

DK

**DETALJERET
VEJLEDNING
I BRUG AF
KOMBIOVN**

gorenje

BY

STARCK®

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

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

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

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 8 Før tilslutning af apparatet	INTRODUKTION
9 KOMBIOVN 12 Betjeningspanel(afhænger af modellen) 14 Tekniske specifikationer	
15 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAG- NING
16 TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG 16 Indstilling af klokkeslættet	
17 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6) 17 Trin 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 19 Trin 2: VALG AF INDSTILLINGER 21 Trin 3: TIMERFUNKTIONER 23 Trin 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 25 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 25 Trin 6: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNEN	TILBERED- NINGSTRIN
26 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
44 VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING 45 Almindelig rengøring af ovnen 46 Rengøring af ovnen med Aqua Clean-funktionen 47 Udtagning og rengøring af rillerne 48 Udskiftning af pære	VEDLIGEHOJ- DELSE OG RENGØRING
49 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLP- NING
50 BORTSKAFFELSE	

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: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

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 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.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer (gælder kun apparater, som er forsynet med ledning).

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

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

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

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

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

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

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

Hvis der ser ud til at være nuanceforskelle i farverne på forskellige apparater eller enheder inden for den samme designlinje, kan det skyldes faktorer som betragtningsvinkel, baggrundens farve eller materialer eller rummets belysning.

Sikker brug af mikrobølger

ADVARSEL: Børn må kun bruge apparatets kombinationsfunktion under opsyn af voksne på grund af den høje temperatur i ovnrummet.

ADVARSEL: Hvis lågen eller lågepakningen er beskadiget, må ovnen ikke bruges, før skaderne er blevet udbedret af en kvalificeret person.

ADVARSEL: Service eller reparationer, hvor et eller flere dæksler fjernes, så beskyttelsen mod kontakt med mikrobølgeenergi reduceres, skal udføres af en servicetekniker.

ADVARSEL: Væske og mad må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og tilsvarende som f.eks.:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
- gårdkøkkener
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
- bed & breakfast og lignende miljøer.

Brug kun køkkenredskaber, som er egnet til brug med mikrobølgeovn.

Metalbeholdere til fødevarer og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger.

Ved tilberedning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen på grund af antændelsesfaren.

Ved opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan disse pludselig komme i kog med en vis forsinkelse, så du skal være meget forsigtig, når du håndterer beholderen.

For at forhindre pludselig opkogning skal du anbringe en genstand af et ikke-metallisk materiale (f.eks. en ske af træ, glas eller plast) i beholderen, før du varmer drikken op.

Ved opvarmning af sutteflasker eller glas med babymad er det vigtigt at ryste flasken eller røre rundt i glasset og kontrollere temperaturen, før du giver indholdet til barnet, så barnet ikke risikerer at brænde sig.

Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter endt tilberedning.

Hvis du ser røg, skal du slukke apparatet eller trække stikket ud og holde lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af tøj, opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre personskade eller brand.

Rengør ovnen jævnlige, og fjern eventuelle madrester.

Hvis du ikke holder ovnen ren, kan overfladen tage skade, driftslevetiden kan blive reduceret, og der kan opstå farlige situationer.

Eventuelle køkkenlåger foran apparatet skal være åbne under brug.

Overhold minimumsafstanden mellem ovns overside og den nærmeste genstand over den.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af tøj, opvarmning af varmpuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre personskade eller brand.

Brug altid grydelapper, når du tager fade ud af ovnen. Visse former for kogegrej absorberer varme fra maden og bliver derfor selv meget varme.

Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke kogegrej af metal eller service med sølv- eller guldkant.

Efterlad ikke tilbehør i ovnen, når den ikke bruges. Tænd ikke for ovnen, hvis den er tom, da den så kan blive beskadiget.

Brug ikke kogegrej af porcelæn, keramik eller ler, hvis der er porer i materialet, eller hvis indersiden ikke er glaseret. Ved opvarmning kan kogegrejet revne på grund af fugt, som er trængt ind i porerne. Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovne.

Læs og følg altid den vejledning om opvarmning i mikrobølgeovn, som er trykt på madens emballage.

Pas på, hvis du opvarmer fødevarer, der indeholder alkohol, da der så kan dannes en brændbar blanding af luft og alkohol i ovnrummet. Åbn lågen forsigtigt.

Ved brug af mikrobølger alene eller i kombination med andre tilberedningsfunktioner frarådes det at bruge kogegrej af metal, gafler, skeer, knive eller metalklemmer eller plastklemmer til frostposer. Efter opvarmning skal du røre i maden eller lade den hvile, til varmen er fordelt jævnt i den.

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

FØR TILSLUTNING AF APPARATET

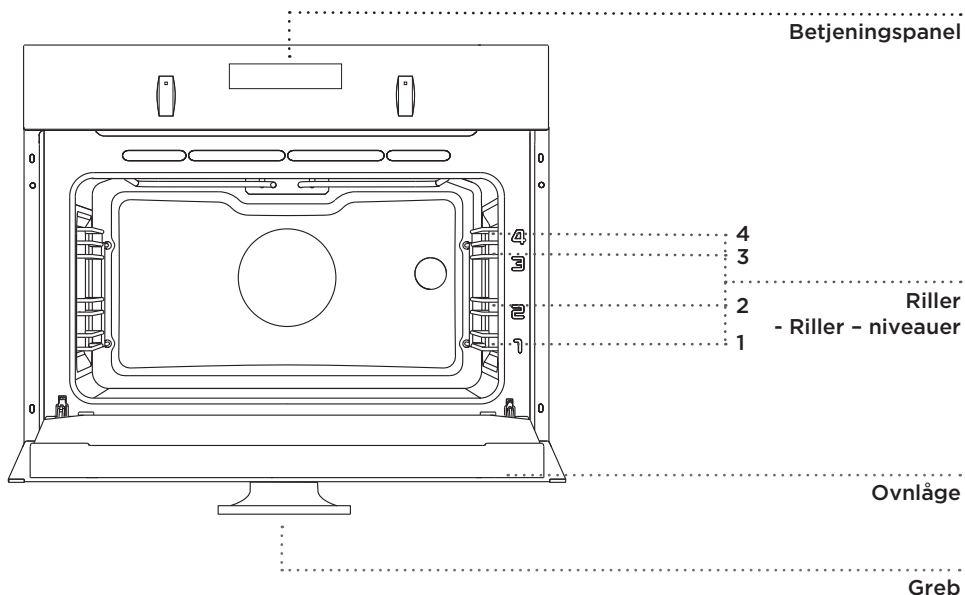


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

KOMBIOVN

(BESKRIVELSE AF OVNEEN OG Udstyret - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



RILLER

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

Tredje og fjerde rille er beregnet til grillning. Rille 1 er beregnet til tilberedning med mikrobølger, hvor maden tilberedes i et ovnfast glasfad.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmelegemer, blæseren og mikrobølgerne fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes, slås varmelegemerne og mikrobølgerne til igen.

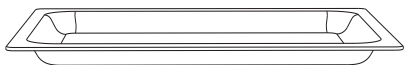
KØLEBLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)



Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner, inklusive mikrobølger. Det kan også bruges som Serveringsfad.

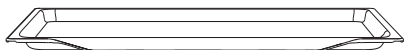


Brug aldrig en rist, bageplade, bradepande eller andet kogegrej eller udstyr af metal, når du tilbereder med mikrobølger!

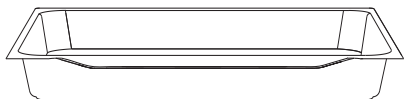


Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


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



Den lave bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.

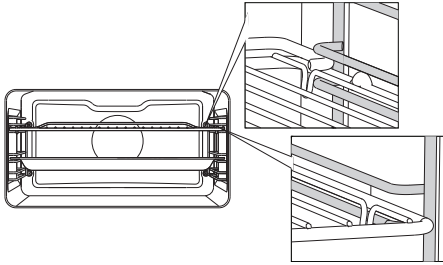


Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

 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.



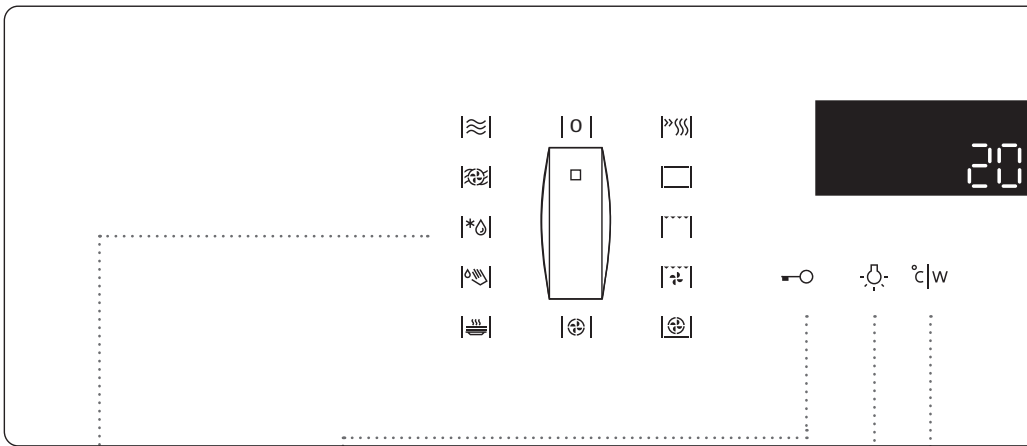
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Brug aldrig en rist, bageplade, bradepande eller andet kogegrej eller udstyr af metal, når du tilbereder med mikrobølger!

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

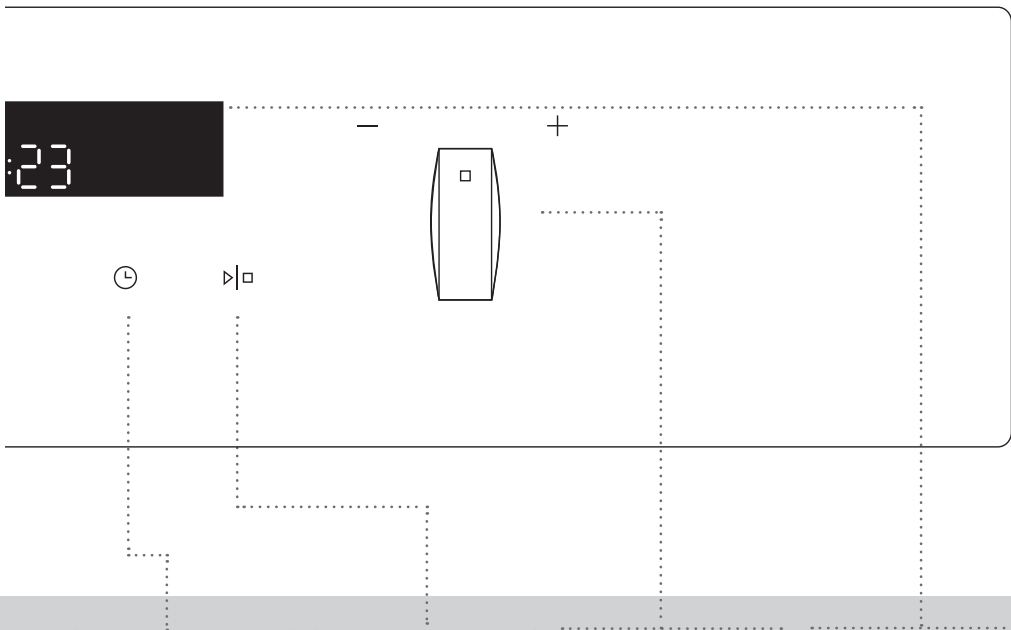


1 FUNKTIONS-
VÆLGER

2 BØRNESEKRING

3 TÆND/SLUK-
KNAP TIL
OVNLYS

4 TEMPERATUR/
EFFEKT



5 ELEKTRONISK PROGRAMTIDER

- Tilberedningstid
- Sluttidspunkt
- Alarm
- Ur

6 START/STOP-KNAP Brug denne knap til at starte eller stoppe programmet.

7 INDSTILLINGS-KNAP(-/+)

Brug denne knap til at indstille tid, temperatur eller mikrobølgeeffekt.

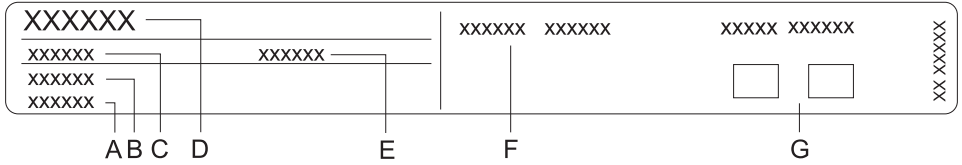
8 DISPLAY MED TILBEREDNINGSOPLYSNINGER OG KLOKESLÆT

BEMÆRK:

Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Der lyder et kort signal, når du trykker på en knap.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler vedr. opfyldelse af standarder

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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

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

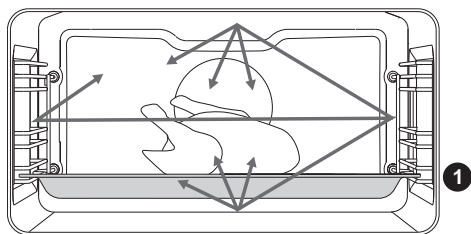
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

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

MIKROBØLGEFUNKTION

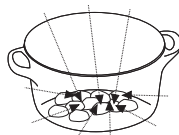
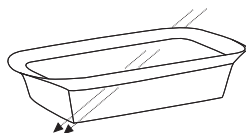
Mikrobølger bruges til tilberedning, stegning og optøning af fødevarer. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.

Mikrobølger er en form for elektromagnetisk stråling. De forekommer naturligt i vores almindelige miljø i form af radiobølger, lys og infrarøde stråler. De har en frekvens på omkring 2.450 MHz.



Mikrobølgernes funktionsmåde:

- Mikrobølger reflekteres af metal.
- De trænger igennem alle andre materialer.
- De absorberes af vand-, fedt- og suktermolekyler.



Når mad udsættes for mikrobølger, begynder molekylerne i maden at bevæge sig hurtigt, hvorved der dannes varme.

Mikrobølgerne kan trænge cirka 2,5 cm ind i maden. Hvis maden er tykkere, bliver dens midte opvarmet ved varmeoverførsel som ved konventionel tilberedning.



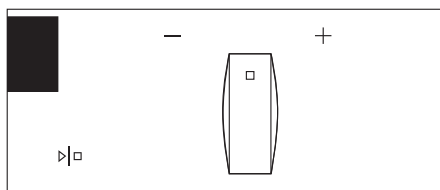
Brug ikke mikrobølger, hvis ovnen er tom!

TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG


INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

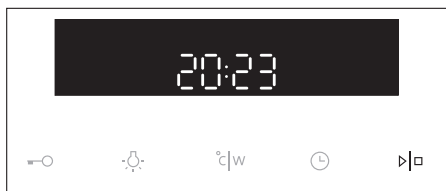
Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet, og symbolet lyser.

Indstil klokkeslættet.



1 Drej knappen (+/-) for at indstille minuttalet. Indstil derefter timetallet. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

 Hvis du drejer knappen helt mod venstre eller højre, ændrer indstillingen sig hurtigere.



2 Bekræft ved at trykke på START/STOP. Hvis du ikke drejer eller trykker på knapperne i 3 sekunder, gemmes indstillingen automatisk.








 Ovn fungerer også, selv om klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet: INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER).

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug.

Tryk på tasten for at  indstille det aktuelle klokkeslæt. Bekræft ved at trykke på START/STOP.

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C	ANBEFALET EFFEKT (W)
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	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	-
	ECO-tilberedning ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180	
	AQUA CLEAN Varmen dannes alene med mikrobølger. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 4 minutter.	-	750
AUTOMATISK TILBEREDNING			
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er slået til. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne fødevarer. Optøning med mikrobølger. Det er også muligt at optø fødevarer med mikrobølger i de automatiske programmer (A1 til A5).	-	-
KOMBINATIONSTILBEREDNING/MIKROBØLGER			
	VARMLUFT OG MIKROBØLGER Brug denne funktion til alle slags kød, stuvninger, grøntsager, tærter, kager, brød og gratiner (dvs. retter, som kræver længere tilberedningstid).	160	600
	MIKROBØLGER Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.	-	750

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

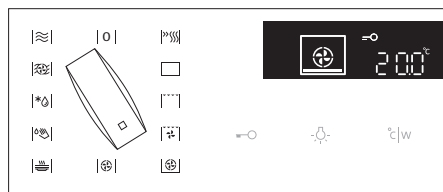
TRIN 2: VALG AF INDSTILLINGER

Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

Tilpas indstillingerne ved at trykke på den relevante knap, før du trykker på START/STOP-knappen. Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR OG MIKROBØLGEEFFEKT.

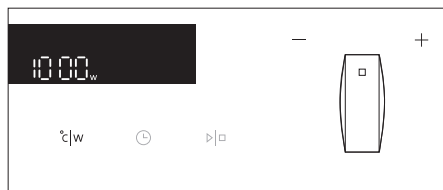
Du kan kun indstille effekten (W) ved kombinationstilberedning og tilberedning med mikrobølger.



1 Vælg tilberedningsfunktion. Ikonet for den valgte funktion vises på displayet, og standardtemperaturen blinker.



2 Tryk på knappen til indstilling af temperatur. Drej knappen (+/-) for at indstille **temperaturen**.



3 Tryk to gange på knappen til temperaturindstilling for at indstille effekten. Effekten i watt (W) vises på displayet. Drej knappen (+/-) for at indstille effekten.

 Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

Når du har tændt for apparatet med knappen START, vises temperaturen og effekten skiftevis på displayet (kun ved kombinationstilberedning).

Symbolet °C/W blinker på displayet, indtil den valgte indstilling er opnået.

EFFEKT	BRUG
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hurtig (gen)opvarmning af drikkevarer, vand og fødevarer med stort væskeindhold. • Tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold (f.eks. supper, saucer og tomater).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Smeltning af chokolade. • Tilberedning af fisk og skaldyr, genopvarmning på to riller. • Tilberedning af tørrede bønner ved lav varme. • Genopvarmning og tilberedning af retter med æg.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af mejeriprodukter og marmelade ved lav varme.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel optøning; blødgøring af smør og flødeis.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning af kager med cremefyld.

TRIN 3: TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

Tryk flere gange på knappen Timer for at vælge det ønskede symbol.

Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet. De andre ikoner lyser svagt.

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Den forgangne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning



Indstilling af tilberedningstid

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne, derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.



Indstilling af tidsforskudt start

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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00

Indstil først tilberedningstiden til 2 timer. Klokkeslættet tillagt tilberedningstiden vises i displayet (kl. 14:00).

Tryk på knappen Timer igen for at vælge symbolet for tilberedningstid, og indstil sluttidspunktet til kl. 18:00.

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnen tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).



Bruge minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.

Den maksimale indstilling er 24 timer.

Ved nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

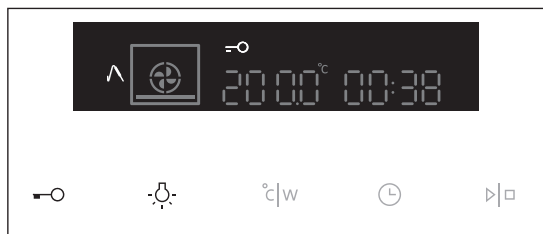


Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.


Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

TRIN 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



Slå de ekstra funktioner til/fra ved at trykke på de relevante knapper eller en kombination af dem.

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

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. Symbol med nøglen vises på displayet. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra. Ikonet forsvinder fra displayet.

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

Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres. Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Den eneste mulige handling er at afslutte tilberedningen ved at dreje knappen til positionen 0. Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS

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

Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning. Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.

5sek °C|w **ALARMSIGNAL**

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

Hold knappen til indstilling af temperatur og effekt inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lydstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek **DISPLAYETS LYSSTYRKE**

Funktionsvælgeren skal være i positionen 0.

Hold knappen til ovenlyset inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lysstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

+ **STANDBY**

Lyset i displayet kan slukkes automatisk, når ovnen ikke har været i brug i 10 minutter.

Tryk på knapperne KEY + TIMER samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises "OFF" og timerikonet på displayet for at angive den aktive funktion.



Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

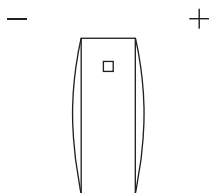
TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN


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



TRIN 6: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.



 Når tilberedningen er færdig, og ovnen er slukket, vises den faldende temperatur på displayet, indtil den når ned på 50 °C.

Alle timerindstillinger annulleres. Klokkeslættet vises.
Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

 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.

Tilberedningstider 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 varmet op.

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

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

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

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



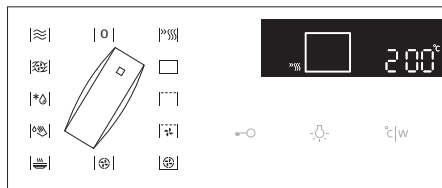
En stjerne (*) i skemaet betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

HURTIG FORVARMNING




Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med.

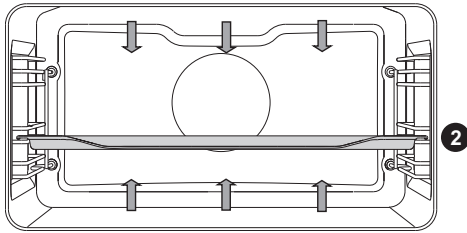


Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning.

Standardtemperaturen vises på displayet. Temperaturen kan indstilles.

 Når ovnen tændes, varmes den op. Symbolet °C blinker på displayet. Når den indstillede temperatur er opnået, er forvarmningen gennemført, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper efter 1 minut, men kan også stoppes ved at trykke på en af knapperne.

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Cooking time (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	180-190	150
Flæskebov	1500	2	190-200	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	180-210	90-120
Oksesteg, gennemstegt	1000	2	200-210	40-60
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	190-200	100-120
Kaninsteg	1500	2	190-200	100-120
Dyrekølle	1500	2	190-200	70-90
Farsruller	1500	2	180-200	15-30
FISK				
Braiseret fisk	1000	1	190-210	60-80

Bagning af kager:

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

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

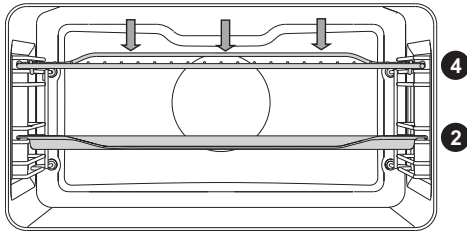
Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
BAGVÆRK			
Hvidt brød*	2	180-190	60
Boghvedebrød*	2	180-190	50
Fuldkornsbrød*	2	180-190	50
Rugbrød*	2	180-190	50
Speltbrød*	2	180-190	60
Sød soufflé	2	170-180	35-45
Soufflé	1	170-180	35-45
Boller*	2	200-220	30-40
Valnøddekage	2	180	55-60
Sukkerbrøds-kage*	2	160-170	20-30
Macarons (marengsdej)	2	120-140	15-30
Grøntsagsruller	2	190-200	15-20
Frugtruller	2	190-200	25-30
Ostekage	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	160-170	20-30
Små gærdejskager	2	190-200	20-25
Pirogger med kålfyld*	2	185-195	25-35
Frugtkage	2	140-150	85-95
Små marengskager	2	90	120
Horn med syltetøj	2	170-180	30-35

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

GRILL



Ved grillning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
MESO				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	220-240	14-16
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	4	220-240	18-21
Nakkefilet	180 g/stk.	4	220-240	19-23
Koteletter	180 g/stk.	4	220-240	20-24
Kalvekød	180 g/stk.	4	220-240	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	4	220-240	11-14
Bov på dåse	200 g/stk.	4	220-240	9-15
FISK				
Laksesteak/filet	600	3	220-240	19-22
GRILLET BRØD				
6 skiver hvidt brød*	/	4	240	1,5-3
4 skiver grovbrød*	/	4	240	2-3
Åbne sandwiches*	/	4	240	3,5-7

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

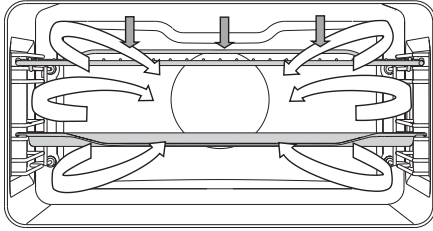
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

GRILL MED BLÆSER

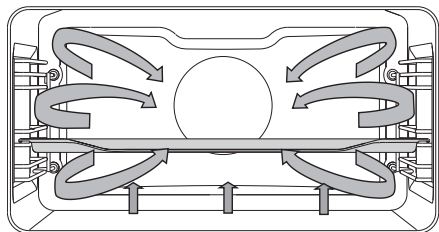


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
And*	2000	1	150-170	80-100
Flæskesteg	1500	2	160-170	60-85
Flæskebov	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	600	2	180-190	25 (1. side) 20 (2. side)
Kylling*	100	1	210	60
FISK				
Ørred	200g / stk.	2	170-180	45-50

VARMLUFT OG UNDERVARME

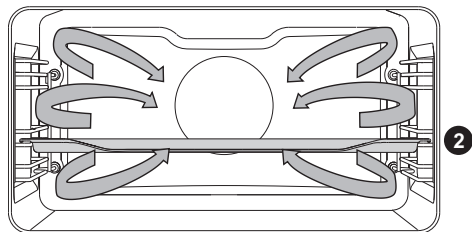


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

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

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Ostekage med mørdejsbund	2	150-160	65-75
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

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
Svinebryst	1500	2	170-180	120-150
Kylling, hel	1200	2	180-190	60-80
And	1700	2	160-170	120-150
Kyllingebryst	1000	2	180-190	60-70
Farseret kylling	1500	1	170-180	100-120

Bagning af kager

Det anbefales at forvarme ovnen.

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

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

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

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
BAGVÆRK			
Kage	2	150-160	45-60
Sukkerbrøds-kage	2	150-160	25-35
Crumblecake	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Plumkage	2	150-160	35-60
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	160-170	35-50
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Småkager med mørdej	2	150-160	15-25
Småkager, pressede	2	150-160	15-28
Småkager med surdej	2	170-180	20-35
Småkager med filodej	2	170-180	20-30
Kager med cremefyld	2	180-190	25-45
FROSSENT BAGVÆRK			
Strudel med æble og hytteost	2	170-180	50-70
Ostekage	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites, ovnklare	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnbagte	2	170-180	20-35
Yoghurt	3	240	40



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

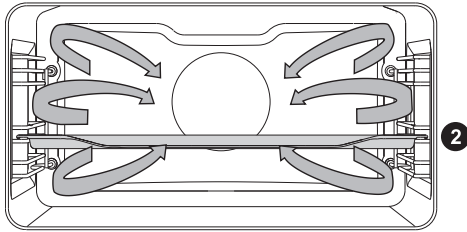
TALLERKENOPVARMNING



Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.

ECO-TILBEREDNING

ECO



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

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	190	150-170
Flæskesteg, 2 kg	2	190	160-190
Oksesteg, 1 kg	2	210	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk	2	200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk	2	210	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med kagepresse*	2	180	25-30
Små cupkager	2	190	30-35
Roulade	2	190	15-25
Frugtkage med mørdej	2	190	55-65
GRØNTSAGER			
Kartoffelgratin	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
FROSNE FØDEVARER			
Pommes frites, 1 kg	2	220	25-40
Kyllingenuggets, 0,7 kg	2	220	25-35
Fiskepinde, 0,6 kg	2	220	20-30



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

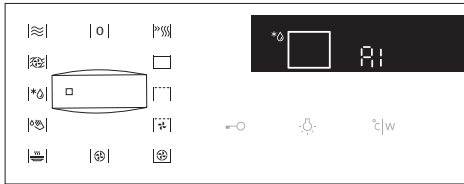
AUTOMATISK TILBEREDNING

OPTØNING



Denne funktion er velegnet til automatisk optøning med mikrobølger.

Du kan optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.



1 Drej funktionsvælgeren til positionen for optøning. Ikonet og programnummeret A1 blinker på displayet (vælg mellem 5 programmer, se skemaet nedenfor).



2 Drej knappen (+/-) for at vælge det ønskede program. Tryk på knappen (°C/W) for at indstille fødewarens vægt. Tryk på knappen START.

Program	Fødevarer	Vægt (kg)	Tilberedningstid (min)
A1	Kød	1	29:30
A2	Fjerkræ	1	17:00
A3	Fisk	1	12:00
A4	Brød	1	12:00
A5	Frosne grøntsager	1	16:00

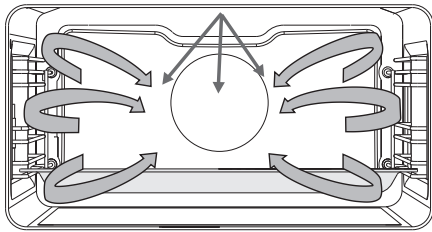
 Optøningstiden beregnes ud fra fødewarens vægt.

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).

Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.

KOMBINATIONSTILBEREDNING

VARMLUFT OG MIKROBØLGER



Ved denne funktion tilberedes maden med en kombination af mikrobølger og grill.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600 W

1 Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Fjerkræ	1000	360	190-200 °C	30-40
Fjerkræ	halv	36	190-200 °C	25-35
Kyllingelår	1000	180	190-200 °C	20-30
And	1500	360	190-200 °C	40-50
Kylling - vinger	500	600	190-200 °C	15-20

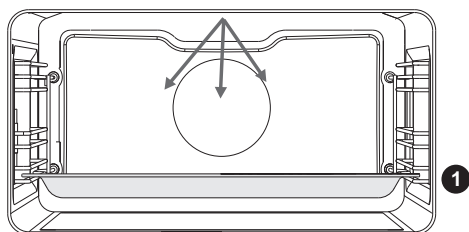


Ved tilberedning med mikrobølger må du ikke bruge kogegrej eller redskaber af metal!

Forvarm ikke ovnen.

MIKROBØLGETILBEREDNING

MIKROBØLGER



Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Tilberedning af frosne fødevarer

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Farsbrød	1000	850	35-40
Kylling	1500	600	52-55
Flæskesteg	1000	600	50-55

Tilberedning af friske grøntsager

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Auberginer	500	1000	5-8
Courgetter	500	1000	5-8
Gulerødder	500	1000	7-10
Løg	200	1000	2-4
Grønne bønner	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-18
Peberfrugter	500	1000	3-5
Blomkål	1000	750	17-20
Porrer	200	1000	9-12
Rosenkål	500	1000	9-12
Champignon	500	1000	10-14
Asparges	500	750	5-8
Ærter*	500	650	15-20
Kål	500	1000	10-14

Tilberedning af ris og pasta

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Ris*	250	1000	14-16
Pasta**	250	1000	11-13
Fuldkornspasta*	250	1000	11-13
Havregrød*	500	1000	7-9
Brune ris***	200	750	31-33
Risotto**	200	750	19-21
Couscous***	200	1000	2-4
Polenta***	200	1000	6-8
Hirse***	200	1000	9-11

**Tilsæt vand i forholdet 1:2

***Tilsæt vand i forholdet 1:3

Genopvarmning af mad og drikkevarer

Fødevarer	Mængde (dl, g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Vand	2 dl	1000	1-2
Kaffe	2 dl	1000	1-2
Gløgg	2 dl	1000	1-2
Mælk	2 dl	1000	1-1,5
Tilbehør	500 g	600	1,5-2
Sauce	500 g	600	3-5
Suppe/stuvning	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Sutteflasker	2dl	350	3-4
Babymad	4 dl	180	2

Kød

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Kyllingelår	500	600	15-20
Kyllingevinger	500	600	15-20
Kødboller	1000	1000	10-15
Svinekoteletter	500	750	30-35
Braiseret kylling i sauce	500	1000	8-13
Steaks	500	1000	8-12
Kylling, hel	1500	600	50-55
Flæskesteg	1000	600	50-55
Farsbrød	700	750	35-40

Desserter

Fødevarer	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (minutter)
Chokoladesoufflé	6	360	7-9
Ostesoufflé	ovnfast glasfad	600-750	15-20
Frugtpuré	ovnfast glasfad	750-850	10-15
Kagecreme	ovnfast glasfad	600	20

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Aluminiumsflader

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

Rengør knapperne og grebet med en blød klud og et flydende rengøringsmiddel, som er beregnet til rengøring af glatte lakerede overflader. Du kan også bruge rengøringsmidlerne i henhold til producentens anvisninger.

Låge

Lågen er monteret på apparatet og må ikke afmonteres. Lågen må heller ikke skilles ad eller på anden måde ændres.



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

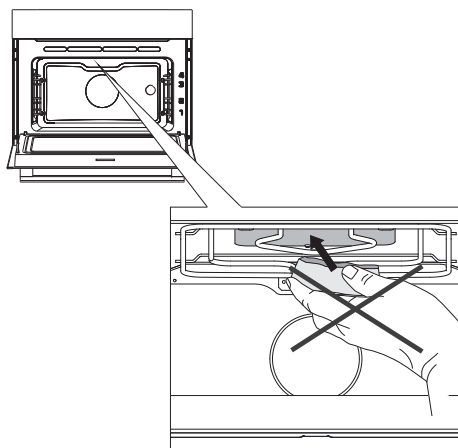
Rengør ovnen og tilbehøret hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

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

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

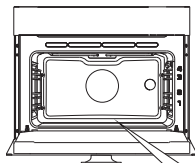
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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



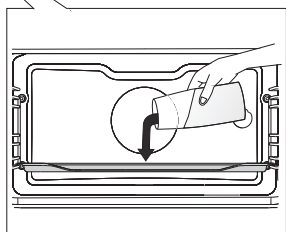
Brug aldrig skræppe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende på loftet i ovnrummet.

RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN

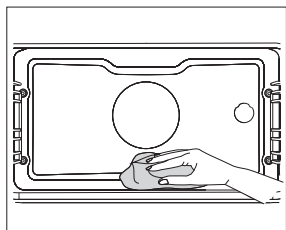


- 1** Drej funktionsvælgeren til positionen Aqua Clean. Der vises et ikon sammen med standardtemperaturen og en varighed på 30 minutter.

 Varigheden kan ikke ændres.



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



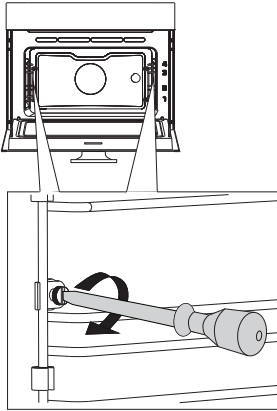
- 3** Efter 30 minutter er madrester på ovns emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



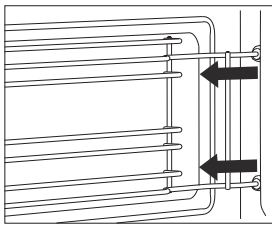
Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

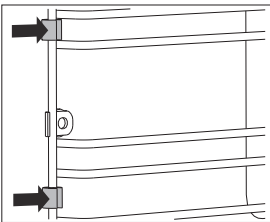
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen. Brug en skruetrækker



2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



Pas på ikke at miste afstandsstykkerne, som sidder på rillerne. Sæt afstandsstykkerne på igen efter rengøring, da der ellers kan forekomme gnister.



Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.
Når du sætter rillerne i igen, skal de anbringes samme steder, som de oprindeligt sad.

UDSKIFTNING AF PÆRE

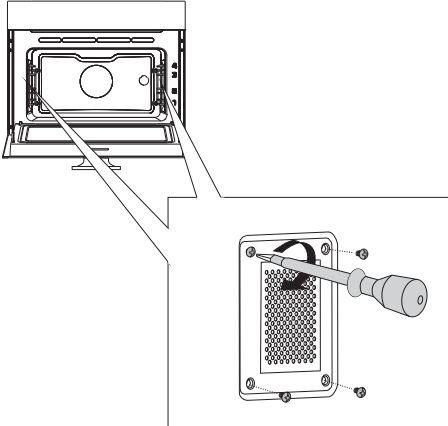
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

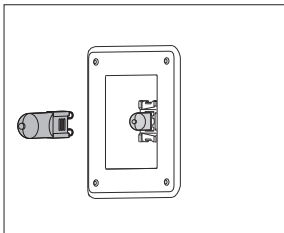
Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

Brug en stjerneskruetrækker.

(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



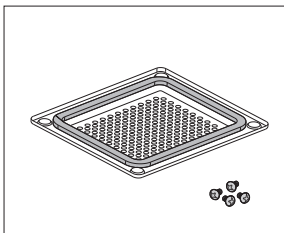
- 1** Fjern de 4 skruer på dækslet.
Fjern dækslet og glasset.



- 2** Tag halogenpæren ud, og sæt en ny i.



Brug handsker for at undgå at brænde dig.



På dækslet er der en pakning, som ikke må fjernes. Pakningen må ikke tages af dækslet. Pakningen skal passe præcis ind i hullet i ovnvæggen.



Skrú skruerne godt fast igen, da der ellers kan forekomme gnister.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fej	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 apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.
Der dannes gnister i ovnrummet.	Kontroller, at alle dæksler over ovnlys er monteret korrekt, og at afstandsstykkerne sidder korrekt på rillerne. Kontroller, at rillerne er anbragt korrekt i apparatet.

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

COMBI MW_IL



da (11-21)