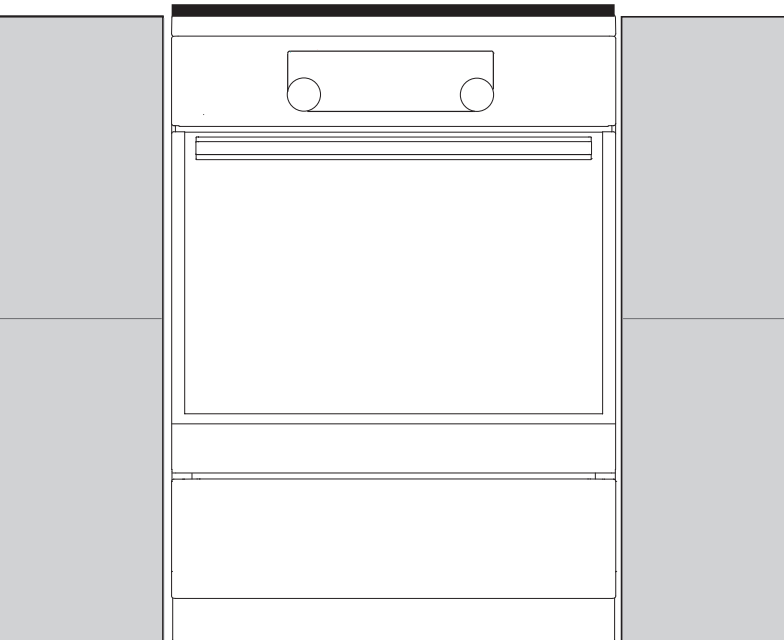
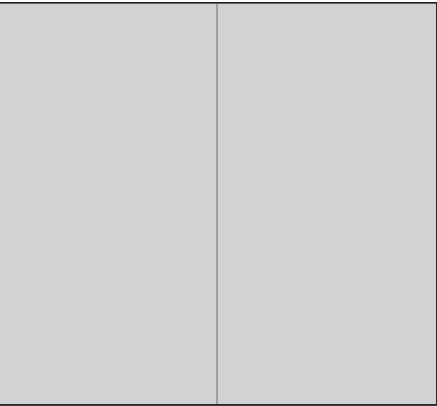


DA

BRUGSVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

gorenje



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

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

Brugsvejledningen kan også findes på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 8 Før tilslutningen af apparatet	INTRODUKTION
9 FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR 13 Betjeningspanel 14 Apparatets data – typeskilt (afhænger af modellen)	
15 BRUG AF APPARATET 15 Før du bruger apparatet første gang 15 Kogeplade (afhænger af modellen) 17 Induktionskogegej 19 Brug af kogepladen 26 Ovn 29 Valg af indstillinger 32 Valg af ekstra funktioner 34 Start af tilberedningen 34 Slukning af ovnen 35 Beskrivelse af tilberedningsfunktioner og tilberedningsskemaer	BRUG AF APPARATET
53 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 54 Almindelig rengøring af ovnen 54 Rengøring af den glaskeramiske overflade 56 Rengøring med aqua clean- funktionen 57 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 58 Rengøring og montering af katalyseindsatserne 59 Afmontering og montering ovnlågen (afhænger af modellen) 62 Afmontering og montering ovnlågens glasrude 64 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
65 SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDELSE AF FEJL	FEJLFINDING
67 INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING	ANDET
70 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: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Hold børn væk fra ovnen!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

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

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

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

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

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

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



- FORSIGTIG: Risiko for vipning.



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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

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

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

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

Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.

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

Hvis ledninger fra apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater. Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

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

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

FØR TILSLUTNINGEN AF APPARATET

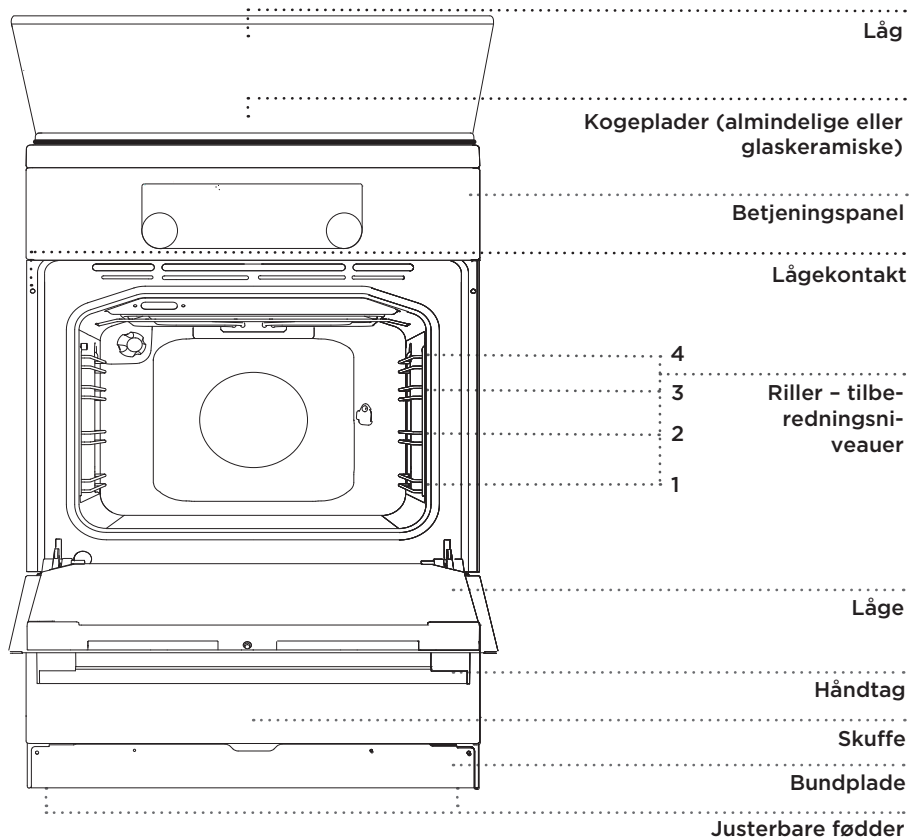


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

BESKRIVELSE AF APPARATET OG UDSYRET (afhænger af modellen)

Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



LÅG

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



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


SKUFFE



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

PUSH-PULL-KNAP

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

 Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

INDIKATORER

Ovnlyset tændes automatisk, når der vælges en tilberedningsfunktion.

RILLER

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

Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

TELESKOPSKINNER

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

PRÆGEDE RILLER

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

OVNLÅGEKONTAKT

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

BLÆSER

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

Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

OVNUDSTYR OG -TILBEHØR (afhænger af modellen)



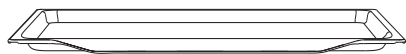
OVNFAST GLASFAD til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



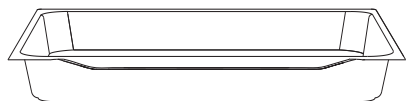
RIST til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



Brug **BRADEPANDEN** til tilberedning af alle former for kød, fisk og grøntsager samt som drypbakke ved tilberedning på risten.



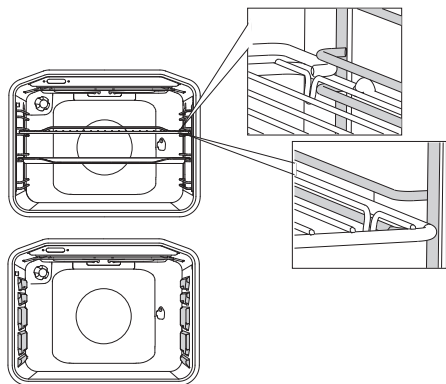
BRADEPANDEN er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



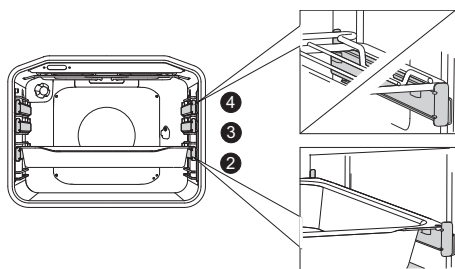
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.




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

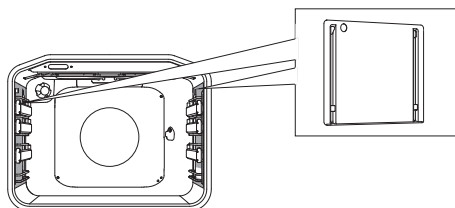


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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

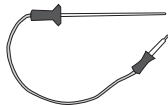
 Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



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



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



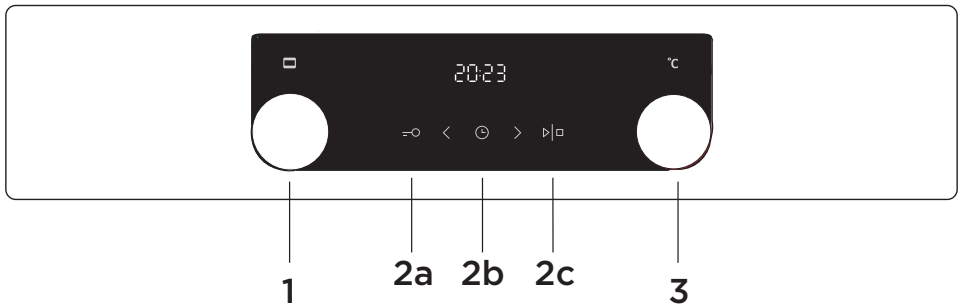
STEGETERMOMETER til stegning af større stykker kød.



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

BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



- 1 FUNKTIONSVÆLGER
- 2a KNAP TIL BØRNESIKRING
- 2b KNAP TIL KLOKKESLÆT OG TIMER
- 2c START/STOP-KNAP
- 3 TEMPERATURVÆLGER

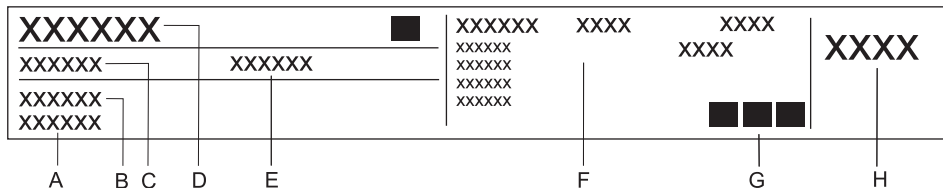
BEMÆRK:

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

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

APPARATETS DATA - TYPESKILT

(afhænger af modellen)



- A Serienummer
- B Model
- C Type
- D Varemærke
- E Kode
- F Tekniske oplysninger
- G Overholdelse af standarder/symboler
- H Fabriksindstillet gastype

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

BRUG AF APPARATET

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

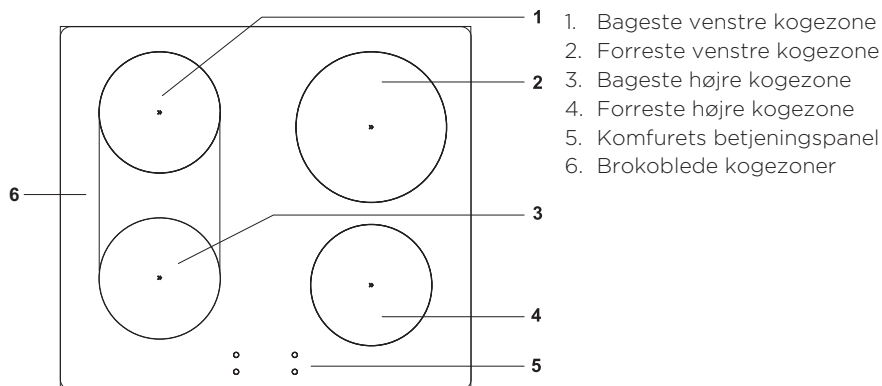
Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

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.

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

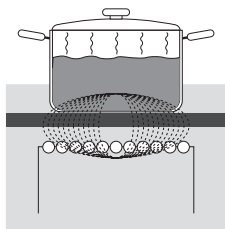
KOGEPLADE (afhænger af modellen)



GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den er også modstandsdygtig over for stød og slag. Selv om kogegejet sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, tager den ikke skade.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke komfuret, hvis den glaskeramiske overflade har revner eller er beskadiget. Overfladen kan blive beskadiget, hvis der tabes en skarp genstand ned på den. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter uheldet. Hvis der er synlige revner, skal strømforsyningen til apparatet omgående afbrydes.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges. Stil ikke tomt kogegej på kogezoneerne.

DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen dannes direkte i kogegejets bund, hvor der er størst behov for den. Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegejet. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for »restvarmen«.
- På induktionskogezone sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogegej med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

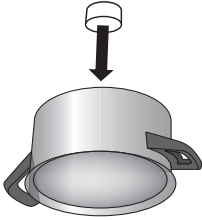


Sukker og fødevarer med et højt sukkerindhold, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af eller fjernes med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.

Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan beskadige overfladen.

INDUKTIONSKOGEGREJ

EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER



- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
 - Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezone.
 - Brug kogegrej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegrej.
 - Uegnet kogegrej: glaskogegrej samt kogegrej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund.
 - Magnettest: Brug en lille magnet til at undersøge, om kogegrejets bund er magnetisk. Hvis magneten sidder fast på kogegrejets bund, er det egnet til brug på en induktionskogeplade.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er nået. Start med at indstille kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
 - Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezone.
 - Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.

Kogezoner	Minimumsdiameter
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

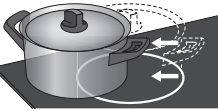
GRYDEREGISTRERING



- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezonens diameter.



- Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezonen, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezonen. Når kogezonen er aktiveret, vises symbolet »U« på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezonen inden for de næste ti minutter, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezonen, afbrydes strømmen til kogezonen.

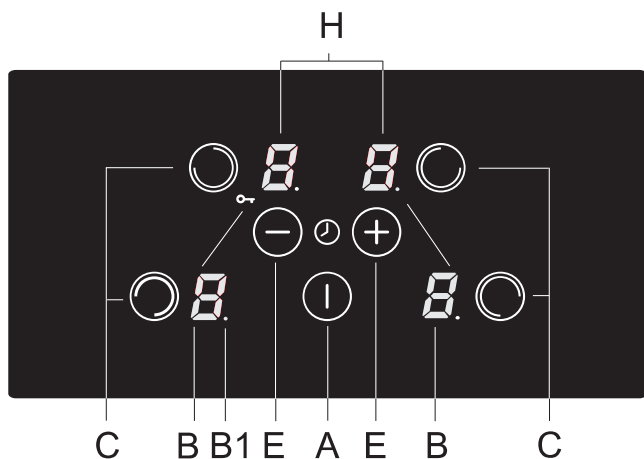


- Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også når kogegrejets diameter er mindre end kogezonens diameter.

ENERGISPARERÅD

- Når du køber kogegrej med en oplyst diameter, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det bliver overophedet og tage skade, ligesom det kan beskadige kogepladen.
- Læg låg på kogegrejet, når det er muligt. Brug kogegrej med en størrelse, som passer til den mængde mad, du vil tilberede. Det kræver mere energi at tilberede maden i en stor gryde, som kun er delvist fyldt.

BRUG AF KOGEPLADEN



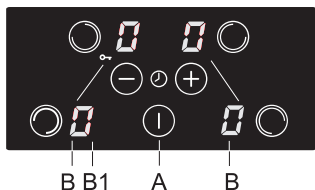
- A Tænd/sluk
- B Indikator for effekt/restvarme
- B1 Decimalpunktet angiver, at timeren er aktiv
- C Valg af kogezone
- E Knapperne (-) og (+)
- H Urvisning

REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT

Tilberedningseffekten kan indstilles til ti forskellige trin. Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Effektrtrin	Formål
0	Slukket, udnytter restvarmen
1 - 2	Holder maden varm, simring ved lav temperatur for mindre mængder (laveste indstilling)
3	Simring ved lav temperatur (fortsættelse af tilberedning efter start ved højere effekt)
4 - 5	Langsom tilberedning (fortsættelse) af større mængder, stegning af større fødevarer
6	Stegning, bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder, bruning/braisering
P	Power boost-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

- Når kogepladen tændes, lyser alle symboler på displayet kortvarigt. Kogepladen er herefter klar til brug.
- Kogepladen er forsynet med elektroniske sensorer, der aktiveres, hvis den markerede overflade berøres med fingerspidsen i mere end et sekund.
- Hver gang der trykkes på en sensor, bekræftes dette af et kort bip.
- Anbring ikke genstande på sensorområdet. Sørg for, at sensorerne altid er rene.

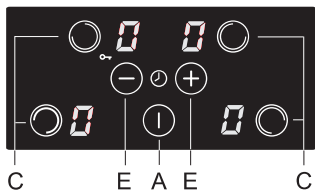


AKTIVERING AF KOGEPLADEN

Tryk på Tænd/sluk (A) i mindst ét sekund.

Kogepladen aktiveres, og alle display (B) viser "0" som effektrin, og decimalpunkterne (B1) blinker.

⚠ Du skal nu begynde at indstille en kogezone inden for ti sekunder, da kogepladen ellers slukkes.

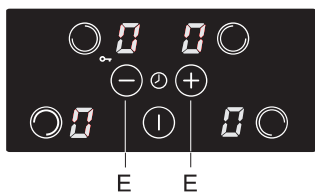


AKTIVERING AF KOGEZONER

Når du har tændt for kogepladen på tænd/sluk-knappen (A), kan du tænde for den ønskede kogezone inden for de næste ti sekunder.

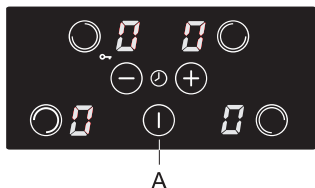
- Når du trykker på sensoren for den ønskede kogezone (C), lyser "0" for den valgte kogezone mere klart.
- Tryk på "+" (E) og "-" (E) for at indstille effektrinnet (1-9-P). Hvis du først trykker på "-", indstilles effektrinnet til "9".

⚠ Hvis "+" (C) eller "-" (E) holdes nede, forøges eller reduceres effektniveauet automatisk. Effektniveauet kan også ændres trinvist ved at trykke gentagne gange på de relevante sensorer.



DEAKTIVERING AF KOGEZONER

- Vælg først den kogezone, du vil slukke for.
- Brug »-« (E) til at indstille effektrinnet til »0«. Hvis effekten for alle kogezone er indstillet til »0«, slukkes kogepladen efter 20 sekunder.

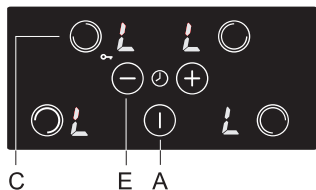


DEAKTIVERING AF KOGEPLADEN

- Kogepladen kan til enhver tid slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A). Alle indstillinger på nær minuturet nulstilles (se afsnittet Minutur).

AKTIVERING AF APPARATLÅSEN/ BØRNESIKRINGEN

Du kan forhindre utilsigtet brug af kogepladen ved at aktivere børnesikringen. Dermed fungerer apparatlåsen også som børnesikring.

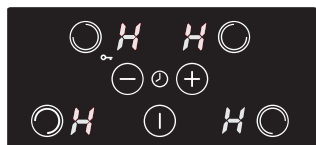


AKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN

- Kogepladen skal være slukket.
- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Indstillingen »O« vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste venstre kogezone (C) og sensoren »-« (E) i cirka tre sekunder. Det lyder et bip, og »L« vises kortvarigt på alle displays.
- Børnesikringen er nu slået til.

DEAKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN

- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Symbolet »L« vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste venstre kogezone (C) og sensoren »-« (E) i cirka tre sekunder. Indstillingen »O« vises på alle displays. Børnesikringen er nu slået fra.



RESTVARMEINDIKATOR

Den glaskeramiske kogeplade har en restvarmeindikator "H". Kogepladen opvarmes ikke direkte, men gennem varme, der ledes tilbage fra bunden af kogegejret. Så længe symbolet "H" lyser, er kogepladen slukket, og restvarmen kan bruges til opvarmning eller optøning af mad.

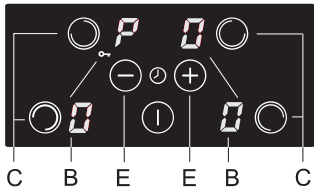
Kogepladen kan stadig være varm, selvom symbolet "H" ikke længere lyser. Fare for forbrænding!

POWER BOOST-FUNKTION

Power boost-funktionen kan aktiveres på alle kogezone til hurtig tilberedning. På den måde kan du hurtigt opvarme store mængder mad.

BEMÆRK!

Kogezonen forrest til venstre har en Super power-funktion. På disse kogezone er tilberedningseffekten ekstra høj i fem minutter, før den automatisk skifter til effektrin 9.



AKTIVERING AF POWER BOOST-FUNKTIONEN

- Tryk på sensoren (C) for den ønskede kogezone. Indstil effektrinet til »9« ved hjælp af sensorerne »+« og »-« (E), og tryk umiddelbart efter på »+« igen. Symbolet »P« vises på displayet.

DEAKTIVERING AF POWER BOOST-FUNKTIONEN

- Tryk på sensoren (C) for den relevante kogezone og umiddelbart derefter på sensoren »-« (E). Symbolet »P« forsvinder, og kogezone indstilles automatisk på effektrin 9.

BEGRÆNSET DRIFTSTID

SIKKERHEDSSLUKNING

Effektrin	Timer før automatisk sikkerhedsslukning
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Den udvalgte kogeplade har begrænset betjening, og varigheden vises over kogepladen. Når kogepladen slukkes automatisk ved hjælp af sikkerhedsmekanismen, vises symbolet "O" eller "H" på displayet, hvis der er restvarme.

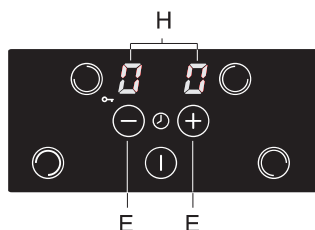
Eksempel:

Indstil kogezonens effektrin til 6, og lad den være tændt et stykke tid. Hvis kogezonens effekt ikke ændres, slukker sikkerhedsafbryderen for kogezone efter 1 ½ time.

Automatisk sikkerhedsafbryder

- Kogepladen er forsynet med en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, efter at tilberedningen er afsluttet.

- Induktionskogepladen er også udstyret med en sikkerhedsmekanisme, der beskytter de elektroniske dele. Sikkerhedsmekanismen fungerer på flere måder. Hvis kogezonens temperatur stiger markant, reduceres kogezonens effekt automatisk. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, reduceres eller afbrydes strømmen til de øvrige tændte kogezone også. Hvis det sker, vises fejlmeddelelsen "E2" på displayet. Når kogepladen er kølet af, kan den bruges igen.

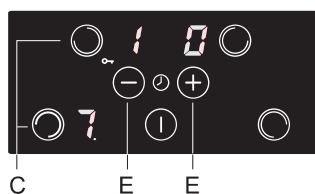


TIMER

- Vælg timeren ved at trykke samtidigt på »+« og »-« (E). Timerens indstilling vises på de to øverste displays (H), mens de to nederste displays er slukket.
- Tidsindstillingen vises i ti sekunder, hvorefter effektrinnene vises igen.

Du kan vælge mellem to funktioner:

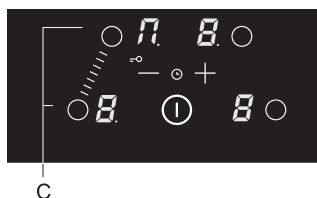
- Tilberedningstimer** - timerfunktionen er knyttet til en bestemt kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.
- Minutur** - timerfunktionen fungerer kun som alarm/ minutur. Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.



• Aktivering og indstilling af timeren

- Vælg timeren ved at trykke samtidigt på »+« og »-« (E).
- Hvis du på forhånd har valgt en kogezone, så det tilhørende display lyser klarere end de andre, indstilles tiden for den pågældende kogezone. Decimalpunktet/prikken ved effektrinnet angiver, at timeren er aktiveret.
 - Timeren (minutur) kan også indstilles, selv om der ikke er valgt en kogezone, hvis du f.eks. vil mindes om noget i løbet af madlavningen. En aktiv tilberedningstimer/minutur angives af to blinkende prikker ud for displayet.
- Indstil tilberedningstiden ved at trykke på »+« eller »-« (E). Hvis du først trykker på »-«, indstilles timeren til 30 minutter. Hvis du lader fingeren blive på sensoren, ændres indstillingen hurtigere.

- Værdien kan indstilles fra 01 til 99 minutter. En tilberedningstimer kan indstilles for hver kogezone.
- For at se den resterende tilberedningstid skal du vælge den relevante kogezone og aktivere timerfunktionen. Tryk på »-« eller »+« for at ændre indstillingen. Tryk samtidigt på »-« og »+« (E) for at vælge mellem de aktive indstillinger/timere.
- Når tiden udløber, blinker »00« på displayet. Ved tilberedningstimer blinker den relevante prik også. Der lyder et kort bip. Tryk på en sensor for at slå alarmen fra. Hvis du ikke gør noget, slukkes alarmen automatisk efter to minutter.



BROKOBLEDE KOGEZONER (KUN NOGLE MODELLER)

- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble de to venstre kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 cm × 25 cm. Vi anbefaler, at du bruger kogegrej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.

AKTIVERING AF DE BROKOBLEDE KOGEZONER

- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A).
- Tryk på knapperne til de to venstre kogezone (C) samtidigt. Symbolet \mathcal{N} vises på displayet for at angive, at de to kogezone er blevet sammenkoblet.
- Indstil effektrinnet for de sammenkoblede kogezone.
- Hvis du senere vil ændre effektrinnet, skal du først trykke på knappen for den forreste venstre kogezone.

Bemærk! Power boost-funktionen er ikke tilgængelig ved brokoblede kogezone. Det højst mulige effektrin er 9.

DEAKTIVERING AF DE SAMMENKOBLEDE KOGEZONER

- Tryk på knapperne til de to venstre kogezone samtidigt. Symbolet \mathcal{N} slukkes, og kogepladen slukkes.
- Begge kogezone kan nu bruges uafhængigt af hinanden.

STØJ OG LYDE UNDER INDUKTIONSTILBEREDNING

Støj og lyde	Årsag	Løsning
Induktionsgenereret støj	Induktionsteknologien er baseret på metaller og elektromagnetisme. Den får molekyler til at bevæge sig. Disse bevægelser omdannes til varme. Afhængigt af metallet kan det medføre støj.	Dette er helt normalt og skyldes ikke en fejl.
Transformatoragtig brummen	Forekommer ved tilberedning ved høj effekt. Dette skyldes mængden af energi, der overføres fra kogepladen til kogegrejet.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
Vibration eller lyde fra kogegrejet	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader af de forskellige materialeg. Støjen afhænger af kogegrejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæserstøj	Korrekt induktionsfunktion kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen forsynet med en blæser, som kører ved varierende hastighed afhængigt af den registrerede temperatur.	Blæseren kan fortsætte med at køre, efter kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.

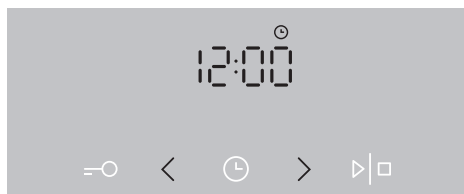
OVN

TÆNDING OG INDSTILLING

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.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



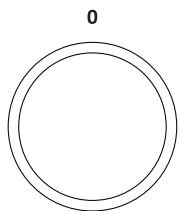
1 Indstil klokkeslættet med knapperne < eller >, og bekræft ved at trykke på knappen .☹.

💡 Hvis du holder en af knapperne inde, ændres værdien hurtigere.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug. Indstil det aktuelle klokkeslæt ved at trykke flere gange på urnappen for at vælge symbolet ☹.

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION (afhænger af modellen)











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



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

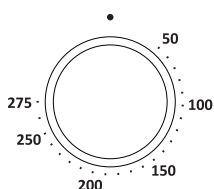
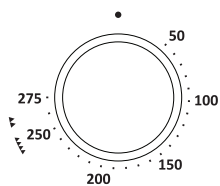
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen er varmet op til den angivne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



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

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

VALG AF INDSTILLINGER

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



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



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

Når du har tændt for apparatet ved at trykke på start/stop-knappen, vises temperaturikonet på displayet.

 Tænd apparatet ved at holde startknappen inde i cirka ét sekund.

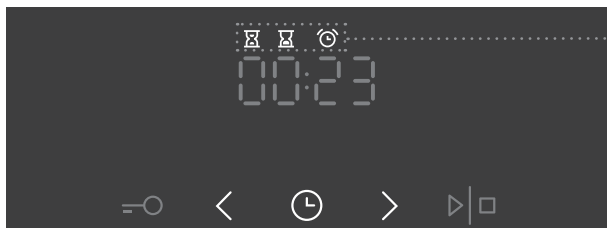
TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

Tryk flere gange på timerknappen for at vælge den ønskede timerfunktion.

Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Den forløbne 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 og derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.



Indstilling af udskudt 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: 18:00:00

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

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

Tryk på start/stop-knappen 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).



Indstilling af minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.

Den maksimale indstilling er 24 timer.

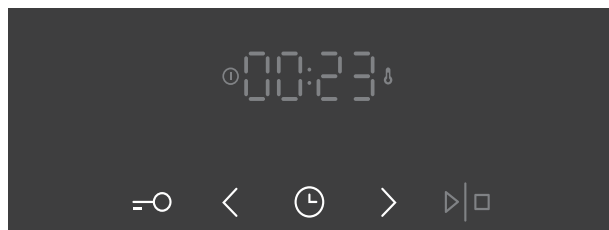
I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.



Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Alarmsignalet slukkes automatisk efter ét minut.

Du kan annullere timerindstillinger ved at indstille tiden til "0". Du kan også hurtigt annullere alle timerindstillinger ved at holde knapperne > og < inde et øjeblik.

VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



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

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. "Loc" vises på displayet i ca. fem sekunder. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.

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, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

Når børnesikring er aktiveret, kan funktionerne ændres, men ekstrafunktioner kan ikke ændres. Du kan afslutte tilberedningen ved at sætte vælgeren på "0".

Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, hver gang der vælges en tilberedningsfunktion.

5sek < **ALARMSIGNAL**

Signalets lydstyrke kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt.

Hold knappen < inde i fem sekunder. Først vises "**Vol**" på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knappen < og > for at vælge et af de tre lydstyrkeniveauer (en, to eller tre bjælker). Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek > **ÆNDRING AF DISPLAYETS LYSSTYRKE**

Funktionsvælgeren skal stå på "0".

Hold knappen > inde i fem sekunder. Først vises "**bri**" på displayet, og derefter vises der to udfyldte bjælker. Tryk på knappen < og > for at justere skærmens lysstyrke (en, to eller tre bjælker). Efter tre sekunder gemmes indstillingen.



SLÅ URVISNING TIL/FRA

Slå urvisning fra ved at holde knapperne Key og Clock inde samtidigt i 5 sekunder. "OFF" vises i nogle få sekunder, og derefter tændes ikonet ☹.

Tryk samtidigt på begge knapper, mens timerfunktionen ikke er aktiv, for at slå urvisningen til igen.



De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra alarmsignalet, skærmens lysstyrke og børnesikringen, gendannes til fabriksindstillingerne.

START AF TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde. Temperatur- og betjeningssymbolerne lyser.

Hvis du ikke har indstillet timeren, vises tilberedningstiden på displayet.



Temperatursymbolet blinker, mens ovnen varmer op. Når ovnen når den indstillede temperatur, lyser symbolet, og der lyder et kort bip.

SLUKNING AF OVNEN

Stop tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen.

Sæt funktionsvælgeren og temperaturvælgeren på "0".

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

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

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

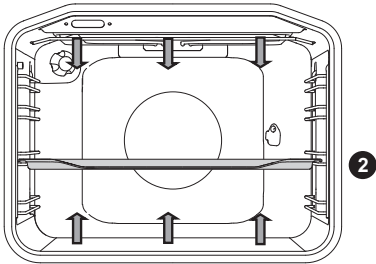
Du kan udnytte restvarmen og spare energi ved at slukke ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt.

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

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

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

OVER- OG UNDERVARME



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

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

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

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

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

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

Bagning:

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

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

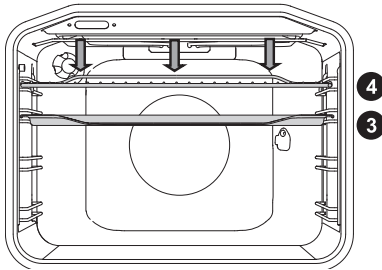
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Dessertsoufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	190-210	20-30
Hvidt brød *	2	180-190	50-60
Boghvedebrød *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60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

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



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

GRILL OG STOR GRILL



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

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

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

Grillskema - stor grill

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

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

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



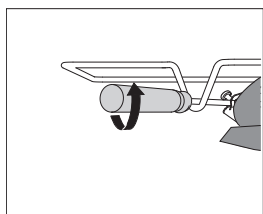
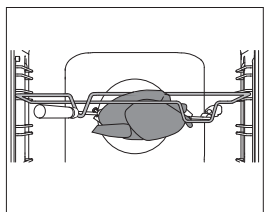
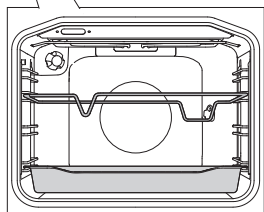
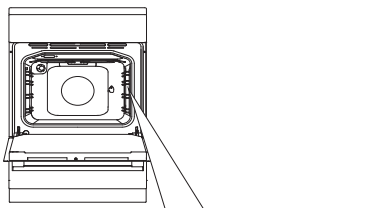
Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

Brug af grillspyddet (afhænger af modellen)



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



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

2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.

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

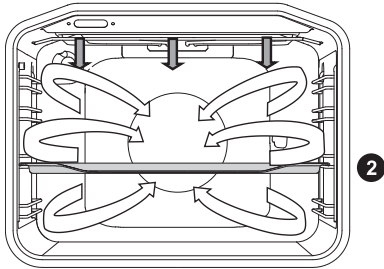
3 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

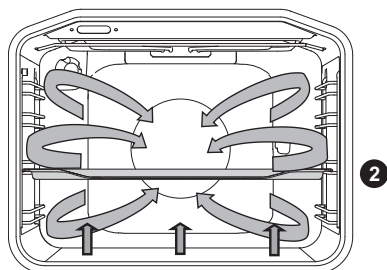


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tippene under Grill.

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



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

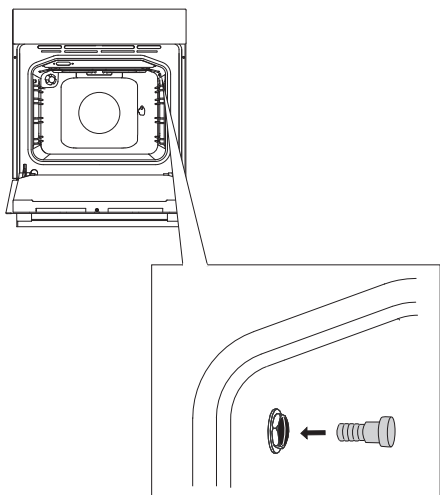
Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

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

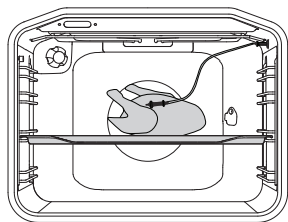
Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Stegning med stegetermometeret (afhænger af modellen)

Ved stegning med stegetermometeret skal du indstille den ønskede kerntemperatur for kødet.



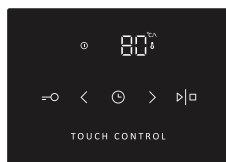
1 Tag metalproppen ud af stikket i øverste venstre hjørne i ovnrummet.



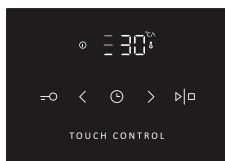
2 Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet.



Når stegetermometeret er tilsluttet, skal du vælge tilberedningsprogram og temperatur. "Prob" vises på displayet i ca. 3 sekunder. Derefter vises ikonet (stegetermometer) på displayet, så længe stegetermometeret er tilsluttet. Alle andre aktive funktioner bliver slettet eller annulleret.

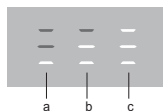


Standardtemperaturen på 80 °C blinker på displayet. Du kan indstille temperaturen fra 30-99 °C med knapperne < og >.



Når den ønskede temperatur er indstillet, skal du starte programmet ved at holde knappen START/STOP inde. Under programmet blinker den indstillede og den aktuelle temperatur på displayet.

Temperaturskalaen vises på venstre side.



a start

b midt

c slut



Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.

Der lyder et akustisk signal, og "End" vises på displayet.

Programmet med stegetermometeret er afsluttet.

Når tilberedningen er gennemført, skal du slukke for ovnen, og sætte metalproppen i igen.

Hvis du vil ændre temperaturen for stegetermometeret under tilberedningen, skal du slukke for ovnen og starte forfra.

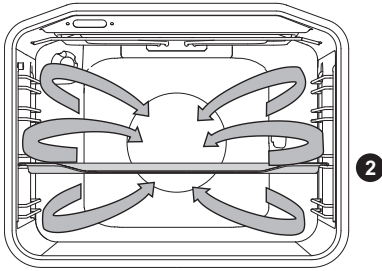
Brug kun det stegetermometer, der følger med ovnen.



Pas på, at stegetermometeret ikke rører ved ovnens varmelegemer under tilberedningen.

Når tilberedningen er gennemført, er stegetermometeret meget varmt. Pas på ikke at brænde dig.

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning:

Det anbefales at forvarme ovnen.

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

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

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

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

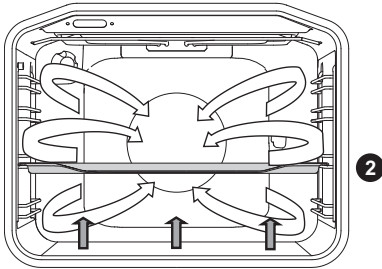
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Sandkage	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Småkager med mørdej*	2	150-160	15-25
Småkager, pressede*	2	140-150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

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



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

Konservering:

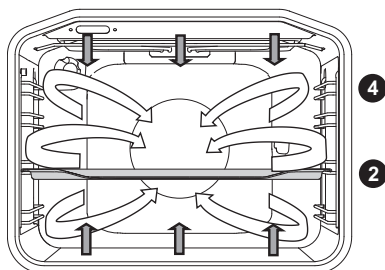
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

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

OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



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

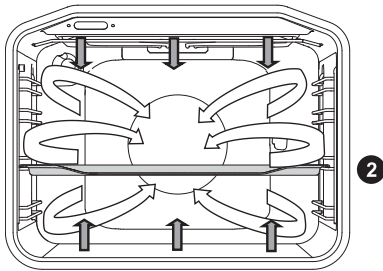
Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).aj.

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

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

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

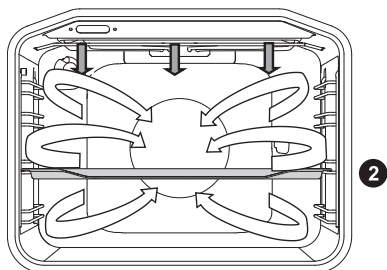
GENTLEBAKE



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

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

(Gælder for apparater med skinner eller udtræksskinner uden varmluftssystem ) 



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

OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

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

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.

TALLERKENOPVARMNING



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

AQUA CLEAN



Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



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

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

Aluminiumsflader

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

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

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

RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

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

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



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



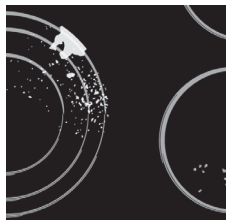
Stålduld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepadens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



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

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

Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild

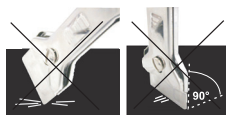


eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsprays eller kalkfjerner.



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

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



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

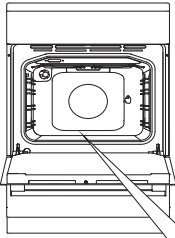


💡 **Pres ikke skraber vinkelret mod glasset, og undgå at ride kogepladens overflade med bladet eller spidsen.**

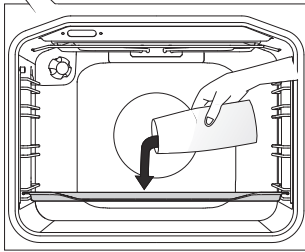
Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.

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

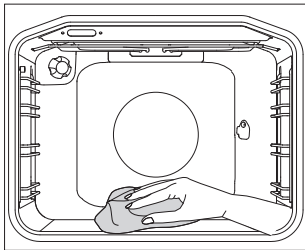
RENGØRING MED AQUA CLEAN- FUNKTIONEN



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



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



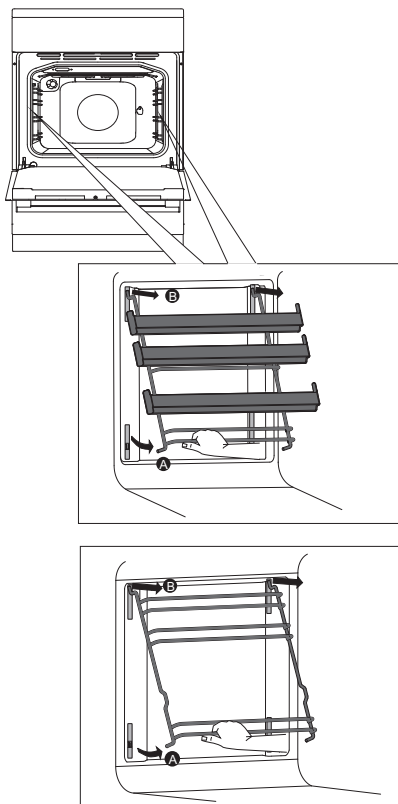
3 Efter 30 minutter er madrester på ovnsens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



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

B Tag dem ud af åbningerne øverst.

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

ADVARSEL:

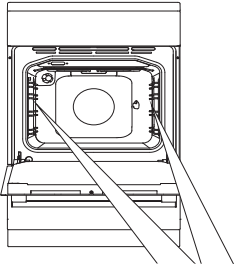
Afmonter ikke clipsene, som sidder i ovnvæggen.



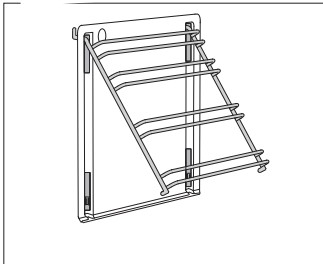
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

RENGØRING OG MONTERING AF KATALYSEINDSATSERNE

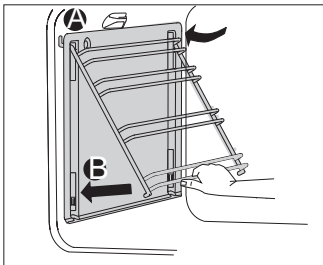
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



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

A Indsæt skinnerne i åbningen i toppen.

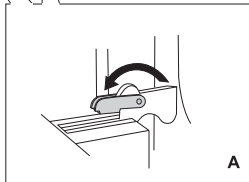
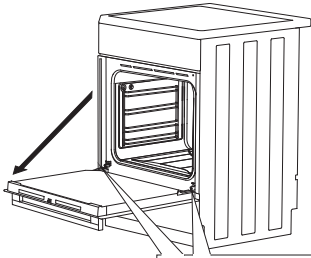
B Tryk dem ind i snaplåsen i bunden.



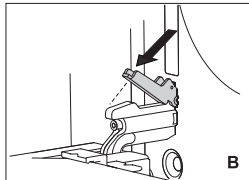
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN

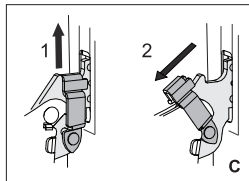
(afhænger af modellen)



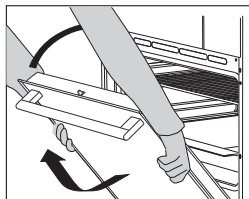
A



B



C



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

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

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

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

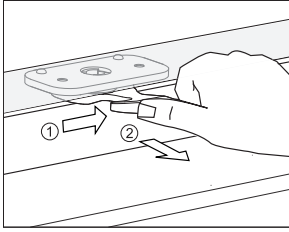
3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.

💡 Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.




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

OVNLÅS (afhænger af modellen)



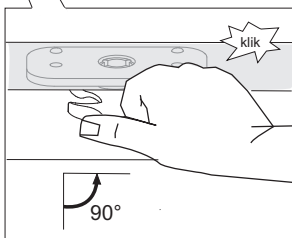
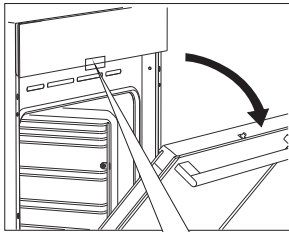
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

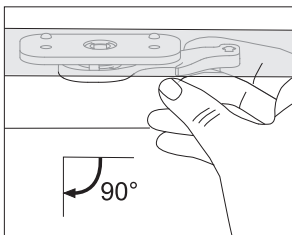
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften fra en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



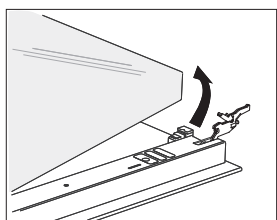
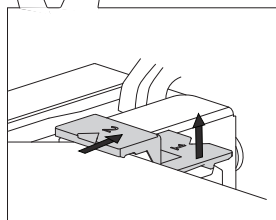
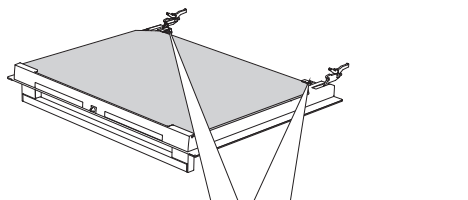
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGENS GLASRUDE

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

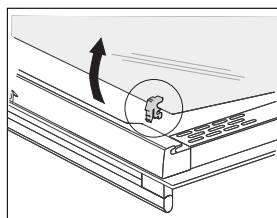
Afhængigt af modellen kan glasset i lågen afmonteres som beskrevet under METODE 1 eller METODE 2.

METODE 1 (afhænger af modellen)



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

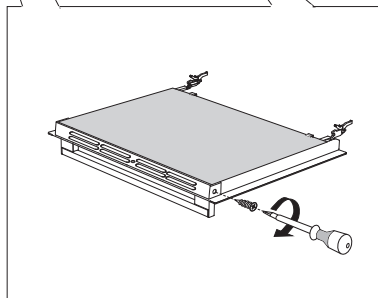
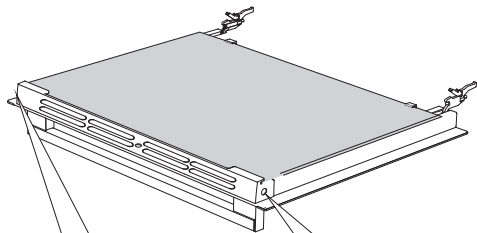
2 Hold ved glaspanelets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af.



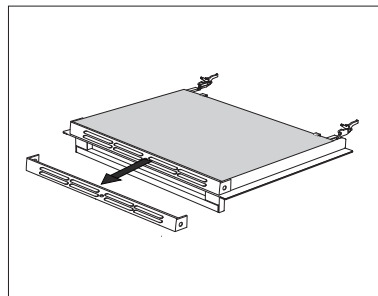
3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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

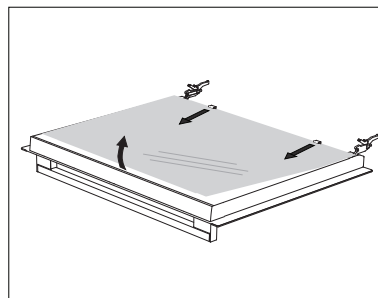
METODE 2 (afhænger af modellen)



1 Løsn monteringskruerne i begge sider af lågen.



2 Fjern holderen.



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

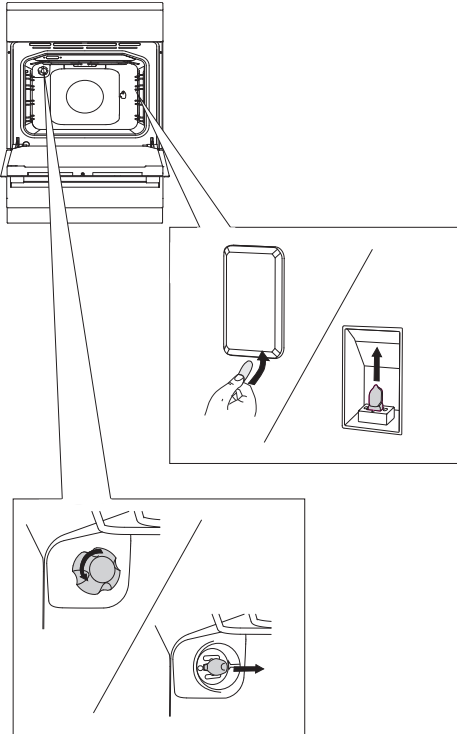
Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

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

Brug en stjerneskruetrækker.

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



Brug en skruetrækker med lige kærvt til at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.

💡 Pas på ikke at beskadige emaljen.

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

💡 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDELSE AF FEJL

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

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

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

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

VIGTIGT!

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

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

Problem/fejl	Årsag
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?
Gasblussene brænder ikke ens.	Få en autoriseret installatør til at kontrollere gasforsyningen til apparatet.
Flammen ændres pludseligt; knappen skal holdes inde i længere tid, for at gasblusset kan tændes.	Kontroller, at brænderen er samlet korrekt.
Flammen går ud, kort efter den er blevet tændt.	Hold knappen trykket ind i længere tid. Tryk knappen hårdere ind, før du slipper den.
Risten omkring brænderen er misfarvet.	Dette skyldes de høje temperaturer og er helt normalt. Rengør risten med et metalplejemiddel.

Problem/fejl	Årsag
Den elektriske tænding af gasblussene fungerer ikke mere.	Rengør forsigtigt åbningen mellem gnisttænderen og brænderen. Rengør brænderhætterne med et metalplejemiddel. Anbring

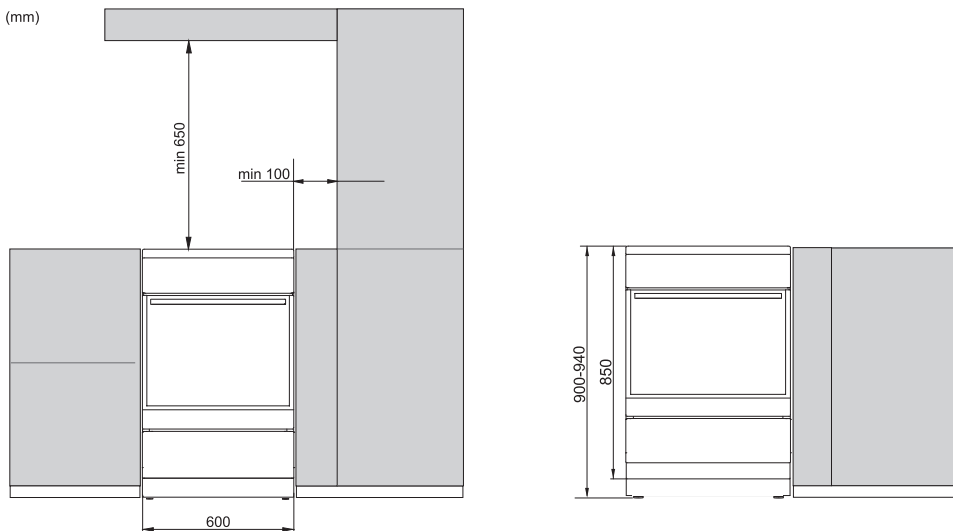
Fejlmeddelelser på kogepladen	Årsag	Løsning
Du har tændt for kogezone, men symbolet "U" bliver ved med at blinke.	Kogegrejet er ikke beregnet til induktion, eller kogegrejets diameter er for lille. Kogegrejet kan have været overophedet, så det har mistet sine magnetiske egenskaber.	Undersøg, om kogegrejet er magnetisk (prøv, om en magnet kan sidde fast på bunden af det). Tjek, at kogegrejet har en tilstrækkelig stor diameter (typisk mindst 12 cm). Hvis displayet bliver ved med at blinke, efter du har slukket og tændt for apparatet, skal du afbryde apparatet fra lysnettet. Vent fem minutter, og tilslut det igen.
Power boost-funktionen slås automatisk fra.	Det er normalt, at Power boost-funktionen slås fra automatisk efter en vis tid, og tilberedningseffekten skifter til "9". Hvis kogezone er for varm, vil en sikkerhedsmekanisme stå Power boost-funktionen fra!	Sådan slås Power boost-funktionen til igen. Sluk om nødvendigt for kogezone, og tænd den igen. Slå derefter Power boost-funktionen til igen. Vent lidt, mens kogepladen køler af.
Fejlmeddelelsen "U400" vises på displayet.	Spændingen er for høj, eller apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd apparatet fra lysnettet, og kontrollér installationen.
Fejlmeddelelsen "E2" vises på displayet.	Kogepladen er blevet overophedet.	Vent, til kogezone køler ned. Brug derefter en lavere tilberedningseffekt.
Fejlmeddelelsen "E3" vises på displayet.	Kogegrejet er ikke magnetisk og er derfor ikke egnet til brug med kogepladen.	Vælg andet kogegrej.
Der vises en fejlmeddelelse af typen "Er" eller "E" efterfulgt af et nummer.	Der har været en fejl i det elektroniske kredsløb.	Afbryd apparatet fra lysnettet i fem minutter, og tilslut det igen. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.

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

INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

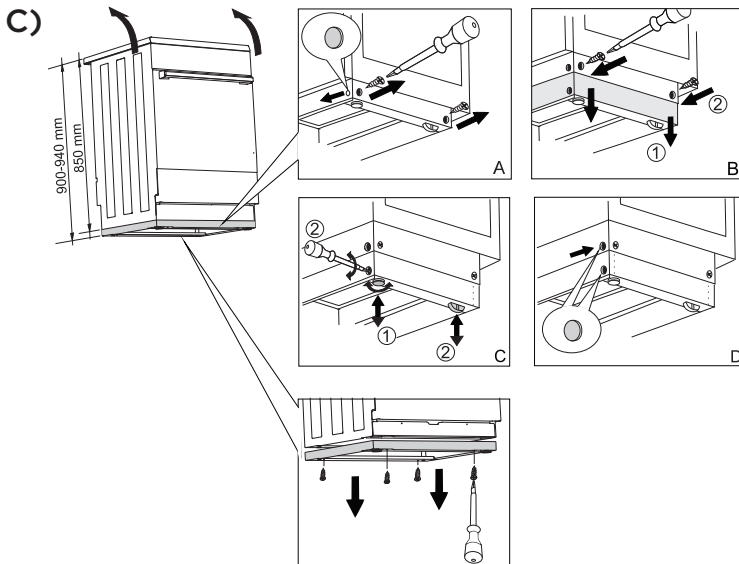
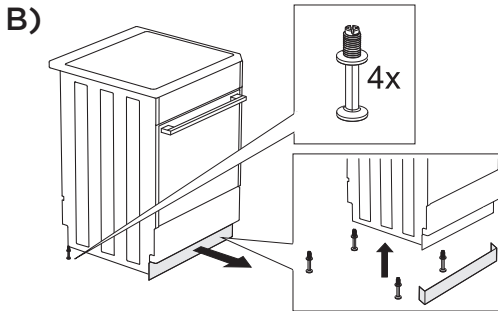
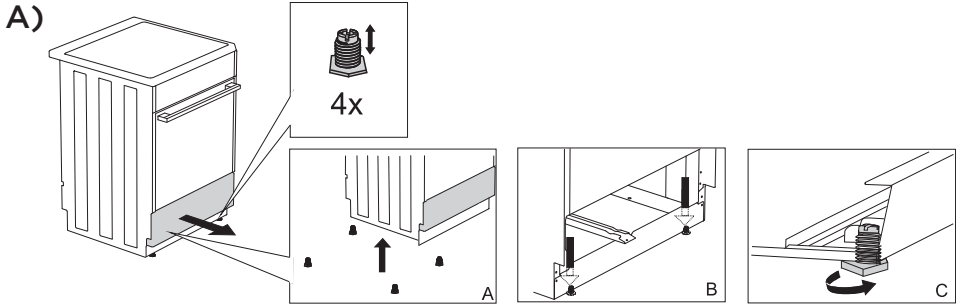
PLACERING AF APPARATET (afhænger af modellen)

(mm)

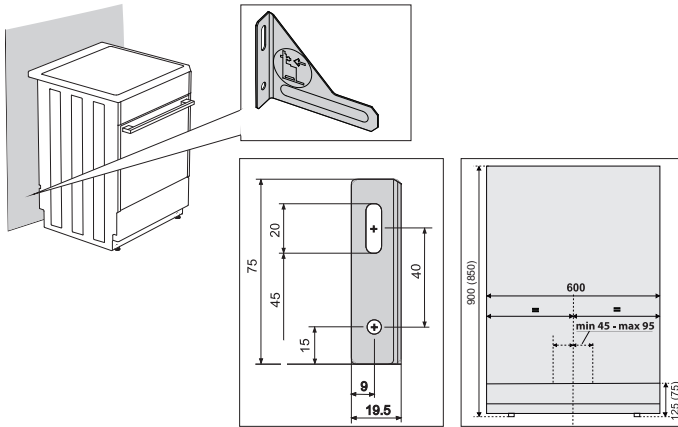


Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

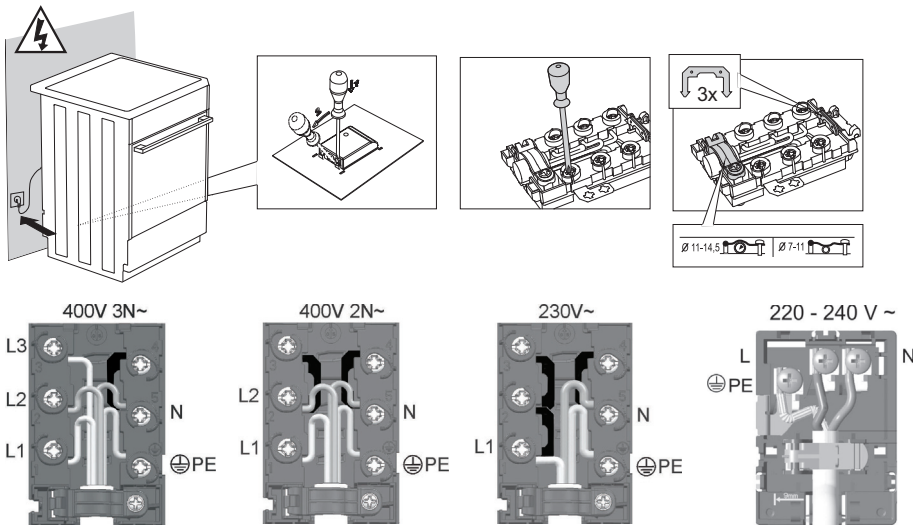


FOREBYGGELSE AF VÆLTNING



💡 Målene i parentes er indbygningsmålene for beslaget uden den yderligere støtte. Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke kan bruges til at montere beslaget på væggen, så apparatet forhindres i at vælte, skal du fastgøre beslaget forsvarligt til væggen på anden vis.

TILSLUTNING TIL LYSNETTET



Den medfølgende hætte skal anbringes over terminalen!

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

EI_BRIDGE_IL



da (03-22)