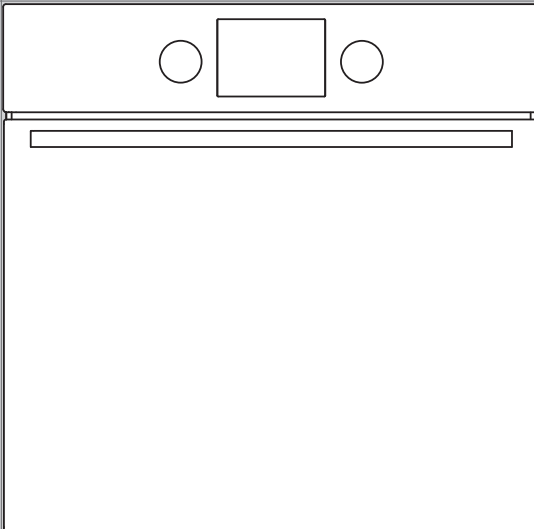


DA

# DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

**gorenje**



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



Vigtige oplysninger



Tip, note

# INDHOLD

---

<b>4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</b> 5 Før tilslutning af apparatet:  .....	<b>INTRODUKTION</b>
<b>6 ELEKTRISK OVN</b> 10 Betjeningspanel 12 Tekniske specifikationer	
<b>13 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG</b>	<b>KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING</b>
<b>14 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6)</b> 14 Trin 1: TILSLUTNING OG INDSTILLING 15 Trin 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 17 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER 20 Trin 4: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER 22 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 22 Trin 6: SLUKNING AF OVNEN  .....	<b>TILBEREDNINGSTRIN</b>
<b>23 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER</b>	
<b>41 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b> 42 Almindelig rengøring af ovnen 43 Rengøring af ovnen med aqua clean-funktionen 44 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 45 Montering af de katalytiske indsatser 46 Afmontering og montering af ovnlågen 49 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 50 Udskiftning af pæren	<b>VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b>
<b>51 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL</b>  .....	<b>FEJLAFHJÆLPNING</b>
<b>52 BORTSKAFFELSE</b>	

# 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 bliver varme under brug. Hold børn på sikker afstand, så de ikke bliver brændt eller skoldet.

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.

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 stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol 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.

## FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

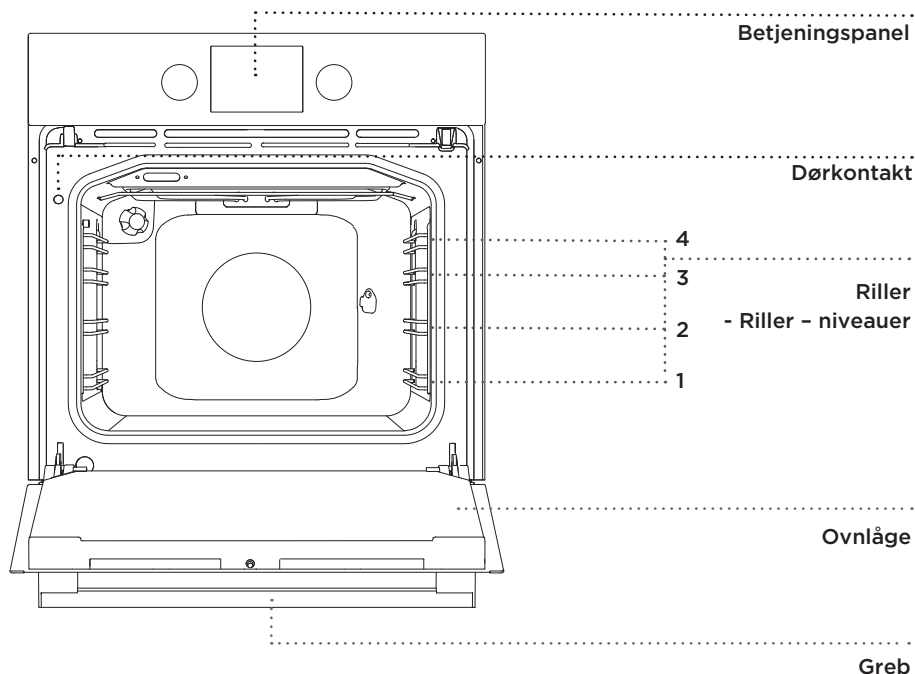


**Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.**

# ELEKTRISK OVN


## (BESKRIVELSE AF OVNEEN OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figurene 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.



### **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".

## TRÅDSKINNER MED 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 grillstegning.

## TELESKOPSKINNER

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

## OVNLÅGEKONTAKT

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

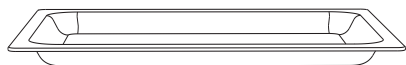
## BLÆSER

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

## FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

## OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR



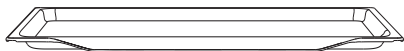
Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



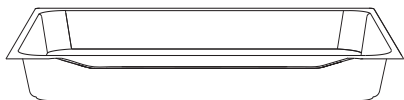
Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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.



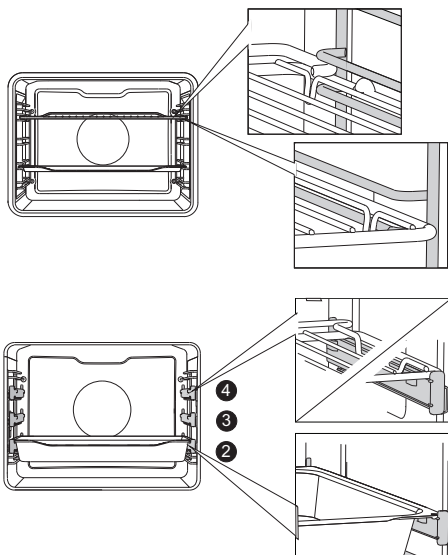
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller 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.**



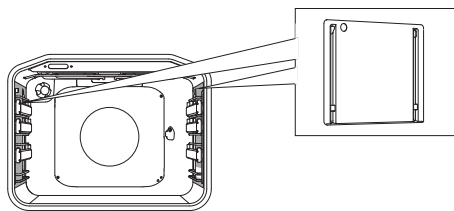
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskiner.

Træk først teleskopskinerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.



Luk først ovnlågen, når teleskopskinerne er kørt helt ind i ovnen.





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

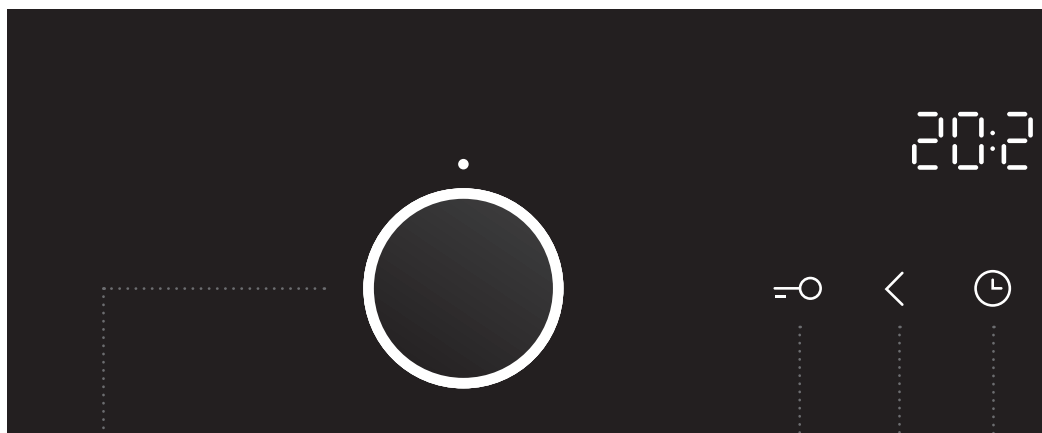


Det **ROTARENDE** drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skrue og et aftageligt håndtag.



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

# BETJENINGSPANEL



**1** FUNKTIONS-  
VÆLGER

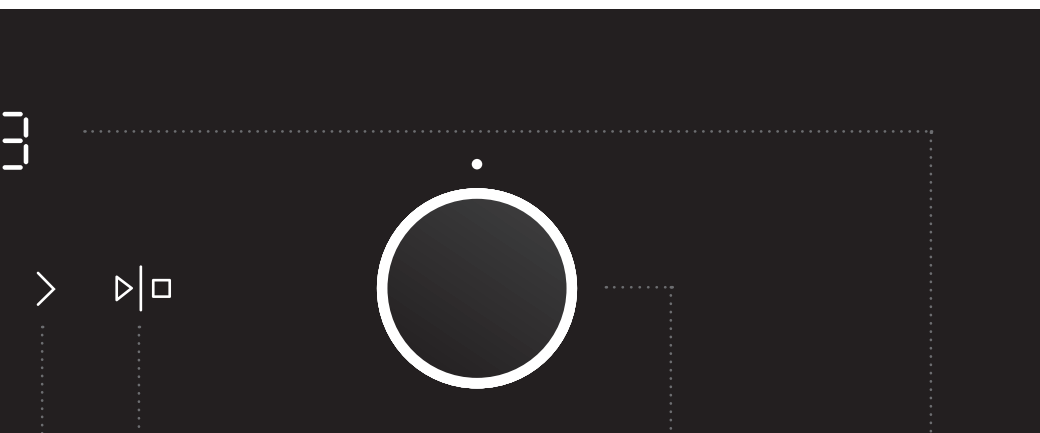
**2** KNAP TIL BØR-  
NESIKRING

**3** KNAP TIL RE-  
DUKTION AF  
VÆRDI

**4** KNAP TIL UR

## BEMÆRK:

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



**5** KNAP TIL AT ØGE VÆRDI

**6** START/STOP-KNAP TIL AT STARTE ELLER SÆTTE ET PROGRAM PÅ PAUSE

**7** TEMPERATUR-VÆLGER

**8** TIDSDISPLAY

**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)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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.

# TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6)

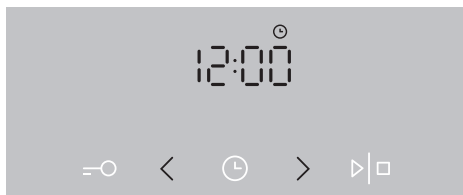
---

## TRIN 1: TILSLUTNING OG INDSTILLING

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

Indstil klokkeslættet.

### INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



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

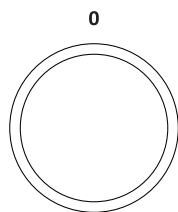
💡 Hvis du holder knappen inde, ændres værdien hurtigere.

### 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 ☀.

## TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION











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
<b>TILBEREDNINGSFUNKTIONER</b>		
»»»»	<b>HURTIG FORVARMNING</b> Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	<b>OVER- OG UNDERVARME</b> Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	<b>OVERVARME</b> Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).	180
	<b>UNDERVARME</b> Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	180
	<b>GRILL</b> Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230
	<b>STOR GRILL</b> 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 grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230
	<b>GRILL MED BLÆSER</b> 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
	<b>OVERVARME OG BLÆSER</b> 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
	<b>VARMLUFT OG UNDERVARME</b> Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
	<b>VARMLUFT</b> 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
	<b>UNDERVARME OG BLÆSER</b> Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	<b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT</b> 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
	<b>TALLERKENOPVARMNING</b> Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> 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
	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	-

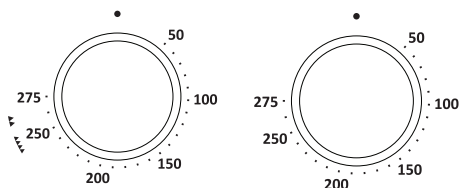
<sup>1)</sup> Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

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



# TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

## JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



💡 Når du bruger ovnen med den store grill og grillen, skal du sætte temperaturknappen på 200.



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 trykke på start/stop-knappen og holde den inde i ca. et sekund.

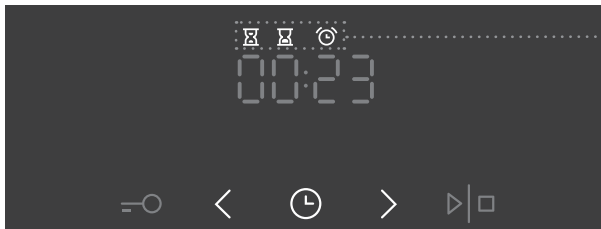
# TIMERFUNKTIONER

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 tilberedningstiden

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 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: 18:00

Indstil først OPERATION DURATION (ovnens tilberedningstid) til 2 timer. Tryk to gange på knappen CLOCK for at vælge END OF OPERATION (sluttidspunktet). På displayet blinker det aktuelle klokkeslæt tillagt tilberedningstiden (14.00).

Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnens 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.

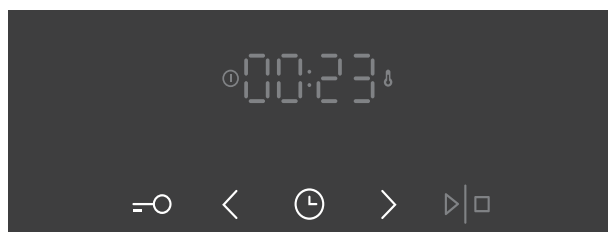
I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.




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

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

## TRIN 4: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER



Slå ekstrafunktioner 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. "Loc" vises på displayet i ca. 5 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 < LYDSIGNAL

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

Hold knappen < nede i fem sekunder. Først vises **"Vol"** på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knapperne < og > for at vælge et af de tre lydstyrkenivauer (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 > nede i fem sekunder. Først vises **"bri"** på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knapperne < og > for at justere skærmens lysstyrke (en, to eller tre bjælker). Efter 3 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.

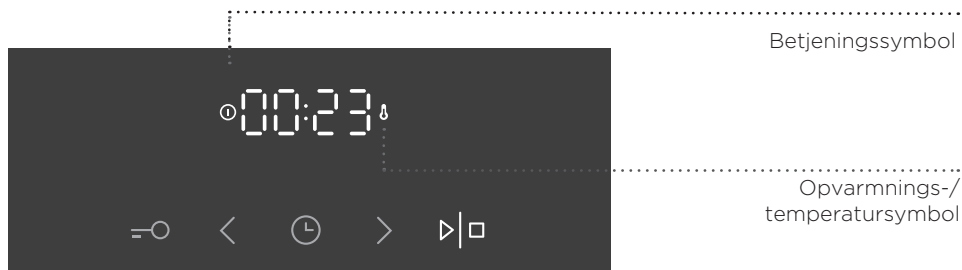


Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

## TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN

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

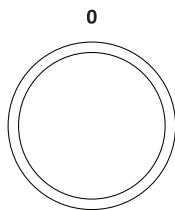
Hvis du ikke har indstillet timeren, vises tilberedningstiden på displayet.




Mens ovnen varmes op, blinker temperatursymbolet. Når ovnen opnår den indstillede temperatur, lyser symbolet, og der lyder et kort bip.

## TRIN 6: SLUKNING AF OVNE

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.

 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.

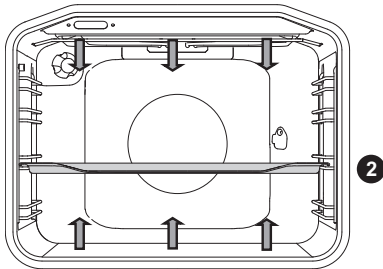
For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.

## Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

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



# OVER- OG UNDERVARME



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

## Stegning af kød:

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

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

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
<b>KØD</b>				
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
<b>FISK</b>				
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.

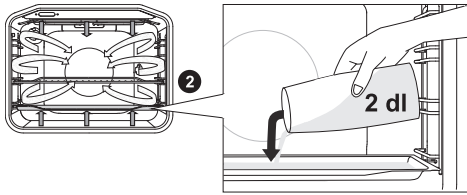
## Bagning:

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)
<b>BAGVÆRK</b>			
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.

## OVER- OG UNDERVARME MED DAMP



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

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

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

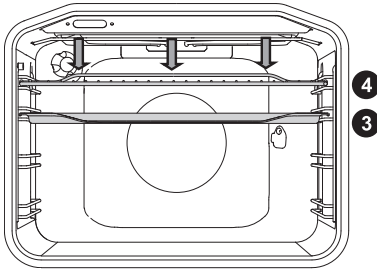
Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Flæskesteg	1500	2	180-200	100-120
Nakkesteg	1500	2	180-200	110-130
Farsbrød	1500	2	200-210	70-80
Oksesteg	1500	2	170-190	130-150
Kylling	1500	2	190-210	80-100

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



**Bradepanden må aldrig sættes på den nederste 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: 240 °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)
<b>KØD</b>				
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
<b>RISTET BRØD</b>				
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)
<b>KØD</b>				
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
<b>FISK</b>				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	230	15-25
<b>RISTET BRØD</b>				
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.

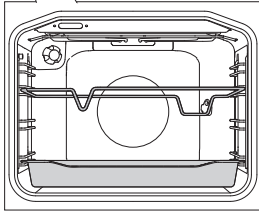
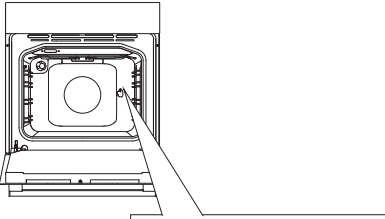


**Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.**

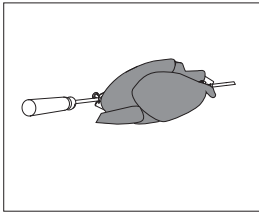
**Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.**

## Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

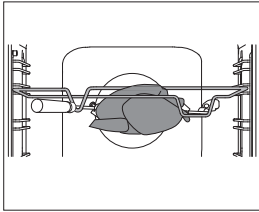
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 240 °C.



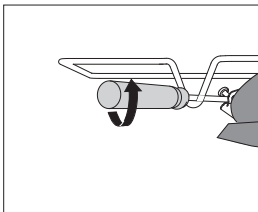
- 1** Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



- 2** Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueene.



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



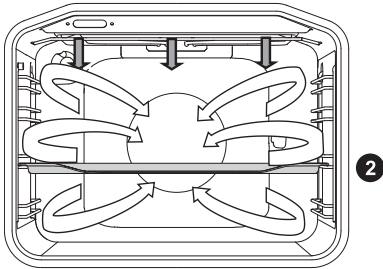
- 4** Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

## GRILL MED BLÆSER

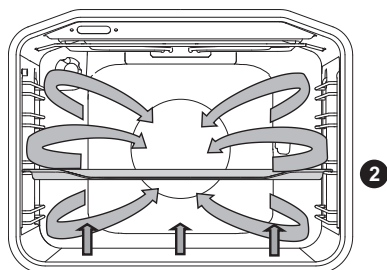


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
<b>KØD</b>				
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
<b>FISK</b>				
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.

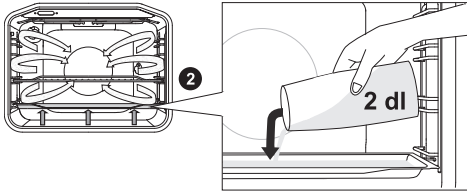
Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

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


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



## VARMLUFT OG UNDERVARME MED DAMP



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

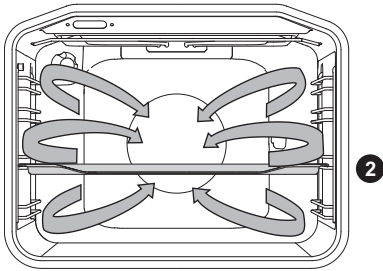
 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

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

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

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

# VARMLUFT



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

## Stegning af kød:

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

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

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
<b>KØD</b>				
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 samtidig (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)
<b>BAGVÆRK</b>			
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
<b>FROSNE FØDEVARER</b>			
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

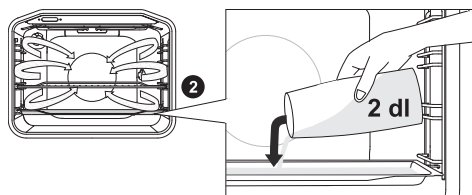
Symbolet \* betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



**Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.**



## VARMLUFT MED DAMP



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

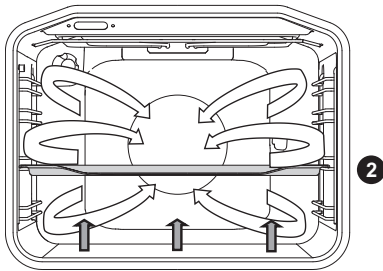
 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

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

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

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

## UNDERVARME OG BLÆSER



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

## KONSERVERING

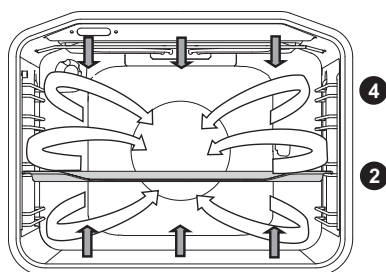
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 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)
<b>FRUGT</b>					
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
<b>GRØNTSAGER</b>					
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.

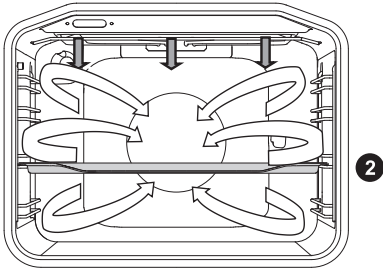
Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).

### Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
<b>BAGVÆRK</b>			
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.

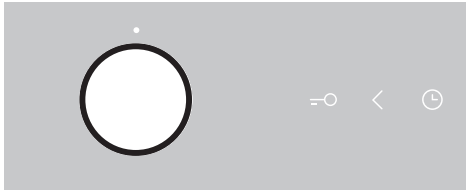
Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
<b>KØD</b>				
And	2000	2	150	90-110
Flæskesteg	1500	2	160	80-100
Nakkesteg	1500	2	150	130-160
Svineskank	1000	2	150	130-150
Halv kylling	700	2	190	60-70
Kylling	1500	2	190	80-100
<b>FISK</b>				
Ørred	200 g/stk	2	200	20-30

## 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.



Sæt funktionsvælgeren på optøning.  
Tryk på start/stop-knappen for at påbegynde optøningen.

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.



# 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 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 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, da de kan beskadige overfladen.

## Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

## Betjeningspanel:

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.



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.

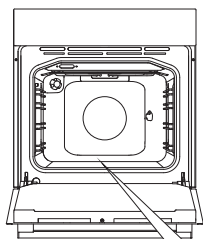
Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

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

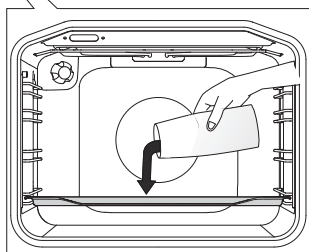
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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

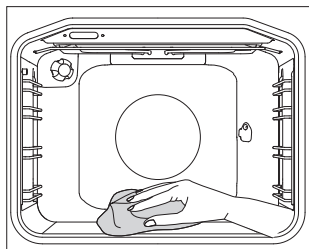
# RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN



**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.



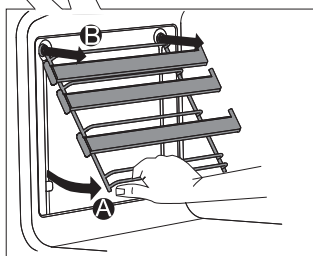
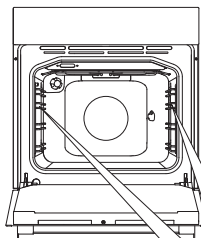
**3** Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

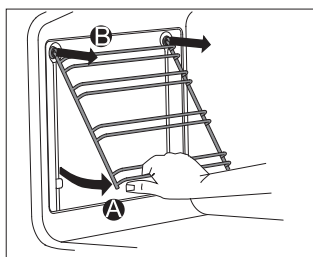
# UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

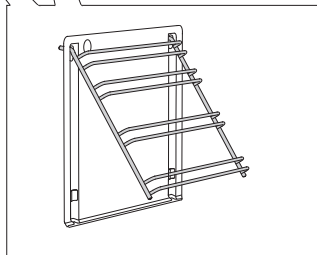
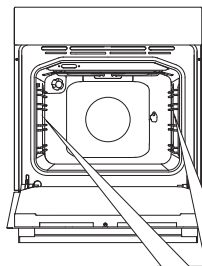
**B** Tag dem ud af åbningerne øverst.



Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

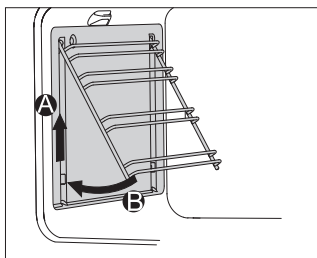
# MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.

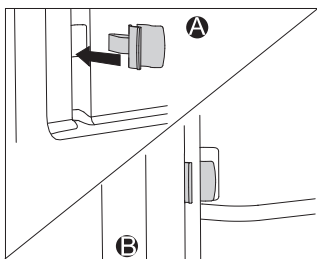


Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.

**1** Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



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

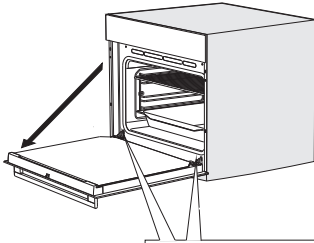


Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsatser, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.

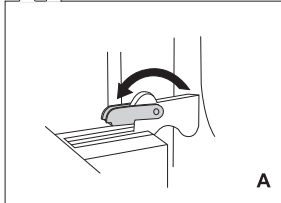


De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

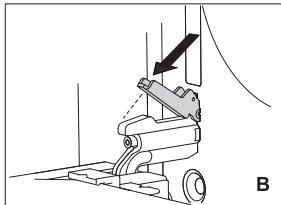
# AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



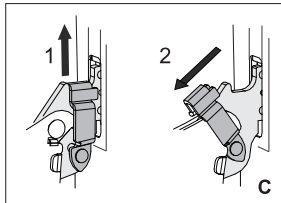
**1** Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



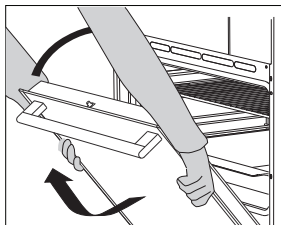
**2 A** Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



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



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

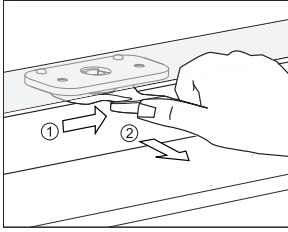


**3** Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene 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)



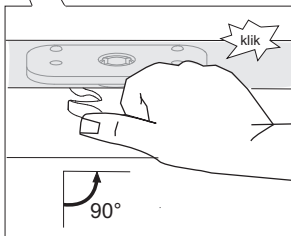
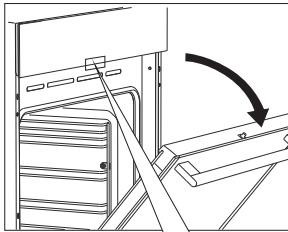
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

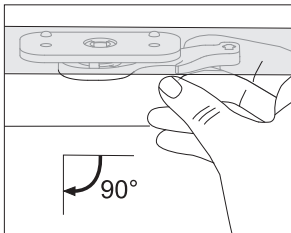
## SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 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 fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. 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.

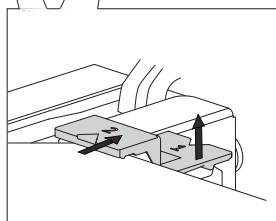
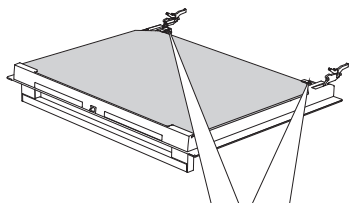


**Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.**

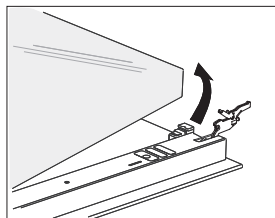


# AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

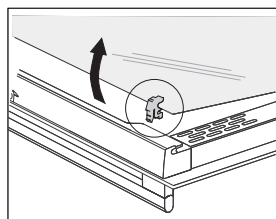
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).




**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 glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den ikke længere sidder fast i beslagene, og løft den af.



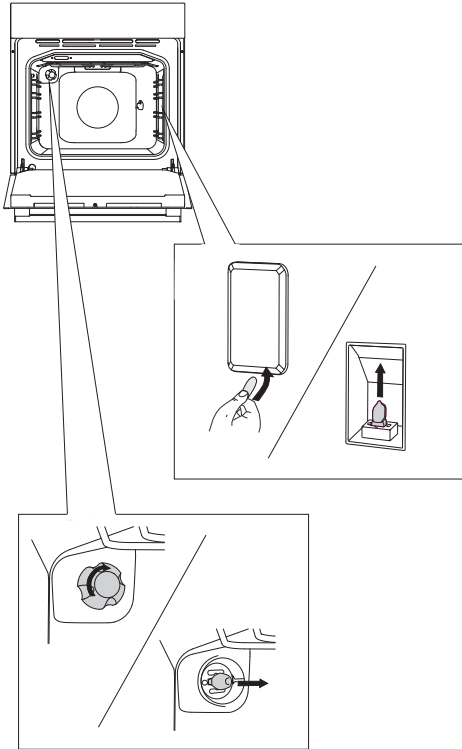
**3** Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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


# UDSKIFTNING AF PÆREN

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


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



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

 Pas på ikke at beskadige emaljen.

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

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

# FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

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

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. 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.*







EVP\_MULTI\_IL



da (03-20)