rengøringsmidlet med vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, pletfjernere, ståluld eller skuresvampe.
- Lakerede, forzinkede overflader og overflader af rustfrit stål eller aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da de så kan misfarves eller beskadiges. Det samme gælder for termostatføleren (hvis ovnen er udstyret med timer med stegetermometer) og varmelegemer i ovnrummet.
- Når du køber og bruger rengøringsmidler, skal du tænke på miljøet, og følge producentens anvisninger.

Gode råd

- Når du tilbereder større fedtholdige stykker kød, skal du pakke dem ind i stanniol eller en stegepose, så du undgår, at fedtstænk på ovnens indvendige side.
- Når du griller kød på risten, skal du sætte en drypbakke under den.



Rengøring af ovnloftet (kun nogle modeller).

- For at lette rengøringen af ovnloftet, er nogle modeller udstyret med et varmelegeme, som kan slåes ned.
- Afbryd apparatet fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at fjerne sikringen, inden du slår varmelegemet ned.
- Varmelegemet skal være kølet helt ned, så du ikke brænder dig.
- Tænd ikke for ovnen, når varmelegemet er slået ned.

Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den. Træk derefter det vandrettede varmelegeme ud mod dig. Træk varmelegemet ud, indtil tværstangen går ud fra støtterne i ovnens venstre og højre side (se figuren). Når du har rengjort ovnen, skal du sætte varmelegemet på plads ved den modsatte procedure, og tværstangen skal sættes ind i de to støttebeslag.

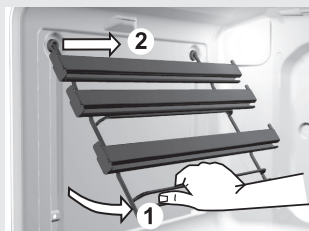
Tilbehør

Vask tilbehøret (bageplader, rist osv.) i varmt vand med et almindeligt rengøringsmiddel.

Specielemalje

Ovnen, ovnlågens indvendige del og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som har en glat og særdeles modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

Vedligehold (afhænger af modellen)



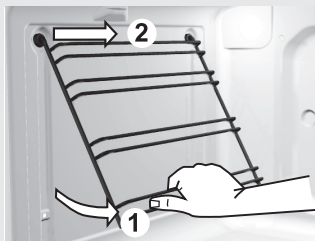
RUdtagning af teleskopskinner

For at gøre rengøringen af ovnen nemmere, kan skinnerne tages ud.

- Tag fat om den nederste del af en skinnesektion, vip den opad og indad i ovnrummet, og tag den ud af de øverste huller.
- Rengør kun skinnerne med almindelige rengøringsmidler.
- Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskine.

⚠ Forsøg ikke at smøre teleskopskinnerne.

Når du har rengjort skinnerne, skal de sættes i ved at gøre det ovennævnte i den modsatte rækkefølge.



Udtagning af skinner og teleskopskinner

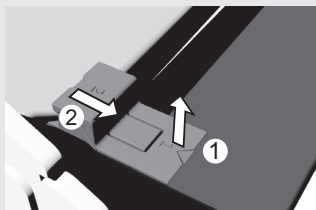
For at gøre rengøringen af ovnen nemmere, kan skinnerne tages ud.

- Tag fat om den nederste del af en skinnesektion, vip den opad og indad i ovnrummet, og tag den ud af de øverste huller.
- Rengør kun skinnerne med almindelige rengøringsmidler.
- Når du har rengjort skinnerne, skal de sættes i hullerne igen og trækkes nedad.

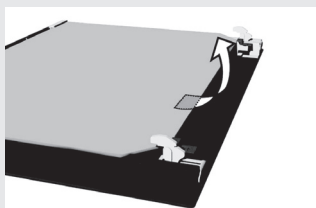
AFMONTERING AF DET INDERSTE GLAS - GÆLDER KUN PREMIUM-HELGLASLÅGER (TYPE A OG B)

Lågens glas kan også rengøres indefra, men det skal først tages af. Se afsnittet om afmontering og montering af ovnlågen.

- 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). (Se figur 1).

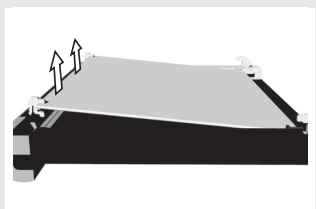


figur 1



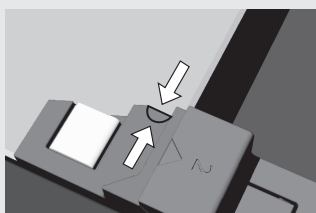
figur 2

- Hold ved glassets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af. (Se figur 2).



figur 3

- Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummiets på glasset (figur 3).



figur 4

- Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glassene igen.

Bemærk! Kontroller ved montering af glasset, at mærkerne på glasset og lågen er ud for hinanden (figur 4).

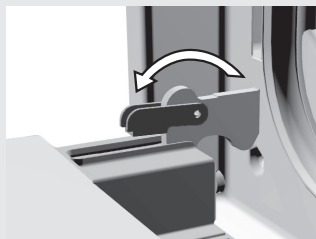
AFMONTERE OG UDSKIFTE OVNLÅGE MED ENKELTAKSLET HÆNGSEL

a) Almindelig lukning

b) **Softclose-system (GentleClose)** – systemet absorberer belastningen ved lukning af lågen. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15° i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.

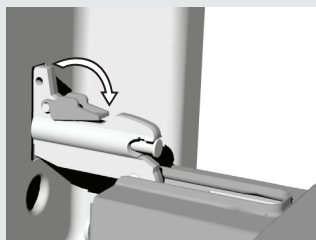


Hvis lågen skubbes hårdere end nødvendigt, reduceres effekten af GentleClose-systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.



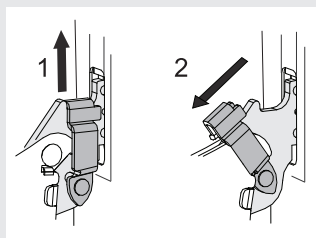
Figur 1

- Åbn ovnlågen helt, og drej stoppene hele vejen tilbage – gælder for låger med almindelig lukning (Figur 1).



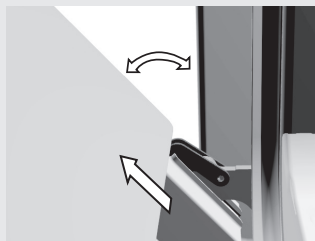
Figur 2

- Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du vippe dørhængslerne tilbage til en vinkel på 90° (figur 2).



Figur 3

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



- Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.
- Åbn lågen helt, og drej de aftagelige låse til deres oprindelige position. Luk døren langsomt og kontrollér, at den lukkes korrekt (figur 4). Kontrollér, om hængslerne er sat korrekt på plads, hvis det er svært at lukke døren.

Vigtigt

Sørg for, at låsene sidder godt fast, når du monterer lågen. Hvis de ikke gør det, kan det enkeltakslede fjederpåvirkede hængsel pludselig springe ud, når du monterer eller afmonterer lågen. Risiko for personskafe!

Udskiftning af reservedele

Ovnlyset og fatningen er sluttet til strøm. Risiko for elektrisk stød!

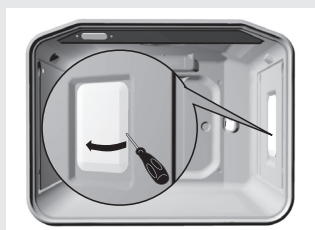
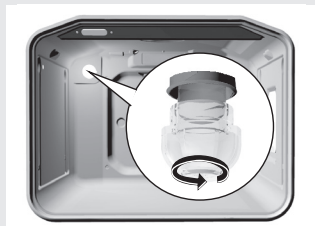
Afbryd derfor apparatet fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at fjerne sikringen, inden du skifter pæren i ovnlyset.

Pære til ovnlys

(kun nogle modeller)

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien! Udskift en sprunget pære med en ny med følgende specifikationer: fatning E14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Skru glasset af ved at dreje det mod uret, udskift pæren, og skru glasset på igen.



Lyskilderne i dette apparat er kun til brug i hvidevarer. De er ikke beregnet til belysning i hjemmet.

SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING

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 og 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 brugsanvisning et sted, hvor du nemt kan finde den igen. Hvis du overdrager apparatet til en anden, skal du lade brugsanvisningen følge med.

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

Sensorerne virker ikke, og displayet fryser.	<ul style="list-style-type: none">• Hvis sensorerne ikke reagerer, skal du afbryde apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen.
Sikringen springer gentagne gange.	<ul style="list-style-type: none">• Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Udskift pæren (se afsnittet Udskiftning af reservedele).
Ovnens opvarmes ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Er temperatur og funktion indstillet korrekt?• Er ovnlågen lukket?
Kagen er ikke bagt tilstrækkeligt.	<ul style="list-style-type: none">• Har du fjernet fedtfilteret?• Har du fulgt anvisningerne og rådene i afsnittet Baging af kager?• Har du fulgt anvisningerne i bagetabellen nøjagtigt?
Timeren viser underlige tal eller tændes og slukkes ukontrolleret.	<ul style="list-style-type: none">• Afbryd apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen. Indstil klokkeslættet.
Timerens display blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Apparatet er netop sluttet til, eller der har været strømafbrydelse. Alle indstillede tider er slettet.• Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet.• Når timerfunktionen er afsluttet (ved automatisk slukning), slukkes ovnen, klokkeslættet vises, og der lyder en alarm i et stykke tid. Tag retten ud af ovnen, og nulstil drejknapperne. Select the "Manual mode" function to be able to use the oven in the conventional way (without the program timer).

Operation control
lamp is not lit...

- Did you activate all necessary controls?
- Did the main fuse in your home network trip?
- Are the temperature knob /dial and the operating mode selection knob set properly?

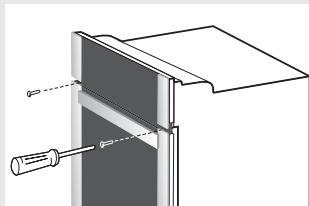
Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Garantien dækker ikke fejl som skyldes forkert tilslutning eller brug af apparatet. I sådanne tilfælde må brugeren selv dække reparationsomkostningen.

INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

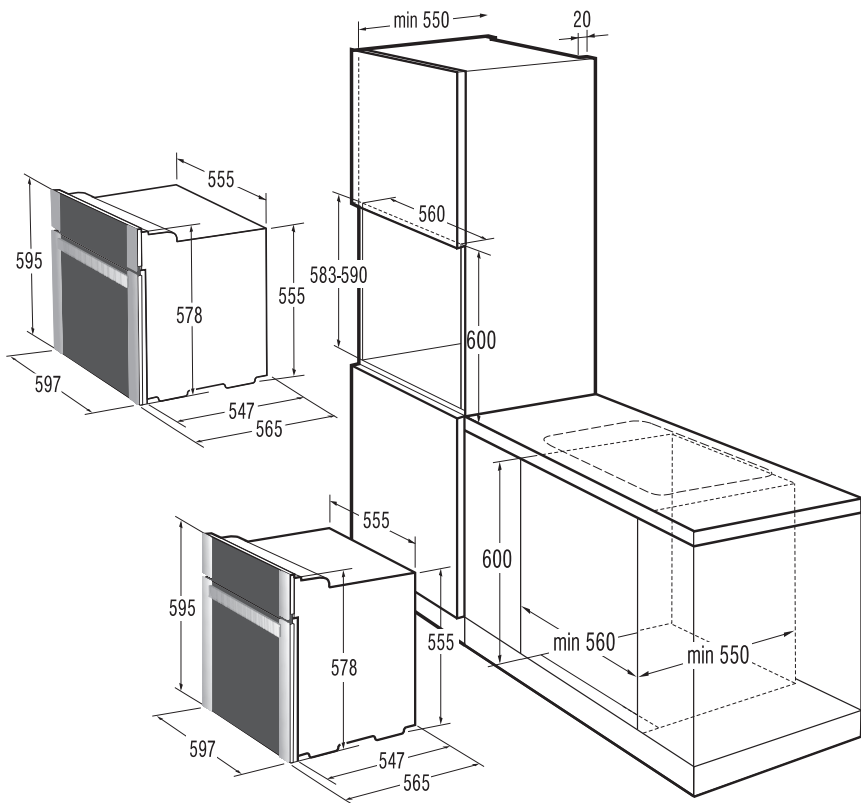
Vigtige advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Apparatet skal være forsynet med en kredsløbsafbryder, så apparatet kan isoleres fra strømforsyningen i alle poler, med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm i åben position. Brug LS-kontakter eller sikringer.
- Apparatet skal tilsluttes med gummiledninger af typen HO5RR-F med grøn/gul jordledning, PVC-isoleret ledning af typen HO5VV-F med grøn/gul jordledning eller andre tilsvarende eller bedre ledninger.
- Laminat, lim eller plastdele på det køkkenelement, som apparatet placeres ved siden af, skal være varmebestandigt (75 °C). Hvis de ikke er varmebestandige, kan de blive deformeret.
- Emballage (plast, polystyren osv.) skal være utilgængelig for børn, da det kan udgøre en risiko for dem. Små dele kan sluges af børn, og plastposer kan medføre risiko for kvælning.

Montering



- Laminat eller andre belægninger på det køkkenelement, som apparatet skal monteres i, skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C), da elementets overflade ellers kan blive deformeret eller misfarvet.
- Før du monterer apparatet, skal du fjerne bagbeklædningen på køkkenelementet i hele apparatets bredde.
- Se udskæringsmålene i figuren.
- Bunden i køkkenelementet skal være kortere end siderne, så der kan opnås tilstrækkelig luftcirkulation.
- Sæt køkkenelementet i vater ved hjælp af et vaterpas.
- Køkkenelementet, som apparatet bygges ind i, må ikke kunne flytte sig, og skal derfor skrues fast til de tilstødende elementer.
- Skub apparatet så langt ind i køkkenelementet, at det kan skrues fast i skruehullerne i rammen.
- Når du spænder apparatet fast, må du ikke spænde skrueerne for hårdt, da det kan skade køkkenelementet eller apparatets emalje.

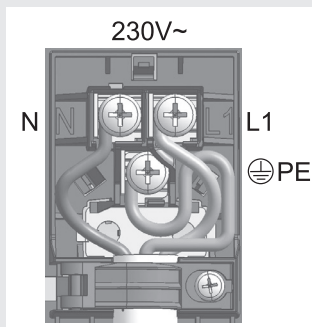
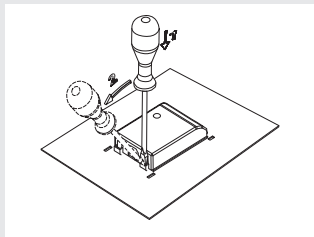


Elektrisk tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af apparatet. Sådanne skader er ikke dækket af garantien.

- Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslet over dem som vist på figuren på dækslet.
- Tilslutningsspændingen (230 V gennem N) skal efterprøves af en autoriseret installatør ved hjælp af passende måleudstyr.
- Brokoblingen skal foretages i overensstemmelse med tilslutningen til lysnettet.
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt.
- Elledningen skal mindst være 1,5 meter lang, så apparatet kan sluttes til, inden det skubbes på plads.
- De enkelte leders længde skal afpasses, så jordlederen

er den sidste leder, der afbrydes fra apparatet, hvis der utilsigtet bliver trukket i elledningen.



Installationsprocedure

- Åbn dækslet på klemkassen bag på apparatet med en skruetrækker. Løsn de to clips, som vist på dækslet over terminalerne.
- Elledningen skal føres gennem klemmen, så den ikke kan trækkes ud, hvis der ved et uheld bliver trukket i den. Hvis der endnu ikke er monteret en klemme, skal den monteres, så den sidder fast i klemboksens ene ende.
- Slut herefter apparatet til lysnettet i henhold til diagrammerne. Hvis netspændingen ikke passer til apparatets konfiguration, skal brokoblingen udskiftes.
- Stram ledningsklemmen, og sæt dækslet på igen.

Ledernes farver

L1, L2, L3 = strømførende ledere. Normalt er lederne sort, sort, brun.

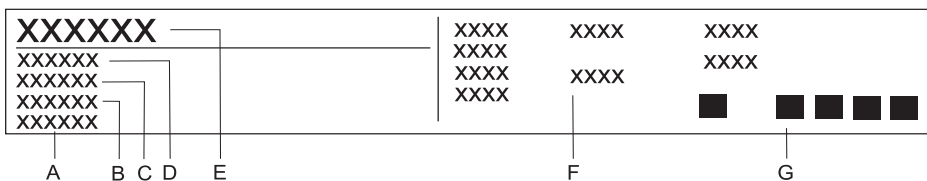
N = neutral, normalt blå.

Sørg for at forbinde N-lederen korrekt!

PE = beskyttelse eller jord, normalt grøn/gul.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Typeskilt



- A Serienummer
- B Kode
- C Model
- D Type
- E Varemærke
- F Teknisk information
- G Opfyldelse af standarder / symboler

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING FOR ENHEDENS FUNKTION.

Brugsanvisninger findes også på vores hjemmeside på www.gorenje.com

www.gorenje.com



Cooking with passion.



442244