

DK

Instruktioner om montering, tilslutning og brug



Fritstående el-/gaskomfur

Kære kunde!



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

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

Brugsanvisningen gælder kun for de lande, som fremgår af mærkningen på apparat. Hvis der IKKE er landemærker på apparatet, skal du sørge for, at apparatet tilsluttes i henhold til de regler og normer, der gælder i dit land.

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

Tilslutningsanvisning

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

Typeskilt

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

Vigtigt - Læs før apparatet tages i brug	3
Beskrivelse af apparatet	6
Kogeplade	9
Brug af kogezoneerne.....	12
Brug af gasblussene	13
Ovn.....	14
Tilberedning	21
Rengøring og vedligehold	32
Særlige advarsler og fejlmelding.....	41
Instruktioner om montering og tilslutning	43
Tabel over dyser	50
Tekniske specifikationer.....	51

Vigtigt - Læs før apparatet tages i brug

Sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på tilberedningsfladerne.
- 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 en låg eller et fugtigt klæde.
- Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset så kan blive ridset og senere sprænge.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Før du åbner dækpladen skal du sikre dig, at den er ren, og at der ikke er væske på den. Dækpladen er lavet af lakeret glas, og må kun slås ned, når kogezoneerne er kølet helt af. Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at glaslåg kan sprænge, hvis de opvarmes. Sluk for alle brændere, da låget kan sprænge, hvis det opvarmes. Sluk alle brændere, før du lukker låget.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Alle regler og tekniske krav vedrørende tilslutning til gasforsyningen skal overholdes. Læs de vigtige oplysninger i afsnittet Tilslutningsanvisning.
- Uautoriseret vedligehold eller reparation kan medføre risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
- Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.
- Apparatet må ikke sluttes til skorstene eller ventilationsskakte. Apparatet skal monteres og tilsluttes i henhold til alle gældende regler og standarder. Ved tilberedning opstår der varme, fugt og restprodukter ved forbrændingen i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der tilstrækkelig udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug. Åbn de naturlige udluftningskanaler, eller monter en emhætte.
- Apparatet er i klasse 2/14. Apparatet må installeres side om side med køkkenelementer. På apparatets ene side må der være et køkkenelement, som er højere end apparatet, hvis det er mindst 10 cm fra apparatet. På apparatets anden side må køkkenelementet ikke være højere end apparatet.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten skal som minimum svare til den afstand, der angives i installationsvejledningen til emhætten, og må under ingen omstændigheder være mindre end 650 mm.
- If the power cords of appliances located near this appliance are caught in the oven door, they can be damaged, which may in turn result in a short circuit. Therefore, keep the power cords of other appliances at a safe distance.
- The appliance is intended solely for cooking. Do not use it for any other purpose, e.g. for room heating. Do not place empty cookware on the cooking zones.
- Vær særligt opmærksom på at montere brændernes dele korrekt.
- Hvis du kan lugte gas i rummet, skal du omgående lukke ventilen på gasforsyningen, slukke alle former for åben ild (herunder også cigaretter), udlufte rummet grundigt og kontakte en gastechniker. Tænd ikke for elektriske apparater!
- Luk altid hovedventilen til gassen, hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid (f.eks. i forbindelse med rejser og ferier).
- Vær særligt forsigtig ved tilberedning af mad i ovnen. På grund af de høje temperaturer bliver bageplader, bradepander, risten og fladerne i ovnrummet meget varme. Brug altid grydelapper.
- Tildæk ikke ovnvæggene med 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 eller yderligere beskyttelse i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.
- 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. Brug kun skuffen under ovnen til at opbevare ovnens tilbehør (bradepande, bageplader osv.).

- Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de bliver overbelastet. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og støt dig ikke til ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Før rengøring af ovnen skal du tage ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen). Undlad at træde op på eller sidde på ovnlågen (børn!).
- Ved længere tids brug af kogevej af støbejern kan kogezoneflade under og omkring kogevej blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.
- Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinner.
- Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.



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

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.

Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Forskriftsmæssig brug

Hvis du bemærker fejl på gasforsyningen, eller hvis du kan lugte gas i rummet

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

- Luk omgående for gasforsyningen, eller luk ventilen på gasflasken.
- Sluk alle former for åben ild, herunder også cigaretter og tobak.
- Tænd ikke for noget, som er elektrisk (heller ikke lyset!).
- Udluft rummet grundigt – åbn vinduerne!
- Kontakt omgående en autoriseret installatør eller gasforsyningsselskabet.

Beskrivelse af apparatet

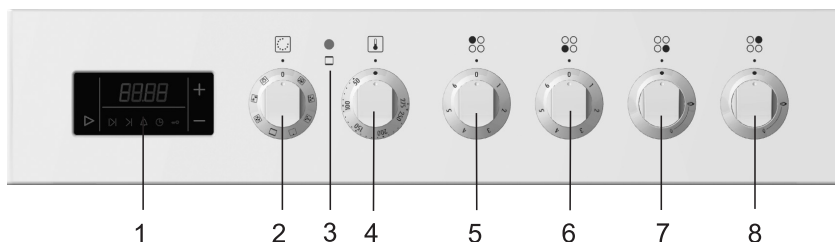
Figurene illustrerer én modelvariant af apparatet. Brugsanvisningen gælder for forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.



- 1 Dækplade til kogeplade (kun nogle modeller)
- 2 Udluftningskanal
- 3 Glaskeramisk kogeplade
- 4 Kontrolpanel
- 5 Greb
- 6 Ovnlåge
- 7 Skuffe
- 8 Yderligere støtte (kun nogle modeller)
- 9 Justerbare fødder, som kan indstilles, når skuffen tages ud (kun nogle modeller)



- 1 Dækplade til kogeplade (kun nogle modeller)
- 2 Udluftningskanal
- 3 Glaskeramisk kogeplade
- 4 Kontrolpanel
- 5 Greb
- 6 Ovnlåge
- 7 Skuffe
- 8 Justerbare fødder, som kan indstilles, når skuffen tages ud (kun nogle modeller)



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Timer (kun nogle modeller) 2. Tænd/sluk- og funktionsvælgerknop 3. Kontrollampe for ovn Kontrollampen er tændt, mens ovnen varmer op, og slukkes, når den indstillede temperatur nås. 4. Drejeknap til indstilling af ovntemperatur | <ol style="list-style-type: none"> 5. Drejeknap til bageste venstre elektriske kogezone 6. Drejeknap til forreste venstre elektriske kogezone 7. Drejeknap til forreste højre kogezone, gasblus 8. Drejeknap til bageste højre kogezone, gasblus |
|---|--|

Elektrisk tænding

(kun nogle modeller)

De enkelte gasblus kan tændes ved hjælp af den elektriske gnisttænder, som er monteret ved siden af hver brænder.

Den elektriske tænding fungerer kun, hvis apparatet er sluttet til lysnettet. Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasbluset med en tændstik eller en almindelig gnisttænder. Brænderen i ovnen tændes på samme måde.

(kun nogle modeller)

Før du åbner dækpladen skal du sikre dig, at den er ren, og at der ikke er væske på den. Dækpladen er lavet af lakeret glas, og må kun slås ned, når kogezoneerne er kølet helt af.



Symbolet på produktet eller dets emballagen angiver, at glas låg kan gå i stykker ved opvarmning. Sluk alle brændere, før du lukker låget.

Dækplade

Køleblæser

Apparatet har en indbygget køleblæser, som køler kabinettet og kontrolpanelet.

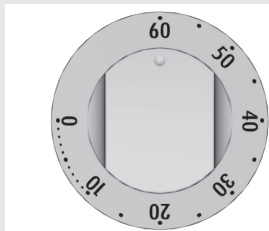
Forlænget drift af køleblæseren

Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et stykke tid for at afkøle apparatet.

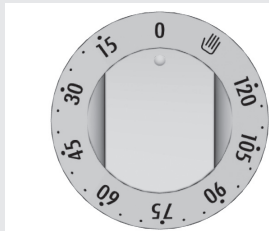
Timer

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

Mekanisk minutur



Minutur med automatisk slukning – 120 minutter



Den maksimale tidsindstilling er 60 minutter. Når tiden er gået, lyder et ringesignal i cirka 5 sekunder. Indstil nedtællingstiden omtrentligt ved at dreje drejeknappen med uret, og drej den derefter mod uret for at stille tiden helt nøjagtigt.

Minuturet med automatisk slukning kan indstilles fra 0 til 120 minutter.

- Drej drejeknappen med uret, indtil den står på den ønskede nedtællingstid. Når tiden er gået, slukker apparatet automatisk for den valgte funktion.
- Brug den manuelle indstilling, hvis tilberedningstiden er kortere end 15 minutter (forvarmning, bagning af pizza osv.) eller længere end 120 minutter (retter, som kræver længere tilberedningstid).
- Drej drejeknappen til venstre (mod uret) for at vælge den manuelle indstilling, som er vist med symbolet . I positionen "0" kan ovnen ikke tændes.

Før du bruger apparatet første gang (afhængigt af modellen)

Vigtige advarsler

A) Elektriske kogezone

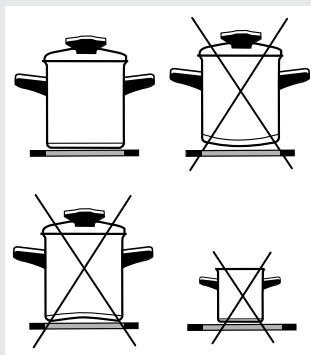
- Tænd for hver kogezone i 3-5 minutter på højeste effekt, uden at der er kogegrej på den. Der kan forekomme røg fra det beskyttende lag på kogepladen. På denne måde vil det beskyttende lag på kogepladen blive hærdet mest muligt.
- Rengør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen så kan tage skade.

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der ikke er kogegrej på den, og brug aldrig kogepladen til rumopvarmning.
- Kontrollér, at kogegrejets bund og kogezoneerne er rene og tørre, og at varmen kan overføres mellem dem, så kogezonernes overflade ikke tager skade.
- Under madlavningen kan overophedet fedtstof eller olie på kogepladen blive antændt. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie i madlavningen (f.eks. ved tilberedning af pommes frites), og overvåg hele tiden madlavningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezoneerne. Kogezoneerne kan tage skade af fugten.
- Lad ikke varmt kogegrej stå på kogezone, mens det afkøles. Fugten, der opstår under kogegrejet, kan forårsage rust.

Vigtige advarsler vedrørende den glaskeramiske kogeplade

- Den tændte kogezone når hurtigt den indstillede temperatur, mens området omkring kogezoneen forbliver forholdsvis køligt.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Kogepladen modstår også stød og slag. Kogegrejet kan sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, uden at den tager skade.
- Glaskeramiske kogeplader må ikke bruges som arbejdsbord. Skarpe genstande kan forårsage ridser.
- Der må ikke tilberedes mad i kogegrej af aluminium eller plast på kogepladen. Anbring aldrig plastgenstande eller aluminiumfolie på den glaskeramiske kogeplade.
- Brug ikke kogepladen, hvis der er revner eller brud i den glaskeramiske overflade. Hvis der falder spidse eller skarpe genstande ned på kogepladen, kan kogepladens glaskeramiske overflade gå i stykker. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter slaget. Hvis der er synlige revner, skal apparatet omgående afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der spildes sukker eller sukkerholdige madvarer på den glaskeramiske overflade, skal det straks fjernes.

Kogegrej



Gode råd om kogegrej

Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.

- Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Varmeførelsen fungerer bedst, hvis kogegrejets bund og kogezone har samme diameter, og hvis kogegrejet er anbragt på midten af kogezone.
- Hvis du vil bruge Pyrex-glasfæde eller ildfaste fæde på kogepladen, skal du altid følge de anvisninger, der fulgte med fædene.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Hvis du bruger en trykkoger, skal du starte med maksimal effekt og derefter skrue ned for effekten, efterhånden som trykket stiger. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkoeren.
- Kontrollér, at der er tilstrækkeligt vand i trykkoeren, da den ellers kan tage skade. Brug ikke tomt kogegrej på kogepladen, da det kan beskadige både kogegrejet og kogezone.
- Visse Pyrex-glasfæde har en specielt børstet bund og er velegnede til brug på kogeplader, hvis de passer til kogezone diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Hvis du bruger specielt eller ukonventionelt kogegrej, skal du altid følge producentens anvisninger.
- Hvis du bruger kogegrej med en reflekterende bund (skinnende metaloverflade) eller kogegrej med en meget tyk bund på en glaskeramisk kogeplade, kan tilberedningstiden blive forlænget med op til 10 minutter. Ved tilberedning af store mængder mad anbefales det derfor at anvende gryde med en mørk, flad bund.
- Brug aldrig kogegrej af keramik på den glaskeramiske kogeplade, da det kan ridse den.

Energispareråd

- Kogegrejet bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er for lille, går en del af varmen tabt, og kogezone risikerer at tage skade.
- Brug altid et låg, når madlavningsprocessen tillader det.
- Vælg kogegrej, som passer til mængden af fødevarer, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang kogetid bør tilberedes i en trykkoger.
- Forskellige grøntsager og kartofler kan koges i kun lidt vand, hvis låget slutter tæt. Når vandet koger, skal du reducere effekten, så temperaturen lige over kogepunktet netop holdes.

B) Gasblus

Du kan umiddelbart bruge apparatet uden at skulle gøre noget ved det først..

Før du bruger apparatet første gang

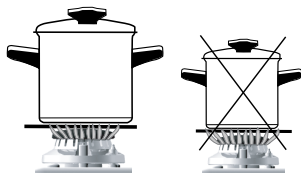
Vigtige advarsler

- Hvis du vil brune maden, skal du indstille gasblusset på den maksimale effekt og derefter fortsætte tilberedningen på en lav effektindstilling.
- På visse modeller er gasblussene udstyret med termoelektrisk sikring. Hvis gasflammen slukkes utilsigtet eller ved et uheld (f.eks. hvis en gryde koger over, eller hvis der er træk i rummet), bliver gasforsyningen automatisk afbrudt, så der ikke siver gas ud i rummet.
- Hvis gasblusset ikke har termoelektrisk sikring, vil der sive gas ud i rummet, hvis flammen utilsigtet går ud!
- Gasbrænderdækslet skal altid placeres forsigtigt over brænderhovedet. Kontrollér, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede.



- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhoved med støtte til dæksel
- 3 Termoelement (kun ved sikrede brændere, afhænger af modellen)
- 4 Gnisttænder
- 5 Dyse

Kogegrej



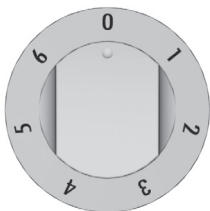
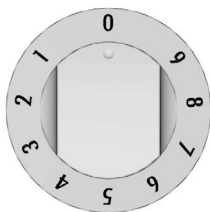
- Brug det rette kogegrej for at opnå den optimale tilberedningstid og det laveste gasforbrug. Kogegrejets diameter er den vigtigste faktor for at opnå dette.
- Hvis flammerne slikker op ad kogegrejets side, er kogegrejet for smalt. Gasforbruget er for højt, og kogegrejet risikerer at tage skade.
- Der skal også bruges luft ved forbrændingen af gas. Hvis kogegrejet er for bredt, bliver lufttilførslen til brænderen utilstrækkelig, og forbrændingen ringere.

Hjælperist (kun nogle modeller)

Brug hjælperisten, hvis du bruger kogegrej med en mindre diameter. Sæt hjælperisten øverst på brænderen.

Gasblustype	Kogegrejets diameter
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Ekstra brænder (1,0 kW)	120-180 mm
Triplebrænder (3,0 kW)	220-260 mm

Brug af kogezoneerne



- Tænd for kogezoneerne ved hjælp af drejeknapperne på kontrolpanelet.
- Symbolerne ved siden af knapperne viser, hvilken kogezone de pågældende knapper styrer.
- Kogezonens effekt kan enten indstilles trinløst (1-9) eller i trin (1-6).
- Drejeknapperne kan drejes i begge retninger. Med de trinløse knapper, kan du øge effektindstillingen ved at dreje dem med uret, eller sænke den ved at dreje dem mod uret.
- Du kan spare energi ved at slukke kogezonen 3-5 minutter før tilberedningen er færdig og udnytte dens restvarme (den følgende tabel viser nogle eksempler ved forskellige effektrin).

E	S	
0	0	Kogezonen er slukket. Udnyt restvarmen.
1-2	1	Hold maden lun eller genopvarm små mængder mad (laveste varmetrin).
3	2	Lad maden simre.
4-5	3	Lad større mængder mad småkoge eller steg.
6	4	Steg eller opbag.
7-8	5	Frituresteg.
9	6	Bring mad og væske i kog, brun og steg mad.

Hurtigkogezone (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige masseplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at varme op hurtigere.

Disse kogezone er mærket med en rød plet i midten af dem. Efter nogen tids brug kan pletten dog blive utydelig eller helt slidt væk.

Hi-light-kogezone



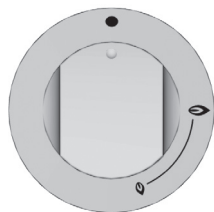
Hi-light-kogezone adskiller sig fra almindelige kogezone ved at varme op meget hurtigere.

Restvarmeindikator

Hver kogezone har en restvarmeindikator, som viser, hvis kogezonen er varm. Når kogezonen er kølet tilstrækkeligt af, slukkes restvarmeindikatoren. Restvarmeindikatoren kan blive tændt, hvis der har stået varmt kogegrej på kogezonen, selv om kogezonen ikke har været tændt i et stykke tid.

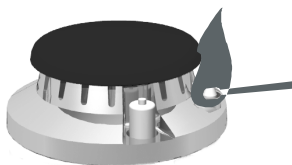
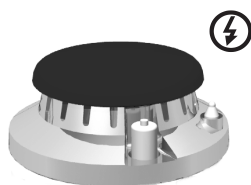
Brug af gasblussene

Drejeknapper



•	Gasventil lukket
	Maksimal effekt
	Minimal effekt

Tænding og brug af gasblussene (afhænger af modellen)



- Indstil gasblussene ved hjælp af drejeknapperne på kogepladen. Effekttrinene er vist på drejeknapperne med symboler for hhv. høj og lav flamme (se afsnittet Beskrivelse af apparatet).
- Drej drejeknappen forbi positionen høj flamme () til positionen lav flamme () og tilbage. Effektindstillingen ved brug ligger mellem de to symboler.
- Gasblussene kan tændes med den indbyggede gnisttænder (kun på visse modeller).



Tryk drejeknappen ind, før du drejer den.

Enhåndstænding

- For at tænde gasbluset skal du trykke den tilhørende drejeknap ind og dreje den til maksimal indstilling (positionen høj flamme). Der springer automatisk en elektrisk gnist, som kan antænde den udsivende gas.
- Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasbluset med en tændstik eller en almindelig gnisttænder.

Tohåndstænding

- For at tænde gasbluset skal du trykke den tilhørende drejeknap ind og dreje den til maksimal indstilling (positionen høj flamme). Tryk derefter på knappen til gnisttænderen. Der springer automatisk en elektrisk gnist, som kan antænde den udsivende gas.

- Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasblusset med en tændstik eller en almindelig gnisttænder.
- Når du har tændt for gasblusset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka 10 sekunder, indtil flammen er stabil.
- Når du har tændt for gasblusset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka 10 sekunder, indtil flammen er stabil.
- Derefter kan flammen indstilles som ønsket mellem den maksimale og den minimale indstilling. Undgå at indstille drejeknappen til mellem (⬆) og (●). da flammen ikke er stabil i dette område og derfor kan gå ud.



Hvis gasbrænderen ikke er tændt efter drejeknappen har været trykket ind i 15 sekunder, skal du lukke for gastilførslen til brænderen og vente i mindst 1 minut. Derefter skal du gentage tændingsprocessen.



Hvis flammen af en eller anden grund går ud, skal du lukke for gastilførslen til blusset og vente i mindst 1 minut, før du prøver at tænde brænderen igen.

- Bemærk! Når du tænder dobbelt-, triple- eller Miniwok-gasblusset, skal kogegrejet på forhånd være anbragt på risten over brænderen.
- Sluk for gasblusset, og luk for gastilførslen til det ved at dreje drejeknappen mod højre til positionen OFF (●).

Ovn

Før du bruger ovnen første gang

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

Vigtige advarsler

- Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen bedst.
- Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne brugsanvisning.
- Det kræver en del energi at varme en tom ovn op, så det kan betale sig at bage flere hold kager efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.
- Du kan slukke for ovnen, cirka 10 minutter før tilberedningen er færdig. På den måde kan du udnytte ovnens restvarme og spare på energien.

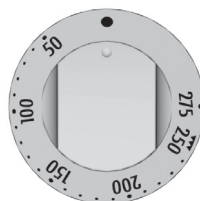
Brug af ovnen

Ovnens betjenes ved hjælp af funktionsvælgerknappen og drejeknappen til temperaturindstilling.

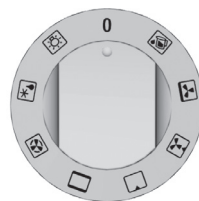
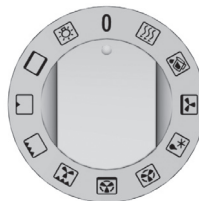
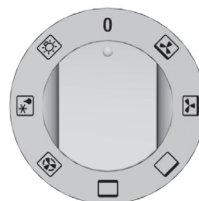
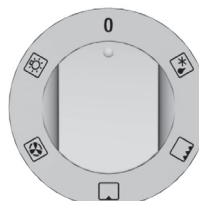
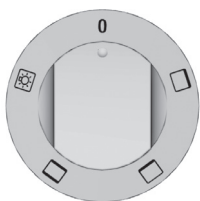
Knap til temperaturindstilling



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



Tænd/sluk- og funktionsvælgerknapp



Ovnens funktioner

Ovnlys

Nogle modeller er udstyret med to indvendige ovnlys: et øverst i bagvæggen, og et midt på den højre ovnvæg. Ovnlyset kan tændes uafhængigt, uden at du vælger andre funktioner. Ved alle andre funktioner tændes ovnlyset automatisk.

Overvarme/undervarme

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



Stor grill

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



Grill

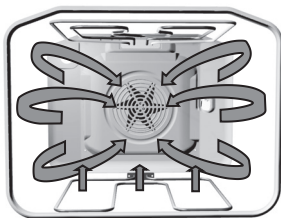
Her er kun det infrarøde grillelement tændt, mens det øverste varmelegeme er slukket (modsat funktionen med stor grill). Funktionen er særligt velegnet til grillning af sandwiches og pølser eller til at riste brød.



Grill og blæser

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





Varmluft og undervarme

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



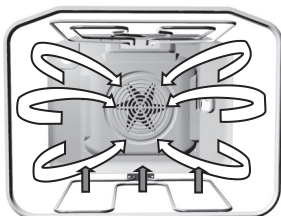
Varmluft

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



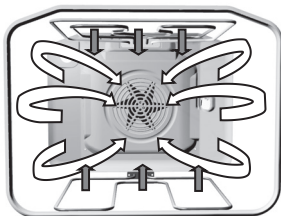
Optøning

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



Undervarme og blæser

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



Over- og undervarme med blæser

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



☐ **Undervarme/Aqua Clean**

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



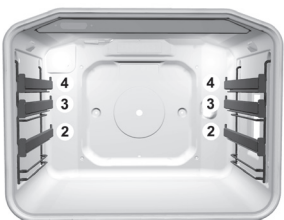
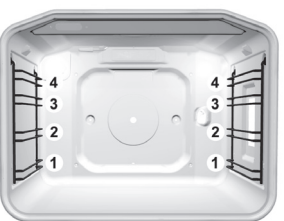
☐ **Overvarme**

Kun det øverste varmelegeme er tændt. Brug denne funktion, hvis du vil bage eller ovnstegte den øverste side af maden mere (f.eks. for at brune maden).

Ovnens niveauer (afhænger af modellen)



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



Teleskopskinner (afhænger af modellen)



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

Teleskopskinnerne består af (afhænger af modellen):

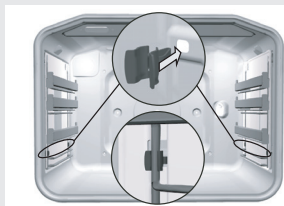
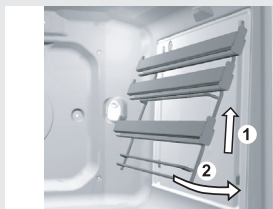
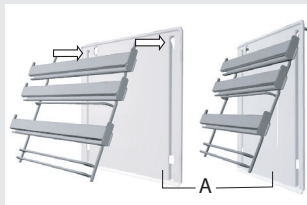
- tre sæt skinner, som kan trækkes delvist ud,
- et sæt skinner, der kan trækkes helt ud og to, der kan trækkes delvist ud, eller
- tre sæt skinner, som kan trækkes helt ud.



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

- Træk først teleskopskinnerne på den relevante rille ud, for at sætte risten, en bageplade eller en drypbakke i ovnen.
- Sæt risten eller pladen på teleskopskinnerne, og skub den ind i ovnen med hånden. Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er helt inde i ovnen.

Easy-clean-indsats (afhænger af modellen)



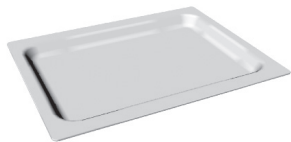
Easy-clean-indsats forhindrer fedt i at sprøjte direkte på ovnvæggen

Easy-clean-indsatserne monteres på følgende måde:

- Tag skinnerne eller teleskopskinnerne ud af ovnen (se afsnittet Udtagning af skinner og teleskopskinner).
- Fastgør skinner (glideriller eller teleskopiske) til Easy-clean væggen (A). Derefter monter dem i hullerne og tryk skinnerne ned.

Når du monterer de udtrækbare teleskopskinner (som kan trækkes helt ud) og easy-clean-indsatserne, skal du sætte de medfølgende clips ind i de nederste huller på hver side af ovnvæggen, og sætte skinnerne ind i disse. Disse clips holder skinnerne på plads.

Ovntilbehør (afhænger af modellen)



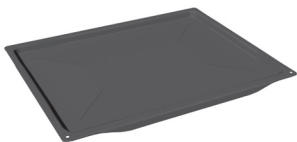
Glasbakke beregnet til bageforme, men som også kan bruges som serveringsfad.



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



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



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



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

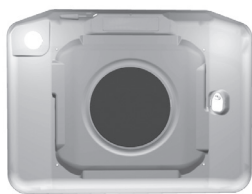


Bradepanden må kun indsættes på den nederste rille, hvis den bruges som drypbakke ved grillning eller spidstegning.



Ovnloftet er belagt med et katalytisk lag, som kun må monteres eller fjernes af en autoriseret installatør.

Fedtfilter (afhænger af modellen)



Fedtfileret på ovnens bagvæg beskytter ovnen, blæseren og det runde varmelegeme mod urenheder, især fedtsprøjt. Det anbefales, at du bruger fedtfileret, når du tilbereder kød. Fjern altid filteret, når du bager. Hvis filteret er monteret, når du bager, kan resultatet blive ringere.

Tilberedning

Bagning af kager

- Når du skal bage, skal du bruge funktionen ,  eller  (Betjeningen af ovnen ved den valgte funktion kan variere fra model til model).
- Fjern altid fedtfileret, når du bager.

Vejledning

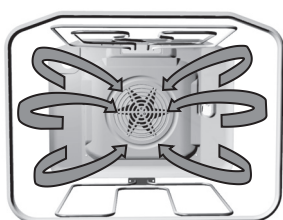
- Når du bager, skal du altid følge vejledningerne i tilberedningstabellen med hensyn til bagepladens placering i ovnen, temperatur og tilberedningstid. Brug ikke kun din erfaring med andre ovne. Værdierne i tabellerne er defineret og efterprøvet for netop de ovnmodeller, brugsanvisningen omfatter.
-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

Bagning med over- og undervarme

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

Bagning med varmluft

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



- Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme (se også tilberedningstabellen for bagning).
- Forskellige slags kager kan bages samtidigt, hvis de kan bages ved den samme temperatur.
- Tilberedningstiden kan variere, også selv om bageformene er ens. Når du bager på flere riller samtidigt, kan tilberedningstiden variere for hver rille. Det kan være nødvendigt at tage en af bagepladerne ud før de andre (typisk pladen på den øverste rille).
- Hvis det er muligt, bør du lave formkager og lignende ensartede med hensyn til højde og tykkelse. Kager i forskellige størrelser brunes ujævnt.
- Når du bager på flere riller samtidigt, opstår der en del damp i ovnrummet, og dette kondenserer på glasset i ovnlåget.

Gode råd om bagning

Er kagen bagt færdig?

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

Er kagen faldet sammen?

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

Er kagen for lys?

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

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

Sænk temperaturen og forlæng bagetiden næste gang.

Bemærkninger om bagetabellen

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

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

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

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

Bagetabel til bagning ved undervarme og varmluft

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

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

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

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

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

Gode råd om kogegrej

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

Gode råd om tilberedning af kød

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

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

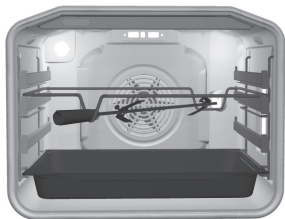
Kødtype	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Steketid (minutter)
Okse						
Oksesteg	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Oksesteg	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
R Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, gennemstegt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60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

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

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

Gode råd om grillfunktionen

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



Spidstegning

(kun nogle modeller)

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

Grilltabel – stor grill

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

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

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

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

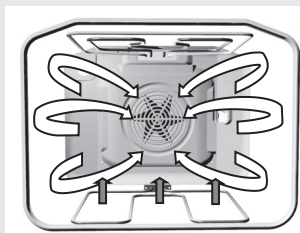
* Denne slags kød kan også spidsteges (se afsnittet Spidstegning).

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

Grilltabel – grill

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

Konservering



Brug undervarme og blæser til konservering af frugt og grøntsager.

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

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

Konserveringstabel

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

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

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

Optøning



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



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

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

Rengøring og vedligehold

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

Kabinetets forside

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

Aluminiumoverflader

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

Frontpaneler af rustfrit stål

(kun nogle modeller)

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

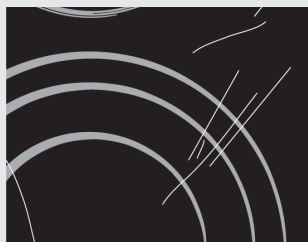
Plastoverflader og lakerede overflader

(kun nogle modeller)

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

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

Rengøring



Figur 1

Glaseramisk kogeplade

Den **glaseramiske kogeplade** skal rengøres efter hver brug, når den er kølet af. I modsat fald kan selv de mindste pletter, der er tilbage efter tilberedning, brænde ind i kogepladens overflade ved den efterfølgende brug. **Brug særlige rengøringsmidler**, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film over overfladen, **til den daglige vedligeholdelse af den glaseramiske kogeplade**. Tør støv og andre partikler af kogegrejets bund og af kogepladen før hver brug, da de ellers kan ridse overfladen (figur 1).

Forsigtig: Ståluld, skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Den glaseramiske overflade kan også blive beskadiget af skrappe aerosoler eller uegnede eller ikke tilstrækkeligt blandede flydende kemikalier (figur 1 og 2).



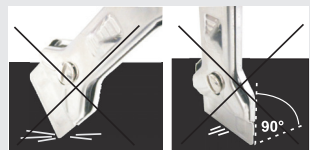
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5

Mønstermærker kan utilsigtet ødelægges ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund (figur 2).

Mindre pletter fjernes med en fugtig, blød klud. Derefter skal overfladen tørres af (figur 3).

Vandpletter fjernes med en mild eddikeopløsning, men aftør ikke rammen med det (kun visse modeller), da den kan miste sin glød. Brug aldrig skrappe sprays eller kalkfjerner (figur 3).

Sværere pletter fjernes med særlige rengøringsmidler og redskaber til rengøring af glaskeramiske kogepåder. Når du bruger sådanne produkter, skal du følge produktets brugsanvisning.

Sørg for, at alle rester af rengøringsmidler fjernes helt, da de ellers kan skade den glaskeramiske kogepåde, når kogezonerne varmes op (figur 3).

Vanskelige og brændte pletter fjernes med en speciel glaskeramisk skraber (figur 4). Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.



Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.

Hold skraberen i den **korrekte vinkel** (45° til 60°). **Pres forsigtigt skraber** mod glasoverfladen, og skub den over mønstermærkerne for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoner.

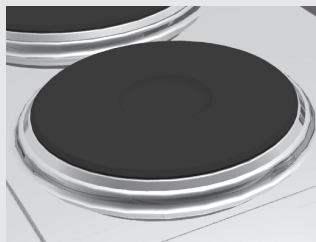


Pres ikke skraber vinkelret mod glasset, og **rids ikke kogepådens overflade** med bladet eller spidsen.

Sukker og sukkerholdige fødevarer kan beskadige den glaskeramiske kogepåde permanent (figur 5), så resterne af sukkeret og sukkerholdige fødevarer skal straks skrubes af den glaskeramiske kogepåde, også selv om kogezonerne stadig er varme (figur 4).

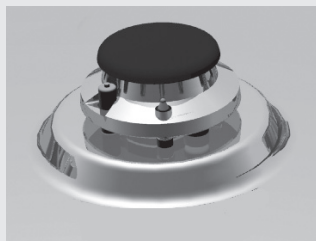
Misfarvning af den glaskeramiske kogepåde har ingen indvirkning på dens drift og stabilitet. De opstår oftest som følge af fastbrændte madrester eller som følge af brug af kogegrej med aluminium- og kobberbund, og sådanne misfarvninger er temmelig svære at fjerne.

Advarsel: Alle beskrevne skader er hovedsageligt æstetiske og har ingen direkte indvirkning på apparatets drift. Sådanne skader dækkes ikke af garantien.



Kogeplade

- Brug varmt vandt med opvaskemiddel til at rengøre **området omkring kogezoneerne (kogepladerne)**. Brug dog først en svamp til at løsne genstridige madrester.
- **Meget snavsede kogezoneer** skal rengøres grundigt umiddelbart efter brug. Hvis kogezoneerne kun er let snavsede, er det nok at tørre dem af med en fugtig klud tilsat lidt rengøringsmiddel. Hvis kogepladen er meget snavs, kan du rengøre den med en stålsvamp og lidt rengøringsmiddel. Efter rengøring skal kogezoneerne altid tørres af med en tør klud.
- Saltholdige væsker, madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezoneerne. Derfor skal du altid holde kogezoneerne rene og tørre.
- For at pleje kogezoneerne kan du af og til smøre dem med lidt symaskineolie eller med de gængse plejemidler, der fås i handelen. Brug aldrig smør, bacon, fedt eller lignende, da det kan fremkalde rust. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.
- Hvis kogepladen er udstyret med ringe af rustfrit stål omkring kogezoneerne, kan de med tiden misfarves på grund af varmpåvirkningen. Dette skyldes en fysisk proces. Gule pletter kan behandles med almindelige rengøringsmidler til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøringen, da det kan medføre ridser.



Gasblus

- Brug varmt vand med lidt opvaskemiddel i til at rengøre risten, kogepladens overflade og brænderens dele. Brug ikke en opvaskemaskine.
- Rengør termoelementet og gnisttænderen med en blød børste. Disse dele skal holdes helt rene, da de ellers ikke fungerer korrekt.
- Rengør brænderhovedet og dækslet. Vær især opmærksom på at holde alle åbninger i brænderhovedet rene og åbne.
- Når du har rengjort delene, skal du tørre alle delene grundigt og sætte dem korrekt sammen igen. Hvis delene monteres skævt, vil det være sværere at tænde for blussene.

Advarsel: Brænderhoveddækslerne er belagt med sort emalje. På grund af den høje temperatur kan det ikke undgås, at de misfarves med tiden, men det påvirker ikke blussenes funktion eller ydelse.

Ovn

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

Vær opmærksom på følgende, når du fjerner genstridigt snavs:

Ovnen skal køle ned, inden du gør den ren.

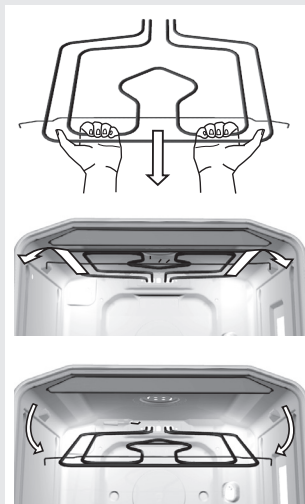
- Rengør ovnen hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen.
- Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.
- Hvis snavset er meget genstridigt, skal du bruge et almindeligt ovnrensemiddel. Fjern derefter alle rester af rengøringsmiddel med vand.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

Katalytisk lag (kun nogle modeller)

- Katalytisk emalje er blød og følsom over for mekanisk påvirkning, og derfor må en sådan overflade ikke rengøres med slibende rengøringsmidler eller skarpe eller grove genstande.
- Grov katalytisk emalje kan opløse fedt og andre urenheder. Mindre pletter, som er der efter brug, opløses normalt, når du bruger ovnen næste gang. Generelt forsvinder pletterne helt ved temperaturer over 220 °C, mens de kun forsvinder delvist ved lavere temperaturer.
- Det katalytiske lags selvrensende effekt forringes med tiden. Vi anbefaler derfor, at laget udskiftes efter nogle få års brug.

Gode råd

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



Rengøring af ovnloftet (kun nogle modeller).

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

Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den. Træk derefter det vandrette varmelegeme ud mod dig.

Træk varmelegemet ud, indtil tværstangen går ud fra støtterne i ovnens venstre og højre side (se figuren). Når du har rengjort ovnen, skal du sætte varmelegemet på plads ved den modsatte procedure, og tværstangen skal sættes ind i de to støttebeslag.

Tilbehør

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

Fedtfiler (kun nogle modeller)

Efter hver brug skal du rengøre fedtfilteret med en børste og lidt varmt vand med opvaskemiddel i, eller vaske det i en opvaskemaskine.

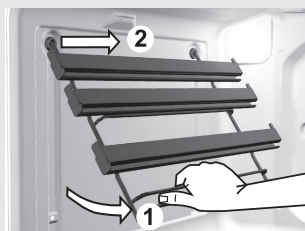
Easy-clean-indsatser (kun nogle modeller)

Efter hver brug skal du vaske Easy-clean-indsatserne i vand med lidt opvaskemiddel i, eller vaske dem i en opvaskemaskine.

Specialemalje

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

Vedligehold (afhænger af modellen)



Udtagning af teleskopskinner

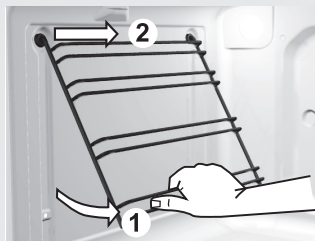
For at gøre rengøringen af ovnen nemmere, kan skinnerne tages ud.

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



Forsøg ikke at smøre teleskopskinnerne.

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



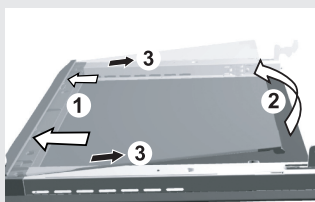
Udtagning af skinner og teleskopskinner

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

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

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

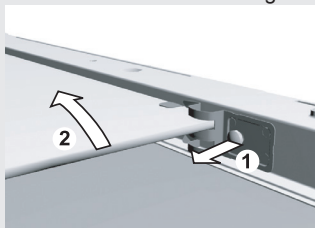
Lågens glas kan også rengøres indefra, men det skal først tages af. Se afsnittet om afmontering og montering af ovnlågen.



figur 1

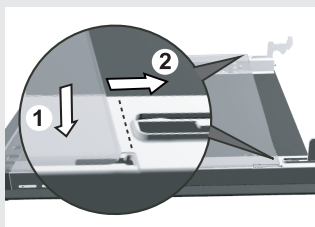
a)

- Hold fast på glassets nederste kant. Træk det forsigtigt ud mod dig selv, og løft det lidt – men ikke for højt, maks. 10 mm – til glasholderen er fri af rillen (figur 1).
- Fjern glasset (i retning af pil 3).



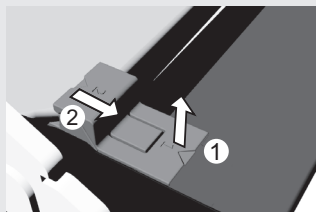
figur 2

- Det indvendige glas (kun visse modeller) afmonteres ved først at fjerne skrueerne på glasholderne og derefter løfte glasset (figur 2). Fjern glasholderne, før du rengør glasset.

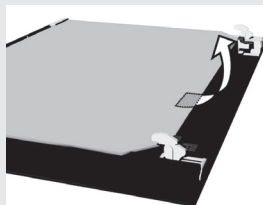


figur 3

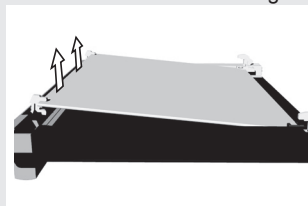
- Monter glasset ved at følge ovenstående anvisninger i omvendt rækkefølge. Bemærk! Sæt glasset ind i holderen, og skub det fremad (figur 3).



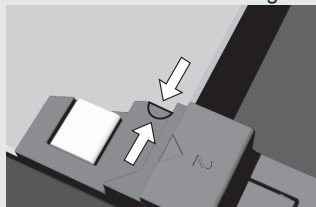
figur 1



figur 2



figur 3



figur 4

b)

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

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

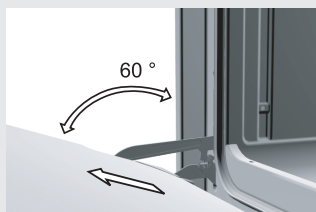
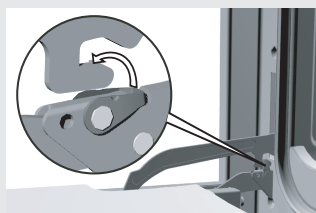
- Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummiet på glasset (figur 3).

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

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

AFMONTERING OG MONTERING AF DEN HÆNGSLEDE OVNLÅGE

- Åbn døren til vandret position. Åbn døren til vandret position. Træk bundhængselophængene opad til den lodrette position, og fastgør dem til hængslet på det øverste hængselophæng.
- Luk lågen halvvejs, og træk den forsigtigt ud. Gentag fremgangsmåden omvendt for at sætte lågen på plads igen.
- Indsæt døren i halvåben position (med en vinkel på 60°) ved at skubbe den hele vejen ind under åbningen. Sørg for, at hakkene på bundhængselholderne passer nøjagtigt til ovenbunden. Åbn nu døren helt, fjern hængselspænderne fra de øverste hængsellåse, og før dem igen til vandret position.

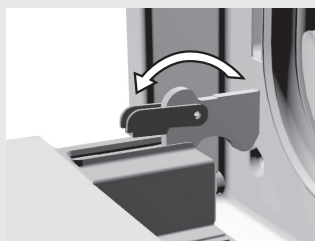


AFMONTERE OG UDSKIFTE OVNLÅGE MED ENKELTAKSLET HÆNGSEL (afhængigt af modellen)

a) Almindelig lukning

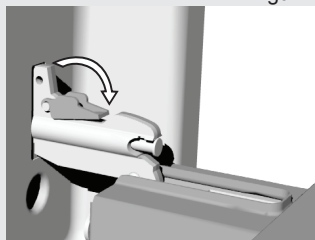
- b) **Softclose-system (GentleClose)** – systemet absorberer belastningen ved lukning af lågen. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15° i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.

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



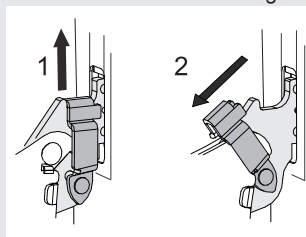
Figur 1

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



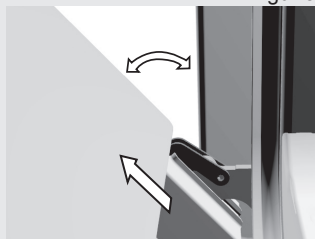
Figur 2

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



Figur 3

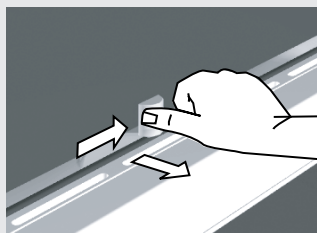
- Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du løfte lidt op i dørhængslerne og trække dem mod dig.



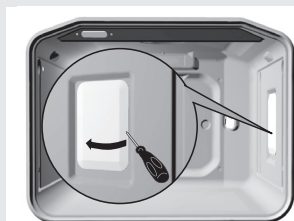
- Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.
- Åbn lågen helt, og drej de aftagelige låse til deres oprindelige position. Luk døren langsomt og kontrollér, at den lukkes korrekt (figur 4). Kontrollér,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

Skuffe

Lågelås (kun nogle modeller)



Udskiftning af reservedele



Vigtigt

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

Risiko for personskaade!

- Skuffen er sikret, så den ikke åbnes ved et uheld. Hvis du vil åbne skuffen, skal du løfte den lidt. For at tage skuffen helt ud, skal du først trække den ud til stoppet, hæve den lidt, og trække den helt ud.
- Opbevar ikke brandbare, eksplosive eller temperaturfølsomme genstande og materialer i skuffen under ovnen,
- På nogle apparater sættes skuffen på plads ved at sætte skuffens bageste skinne på apparatets tilsvarende skinne. Hvis skuffen er udstyret med sideskinner og hjul, skal du først sætte hjulene på skinnerne i skufferummet på apparatet, og derefter lukke skuffen.

- Ovnlågen er udstyret med en låsemekanisme, så den ikke kan åbnes, før låsen åbnes. Låsen åbnes ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen udad.
- Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til sin oprindelige position.

Bemærk! Hvis apparatet leveres med en lågelås, skal du montere den under kontrolpanelet i henhold til den vejledning, som følger med låsen.

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

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

Pære til ovnlys

(kun nogle modeller)

Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien!

Udskift en sprunget pære med en ny med følgende specifikationer: fatning E14, 230 V, 25 W, 300 °C.

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

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

Særlige advarsler og fejlmelding

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

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

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

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

Vigtigt

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

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

Sensorerne virker ikke, og displayet fryser.	• Hvis sensorerne ikke reagerer, skal du afbryde apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen.
Sikringen springer gentagne gange.	• Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	• Udskift pæren (se afsnittet Udskiftning af reservedele).
Oven opvarmes ikke.	• Er temperatur og funktion indstillet korrekt? • Er ovnlågen lukket?
Kagen er ikke bagt tilstrækkeligt.	• Har du fjernet fedtfilteret? • Har du fulgt anvisningerne og rådene i afsnittet Bagning af kager? • Har du fulgt anvisningerne i bagetabellen nøjagtigt?
Timeren viser underlige tal eller tændes og slukkes ukontrolleret.	• Afbryd apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen. Indstil klokkeslættet.
Timerens display blinker.	• Apparatet er netop sluttet til, eller der har været strømafbrydelse. Alle indstillede tider er slettet. • Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. • Når timerfunktionen er afsluttet (ved automatisk slukning), slukkes ovnen, klokkeslættet vises, og der lyder en alarm i et stykke tid. Tag retten ud af ovnen, og nulstil drejeknapperne. Vælg manuel drift, så du kan bruge ovnen uden timeren.
Kontrollampen tændes ikke.	• Har du indstillet knapperne korrekt? • Er relæet slået fra? • Er der valgt funktion og temperatur?

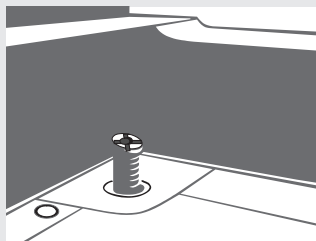
Flammen er ujævn/ ustabil.	• Få en autoriseret installatør til at kontrollere gasforsyningen til apparatet.
Flammen ændrer sig pludseligt.	• Saml brænderen korrekt.
Flammen går ud, kort efter den er blevet tændt.	• Hold knappen trykket ind i længere tid. • Tryk den hårdere ind, før du slipper den
Risten er misfarvet i området omkring	• Rengør risten med et metalplejemiddel.
Den elektriske tænding af blussene fungerer ikke mere.	• Kontrollér sikringen, og udskift den om nødvendigt.

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

Instruktioner om montering og tilslutning

Vigtige advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter!
- Opstil apparatet i et godt ventileret rum.
- Apparatets typeskilt angiver den gastype, som apparatet er indstillet til fra fabrikken.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
- Apparatet må ikke sluttes til skorstene og lignende. Apparatet skal monteres og tilsluttes i henhold til alle gældende regler og standarder. Vær især opmærksom på at sikre den fornødne ventilation og udluftning.
- Afstanden mellem apparatet og emhætten skal mindst være som angivet i vejledningen til emhætten.
- Apparatet er i klasse 2/1. Når du monterer apparatet mellem to køkkenelementer, må det være i direkte kontakt med køkkenelementerne på begge sider. Apparatet må gerne anbringes ved siden af et højere køkkenelement, hvis der er en afstand på mindst 100 mm mellem apparatet og køkkenelementet. Hvis du anbringer apparatet med et højere køkkenelement på den ene side af det, må køkkenelementet til den anden side ikke være højere end apparatet. Overskabe skal være placeret, så de ikke er i vejen, når kogepladen bruges. Afstanden mellem apparatet og emhætten skal mindst være 650 mm.
- Hvis apparatet ikke kan bruges sammen med din gasforsyning, skal du kontakte en autoriseret installatør eller gasforsyningsselskabet. Du kan hurtigt og sikkert omstille apparatet, så det kan bruges med gasforsyningen.
- Alle reparationer og lignende opgaver, som kræver brug af værktøj, må kun udføres af en autoriseret installatør.
- Brugeren må kun udføre servicearbejde, som ikke kræver brug af værktøj.
- Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.
- Elledningen på apparatets bagside skal føres på en måde, så den ikke rører ved apparatets bagvæg, da denne bliver meget varm under brug.

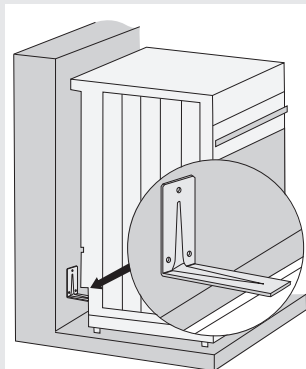


Nivellering af apparatet og sokkel

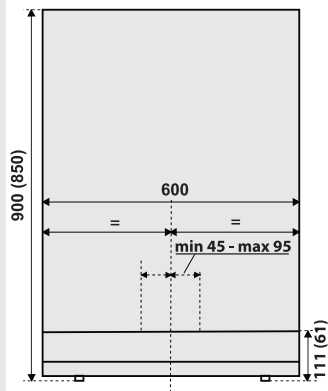
Apparatets højde er 90 cm inkl. sokkel. Uden sokkel er apparatet 85 cm højt. Soklen er udstyret med 2 hjul bagest til venstre og højre, så det er nemmere at flytte apparatet. Forrest til venstre og højre er soklen udstyret med stilleskruer, som kan bruges til at stille apparatet i vater, og til at få apparatets front til at flugte med de skabe, som står ved siden af apparatet.

De justerbare fødder er tilgængelige, når skuffen er taget ud. Når de drejes, kan apparatets højde indstilles, og det kan stilles i vater. Stilleskruerne kan nemt drejes for at vippe apparatet og omfordele apparatets vægt. Soklen kan tages af ved at fjerne de fire skruer, der holder den fast på apparatets bund. Hvis du fjerner soklen, skal du flytte stilleskruerne over på bunden af apparatet. Stil apparatet i vater som beskrevet ovenfor. Nogle apparater er udstyret med fire stilleskruer nederst (to foran, to bagved), og disse er beregnet til at kunne stille apparatet i vater på ujævne gulve og til at kunne indstille apparatets højde, så den passer til de køkkenelementerne.

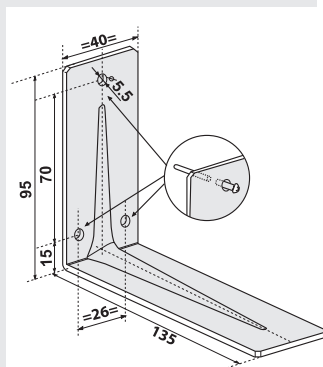
Sikre apparatet mod at vælte



Figur 1



Figur 2



Figur 3

Apparatet kan sikres mod at vælte ved hjælp af det medfølgende vinkelbeslag.

Før fastgørelse bør du placere og nivellere apparatet som ønsket ved hjælp af de justerbare fødder (se afsnittet Nivellere apparatet og yderligere støtte).

Se Figur 2, som viser apparatets indbygningsmål med vinkelbeslaget monteret og med fødderne helt ude.

Sørg for, at vinkelbeslaget er inden for den angivne zone.

- Vælg udgangspositionen til montagen, og skub apparatet helt ind mod væggen.
- Træk apparatets skuffe ud.
- Afmærk apparatets midte på væggen gennem åbningen i den nederste del af apparatet. Lav derefter et mærke 45-95 mm til højre for midten (Figur 2).
- Anbring vinkelbeslagets korteste del mod mærket på væggen. Vinkelbeslagets længste del skal røre ved den øverste flade på profilen på apparatets bagside (Figur 1).
- Afmærk centrum i de tre Ø5,5 mm huller gennem hullerne i den nederste del af apparatet. Disse huller findes på den korteste del af vinkelbeslaget, som er trykket mod muren (Figur 3).
- Træk apparatet ud til udgangspositionen. Bør huller ved de 3 afmærkninger, og sæt de medfølgende rawlplugs i hullerne.
- Skru beslaget fast til væggen.
- Skub apparatet til den valgte udgangsposition, og sæt skuffen i igen.

Bemærk:

- Værdierne angivet i parentes er indbygningsmålene for vinkelbeslaget uden den yderligere støtte.
- Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke kan bruges til at montere vinkelbeslaget på væggen, så apparatet forhindres i at vælte, skal du bruge andet befæstningsmateriale til at fastgøre vinkelbeslaget sikkert til væggen.

Tilslutning af apparatet til gasforsyningen

Fabriksindstillinger

- Gasapparater er afprøvede og CE-mærkede.
- Gasapparater leveres forseglede, og derefter omstilles de til naturgas type H eller E (20 mbar) eller til flydende gas (50 eller 30 mbar). De grundlæggende oplysninger om apparatet fremgår af typeskiltet, som er placeret på kanten af ovnen, og som kan ses, når du åbner ovnlågen.
- Tryk og gasforbrug for de enkelte brændere fremgår af tabellerne i denne brugsanvisning.
- Når apparatet omstilles til en anden gastype, skal dyserne udskiftes (se afsnittet Dysetabel).
- Hvis apparatet er blevet repareret, eller hvis forseglingen er brudt, skal alle funktionsmæssige dele afprøves og genforsegles i henhold til monteringsanvisningen. De funktionsmæssige dele omfatter: Fast dyse for høj flamme og justerbar reguleringsskrue til lav flamme.

Tilslutning af apparatet til gasforsyningen

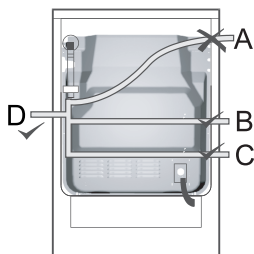
- Følg altid anvisningerne fra den lokale gasforsyning, når du slutter apparatet til gas.
- På højre side er apparatet forsynet med et gastilslutningsstik med udvendigt EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.) -gevind.
- Der medfølger adapter til flydende gas samt en ikke-metallisk pakning.
- Ved tilslutningen skal gastilslutningsstikket holdes fast, så det ikke drejer.
- Alle tilslutninger skal tættes ved hjælp af ikke-metalliske pakninger og godkendte tætningsmidler.
- Pakningerne må kun bruges én gang. Pakningernes tykkelse må ikke reduceres mere end 25 procent.
- Brug en afprøvet og godkendt fleksibel slange til gastilslutningen. Slangen må ikke komme i kontakt med apparatets bagside eller med ovnloftet.



Når gastilslutningen er udført, skal du kontrollere, at samlingerne ikke er utætte!

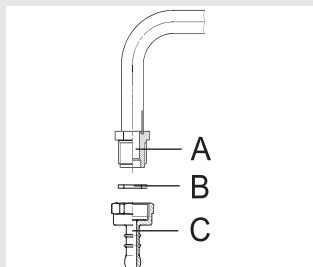
Tilslutning med fleksibel slange

- Hvis apparatet tilsluttes med en fleksibel slange, må slangen ikke føres som vist i figur A.
- Hvis tilslutningsslangen er lavet af metal, er metode A dog tilladt.



Ibrugtagning

Når du tager apparatet i brug, skal du følge disse instruktioner. Tænd for alle brændere, og kontrollér flammens stabilitet ved høj og lav flamme. Flammen skal være blålig/grønlig i midten.



Tilslutning af apparatet til gasforsyningsstikket

- A** EN ISO 10226-1/-2 eller EN ISO 228-1 (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.) tilslutningsstik
- B** Ikke-metallisk pakning med en tykkelse på 2 mm
- C** Adapter til flydende gas (Afhængigt af landets specifikke tilslutningsforskrifter.)

Efter endt tilslutning skal du kontrollere, at blussene fungerer korrekt.

Flammen skal være synlig og blålig/grønlig i midten. Hvis flammen er ustabil, skal du øge effekten. Forklar brugeren, hvordan gasblussene bruges, og læs brugsanvisningen sammen med brugeren.

Omstilling til en anden gastype

- Det er ikke nødvendigt at fjerne kogepladen fra bordpladen for at omstille den til en anden gastype.
- Før omstillingen skal du afbryde apparatet fra lysnettet og lukke for gasforsyningen.
- Udskift de eksisterende dyser til den nominelle belastning med dyser, som passer til den nye gastype (se nedenstående tabel).
- Hvis du omstiller apparatet til flydende gas, skal du spænde reguleringsskruen til den minimale effekt mest muligt.
- Hvis du omstiller apparatet til naturgas, skal du løsne reguleringsskruen til den minimale effekt, men ikke mere end halvanden omgang.

Når apparatet er omstillet til en anden type gas, skal du sætte en mærkat med de nye data over typeskiltet og kontrollere apparatets funktion og forsegling. Kontrollér, at ingen elektriske ledninger, kapillære termostater eller termoelementer kommer i kontakt med området, hvor gassen føres og forbrændes.

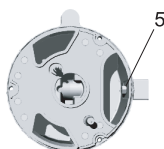
Justeringsdele

- Justeringsdelene til indstilling af brændernes minimale effekt er tilgængelige gennem åbninger i kontrolpanelet.
- Fjern støtteristen, brænderhoveddækslet og brænderhovedet.
- Fjern drejeknappe.



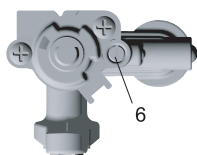
Gasblus (figur 1)

- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhoved med støtte til dæksel
- 3 Gnisttænder
- 4 Termoelement (kun ved sikrede brændere, afhænger af modellen)
- 5 Dyse



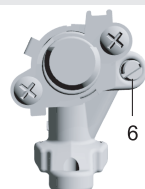
Triplebrænder (figur 2)

- 5 Dyse



Gasventil med beskyttelsesanordning (figur 3).

- 6 Dyse



Gasventil uden beskyttelsesanordning (figur 4).

- 6 Ventil til regulering af den minimale effekt

Brænder	Figur/tegning nr.	Positionsnummer
Nominel termisk belastning	1,2	5
Minimal termisk belastning	3,4	6

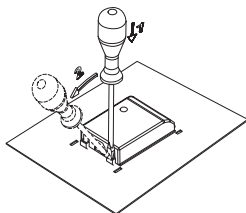
Elektrisk tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter!

Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af apparatet. Sådanne skader er ikke dækket af garantien.

- Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslet over dem som vist på figuren på dækslet.
- Tilslutningsspændingen (230 V gennem N) skal efterprøves af en autoriseret installatør ved hjælp af passende måleudstyr.
- Brokblingen skal foretages i overensstemmelse med tilslutningen til lysnettet.

- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt.
- Elledningen skal mindst være 1,5 meter lang, så apparatet kan sluttes til, inden det skubbes på plads.
- De enkelte ledeses længde skal afpasses, så jordlederen er den sidste leder, der afbrydes fra apparatet, hvis der utilsigtet bliver trukket i elledningen.



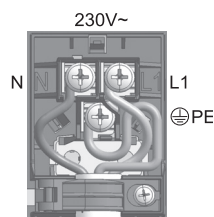
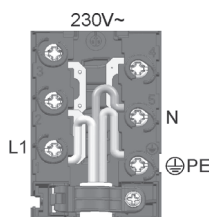
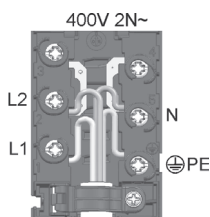
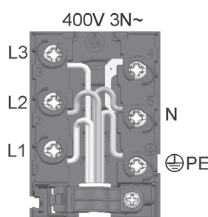
Installationsprocedure

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



Ø 11-14,5 Ø 7-11

BEMÆRK: Terminalerne er fra fabrikken monteret på deres respektive pladser i klemkassen. Skruerne i terminalerne er åbne, så de ikke skal løsnes yderligere. Når du spænder skruerne, kan du muligvis høre et svagt klik. Skru skruerne helt fast



Ledernes farver

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

N = neutral, normalt blå.

Sørg for at forbinde N-lederen korrekt!

PE = beskyttelse eller jord, normalt grøn/gul.

Tabel over dyser

Gastype, tryk		Lille brænder				Normal brænder		Stor brænder		Triplebrænder	
		Standard		Quick							
		max	min	max	min	max	min	max	min	max	min
Wobe-nummer Naturgas H Wo=45,7+ 54,7 MJ/m3 Naturgas E/ E+Wo=40,9+54,7 MJ/m3 G20, p=20mbar	Nominel termisk belastning (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Dysetype (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Dysekode	162081		162082		162083		162084		162085	
Flydende gas 3+, B/P Wo=72,9+87,3MJ/m3 G30 p=30 mbar	Nominel termisk	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Dysetype (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26	87	33	93	57
	Dysekode	162162		162162		162164		162165		162166	
Bygas A Wo=22,4+24,8MJ/m3 G110 p=8 mbar	Nominel termisk	1	0,36	1,30	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	226,66	81,6	294,7	81,6	430,7	104,3	679,99	172,3	793,3	353,6
	Dysetype (1/100 mm)	145	-	155	-	207	-	295	-	3,30	-
	Dysekode	162180		165415		162176		162178		163576 163723	

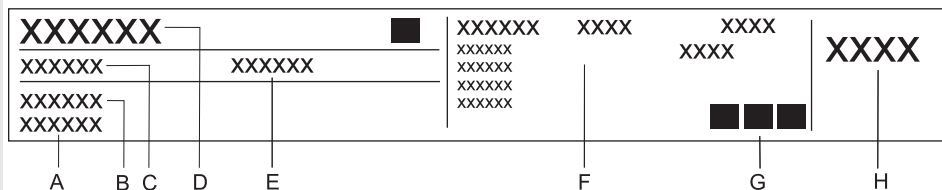
- Fabriksmonterede reguleringsventiler er beregnet til flydende gas, men ventilerne er indstillet til brug med den type gas, som fremgår af apparatets typeskilt.
- Hvis apparatet skal omstilles til en anden type gas, skal reguleringsskruen (ventilen) spændes eller løsnes for at passe til den nye gasforsyning, men den må ikke løsnes mere end halvanden omgang fra positionen, hvor den er spændt helt.

Brændereffekten indikeres på den øverste Hs kalorieværdi.

Advarsel: Omstillingen må kun foretages af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter!

Tekniske specifikationer

Typeskilt



A Serienummer

B Model

C Type

D Varemærke

E Kode

F Teknisk information

G Opfyldelse af standarder / symboler

H Fabriksindstillet gastype

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

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

