

DK

INSTRUKTIONER OM MONTERING, TILSLUTNING OG BRUG



FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

Kære kunde!



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

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

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

Tilslutningsanvisning

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

Typeskilt

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT - LÆS FØR APPARATET TAGES I BRUG.....	5
Sikkerhedsforskrifter.....	5
Advarsler	6
Forskriftsmæssig brug.....	7
BESKRIVELSE AF APPARATET	8
Dækplade.....	10
Køleblæser.....	10
Forlænget drift af køleblæseren.....	10
Push-pull-knapper	10
Kontrollamper.....	10
Timer.....	10
Mekanisk minutur	10
Minutur med automatisk slukning - 120 minutter.....	11
GLASKERAMISK INDUKTIONSPLADE.....	12
Funktionsprincip for induktionsplade	12
Kogegrej til brug på induktionsplader.....	13
Indstilling af varmeeffekten.....	14
Energisparetips	14
BETJENING AF KOGEPLADEN.....	15
Power Boost og Super	15
Power Boost	15
Børnelås.....	15
Børnelås.....	15
Restvarmeindikator.....	16
Automatisk boosterfunktion.....	16
Automatisk sikkerhedsafbryder	17
Sikring mod overophedning	18
OVN.....	18
Før du bruger ovnen første gang.....	18
Vigtige advarsler	18
Brug af ovnen.....	19
Ovnens funktioner	19
Ovnens niveauer (afhænger af modellen)	22
Teleskopskinner (afhænger af modellen).....	22
Easy-clean-indsats (afhænger af modellen).....	23
Ovntilbehør (afhænger af modellen)	24
Fedtfilter (afhænger af modellen).....	25
TILBEREDNING	26
Bagning af kager	26
Stegning/grillning af kød.....	29
Grillning og brunning	31
Konservering.....	34

Optøning	35
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	36
Rengøring	36
Vedligehold	
(afhænger af modellen).....	40
Skuffe	43
Lågelås (kun nogle modeller)	44
Udskiftning af reservedele	44
SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING.....	45
Vigtigt	45
INSTRUKTIONER OM MONTERING OG	47
TILSLUTNING	47
Vigtige advarsler	47
Sikre apparatet mod at vælte	48
Tilslutning.....	49
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	51
Typeskilt.....	51

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.
- Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset så kan blive ridset og senere sprænge.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre

apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

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

Advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Hvis ledninger fra apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af mad. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet. Stil ikke tomt kogegej på kogezoneerne.
- Hvis der stilles ting til opbevaring på den glaskeramiske kogeplade, kan den blive ridset eller beskadiget. Opvarm aldrig mad i alufolie eller plastbeholdere på kogepladen. Folien eller beholderne kan smelte og forårsage brand eller skade på kogepladen.
- Læg ikke genstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på induktionskogezoneerne, da de kan blive meget varme.
- Sluk altid for kogepladen eller indstil kogezonens effektttrin til 0 efter brug. Hvis kogegejret tages af kogezone, vil kogegejrsdetektoren deaktivere kogezone. Kogezone er dog stadig tændt og kun afbrudt midlertidigt på denne måde.
- 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 beskyttelses 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!).
- Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.
- Ved længere tids brug af kogegej af støbejern kan kogezonens flade under og omkring kogegejret blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.
- 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

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

BESKRIVELSE AF APPARATET

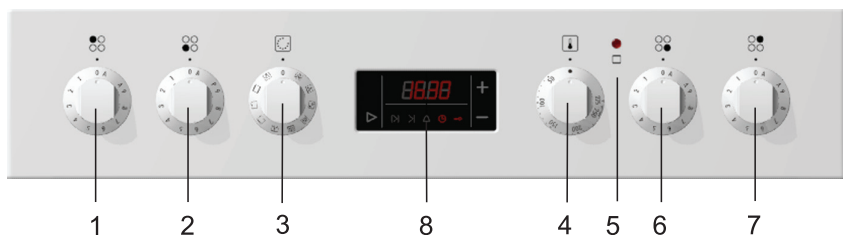
Figurerne illustrerer én modelvariant af apparatet. Brugsanvisningen gælder for forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.



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



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



- | | |
|--|--|
| <p>1 Drejeknap til bageste venstre kogezone</p> <p>2 Drejeknap til forreste venstre kogezone</p> <p>3 Tænd/sluk- og funktionsvælgerknap til ovnen</p> <p>4 Termostatknep til ovnen</p> | <p>5 Kontrollampe for ovnen. Lyser, når ovnen varmer op. Slukker, når den indstillede temperatur er opnået.</p> <p>6 Drejeknap til forreste højre kogezone</p> <p>7 Drejeknap til bageste højre kogezone</p> <p>8 Timer (kun nogle modeller)</p> |
|--|--|

(kun nogle modeller)

Dækplade

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.

Køleblæser

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

Forlænget drift af køleblæseren

Efter at apparatet er slukket, fortsætter blæseren i lidt tid for at køle apparatet yderligere ned.

Push-pull-knapper

- Tryk drejeknappen let ind, så den »hopper ud« af kontrolpanelet. Vælg ovnens temperatur og funktionsindstilling, eller kogezoneens effektindstilling.
- Når ovnen eller en eller flere kogezoneer er tændt, lyser ringen omkring drejeknappen (kun nogle modeller).
- Efter brug skal du dreje knappen til positionen »0« og trykke den ind, så den låses fast i niveau med kontrolpanelet.



Push-pull-knapperne må kun trykkes ind, når de er i positionen »0«/slukket (kun modeller med lys i knapperne).

Kontrollamper

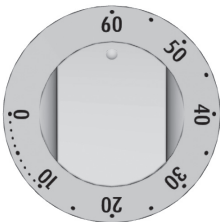
Rød kontrollampe

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

Timer

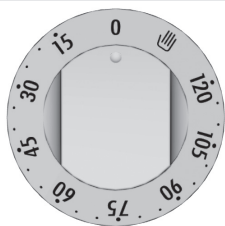
Indstil klokkeslættet som beskrevet i den separate vejledning til uret, som følger med apparatet. Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. Du kan kun bruge ovnen, når klokkeslættet er indstillet.

Mekanisk minutur



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.

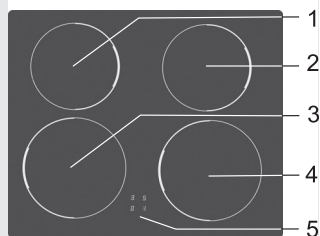
Minutur med automatisk slukning - 120 minutter



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.

GLASKERAMISK INDUKTIONSPLADE



1. Bagerste induktionskogezone
2. Bagerste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Modul til visning af varmetrin og restvarme

Funktionsprincip for induktionsplade

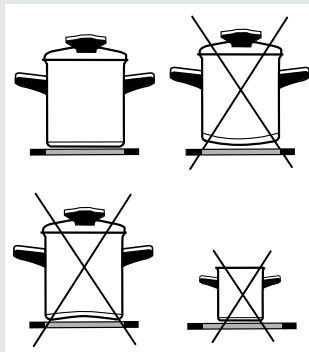
- Induktionspladen er forsynet med højeffektive induktionskogeplader. Varmen afgives direkte under gryderne, hvor der er mest brug for den, og der er intet varmetab på den keramiske glasflade. Energiforbruget er derfor markant mindre end ved traditionelle kogeplader, der fungerer i henhold til varmestråleprincippet.
- Glaskeramiske kogeplader opvarmes ikke direkte, men kun gennem den varme, der returneres fra gryden. Denne varme bevares som »restvarme«, efter at kogepladen er slukket. Induktionspladen udvikler varme fra induktionsspolen, der er monteret under den keramiske glasflade. Spolen skaber et magnetfelt under gryden (der kan være magnetiseret), som til gengæld udvikler hvirvelstrøm til opvarmning af pladen.

VIGTIGT!

OBS! En revnet plade må aldrig anvendes!

Pladen bevares flot i mange år, hvis den benyttes rigtigt og vedligeholdes med plejemiddel til glaskeramiske kogeplader. Følg altid producentens anvisninger.

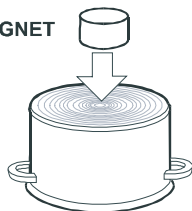
Kogegrej til brug på induktionsplader



- Induktionspladen fungerer kun optimalt sammen med detrigtige kogegrej.
- Kogegrejet skal placeres i midten af kogezone.
- Det kogegrej, der anvendes sammen med induktionspladen, skal understøtte induktionsvarme, for eksempel stål, emalje eller stållegering. Gryder fremstillet af stållegering med kobber- eller aluminiumbund samt glasgryder kan ikke bruges.
- Hvis der anvendes trykkoger («økonomigryder»), skal der holdes godt øje med den, indtil det korrekte tryk er opbygget. Kogepladen skal først skrues op på fuld styrke, hvorefter producentens anvisninger skal følges, og varmen reduceres ved hjælp af temperaturreguleringsknapperne.
- **Kontrollér altid, at gryder understøtter induktionsvarme.**

Kogezoner	Minimum grydebund diameter
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Magnettest

Brug en lille magnet til at kontrollere, om bunden af gryden er magnetisk. Kun gryder, som magneten kan sidde fast på, understøtter induktion.

Pandegenkendelse

En af fordelene ved induktionskogezonerne er systemet til genkendelse af pander. Uanset om der ikke er en pande på kogezone, eller hvis panden har en diameter, der er mindre end zonen diameter, er der ikke energitab. Hvis panden er væsentlig mindre end kogezone, er det muligt, at kogezone ikke genkender den. Når en kogezone er tændt, vises tegnet »U« på varmetrinsdisplayet. Hvis en pande anbringes på kogezone inden for ti minutter, tændes zonen til det ønskede varmetrin.

Så snart panden fjernes fra kogezone, slukkes der for strømmen. Hvis en mindre pande anbringes på kogezone, og panden genkendes af zonen, bruges der kun den mængde strøm, der kræves for en pande af sådan en størrelse.

Kogezonen kan blive beskadiget:

- Hvis der anbringes en tom pande ovenpå.
- der stilles kogegrej med våd bund på. Sørg derfor altid for at kogegrejets bund er ren og tør, så induktionsprocessen ikke bliver forstyrret og kogegrejet dermed ødelagt.
- der anvendes gryder, som ikke kan magnetiseres. Brug kun stålgrøder, emaljerede gryder eller gryder af stållegering. Induktionspladerne fungerer ikke med andre grydetyper.

Indstilling af varmeeffekten

Kogezonen kan indstilles til 9 effekttrin plus trinnet »P« (power boost).

Følgende skema viser de enkelte effektniveauers anvendelsesområde.

Varme-effekt	Brug
0	Slukket. Brug af restvarme.
1 - 2	Opvarmning af varm mad, småkogning af mindre portioner (laveste indstilling)
3	Småkogning ved lav effekt (fortsat tilberedning efter kraftig opstart)
4 - 5	Langtidstilberedning (fortsat) af større portioner samt stegning af større mængder
6	Stegning, bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder, brune/braisere
P	»Power boost«-funktionen er også velegnet ved store mængder af mad.
A	Automatisk startindstilling

Energisparetips

- Ved køb af kogegrej er det vigtigt at vælge den rigtige størrelse: Grydediameteren henviser typisk til den øverste del af gryden, der ofte er større end bunden.
- Trykkogere (økonomigryder), der anvender damp i en tætsluttende gryde, er særligt økonomiske og sparer både tid og energi. Kortere kogetider sikrer, at flere vitaminer bevares i maden.
- Kom altid tilstrækkeligt vand i trykkogere, da der ellers kan opstå overopvarmning, der kan ødelægge enten trykkogeren eller kogepladen.
- Anvend låg, hvor det er muligt.
- Kogegrejets størrelse skal stå i forhold til den mængde madvarer, der skal tilberedes. Anvendes evt. en stor gryde til at tilberede en lille mængde madvarer, vil dette øge energiforbruget.

BETJENING AF KOGEPLADEN

- Tænd for kogezoneerne ved hjælp af knapperne på kontrolpanelet.
- Symbolerne ved siden af knapperne indikerer, hvilken knap styrer de forskellige kogezoneer.
- Kogezonen kan indstilles til 9 effekttrin plus trinnet »P« (power boost).
- Varmeeffekten vises også på displayet på den glaskeramiske kogeplade.

Der slukkes for displayene ti sekunder, efter at der slukkes for alle kogezoneer.

Power Boost og Super Power Boost

Du kan aktivere power boost-funktionen på en kogezone for at tilberede maden hurtigere. På den måde kan du hurtigt opvarme store mængder mad.

Advarsel:

Kogezonen med symbolet SP [®] (Super Power boost) er udstyret med funktionen Super Power Boost. Ved denne kogezone er effekttrinnet ekstra højt i 5 minutter, før den automatisk skifter til effekttrin »9«.

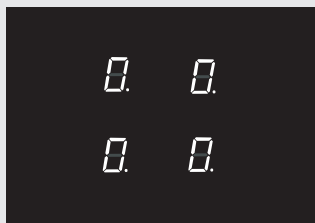
Slå power boost-funktionen til

- Drej knappen mod højre til symbolet »P«.
- Symbolet »P« vises på displayet.

Afbrydelse af power boost-funktionen før tid

- Power boost-funktionen slås fra, når du skruer ned for tilberedningseffekten.

Børnelås

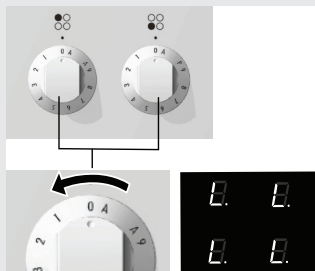


Du kan forhindre hvilken som helst brug af kogezoneerne ved at aktivere børnelåset. Således kan låset beskytte dine børn.

Aktivering af børnelåset

- Børnesikringen kan aktiveres, når alle kogezoneer er slukket.
- Drej på samme tid knapperne for de 2 venstre kogezoneer mod symbolet »A«, og hold dem der et øjeblik. Symbolet »L« vises på alle displays. Børnesikringen er nu slået til.

Hvis du drejer en knap, vises »L« på alle displays.



Slå børnesikringen fra

Drej på samme tid knapperne for de 2 venstre kogezone mod symbolet »A«, og hold dem der i et øjeblik.

Restvarmeindikator

Den glaskeramiske plade er også forsynet med en restvarmeindikator »H«. Også når kogefeltet ikke opvarmes direkte, opvarmes det stadigvæk af restvarmen, der afgives af panden. Så længe symbolet »H« vises på displayet, efter at du har slukket for pladen, kan restvarmen bruges til at holde maden varm eller for smeltning. Kogezonen kan stadigvæk være varm, også når symbolet »H« ikke lyser mere. Pas på, der er risiko for forbrænding.

Automatisk boosterfunktion

Alle fire kogezone er udstyret med en speciel mekanisme, der tillader enhver kogezone at begynde at arbejde med maksimum varmeeffekt uanset den nuværende varmeindstilling. Efter en tid går varmetrinet tilbage til det oprindelig indstillede trin (1 to 8).

For at bruge denne funktion, skal du kun vælge det trin, som du vil gerne bruge for at forberede madretten eller på hvilket du ønsker at lave mad, når dette trin nås.

Den automatiske boosterfunktion er egnet for...

- Madretter, der er kolde i begyndelsen af madlavningen og oprindelig opvarmes på et højere varmetrin, for siden hen at lades simre i en længere tid uden behov for konstant overvågning (f.eks. oksekødsragout).

Den automatiske boosterfunktion er ikke egnet for...

- Madretter, der steges, ristes eller braiseres, og har brug for at vendes om eller røres i, eller hvor, der skal tilsættes ekstra vand under madlavningen;
- melboller eller pasta med meget vand;
- madretter, der kræver langvarig kogning i en trykkoger.

Bruge funktionen automatisk hurtigopvarmning

- Drej knappen hele vejen mod højre til symbolet »A«, og hold den der i 2 sekunder, til der lyder et bip. Indstil den ønskede tilberedningseffekt. »A« og den valgte tilberedningseffekt vises skiftevis på displayet.

Når tiden for automatisk hurtigopvarmning udløber, ændres kogezonens indstilling automatisk til den allerede indstillede tilberedningseffekt, som så vises

konstant på displayet.

Afbrydelse af automatisk hurtigopvarmning før tid Hvis du reducerer tilberedningseffekten, slås automatisk hurtigopvarmning automatisk fra.

Tips

- Hvis varmevælgerknappen bliver på trin »0«, efter at du har valgt den automatiske boosterfunktion (dvs., hvis du ikke vælger kogetrin), slås den automatiske boosterfunktion efter tre sekunder.
- Hvis panden fjernes fra pladen og anbringes tilbage på den inden for ti minutter, fuldføres den automatiske boosterfunktion.

Varmeeffekt	Varigheden af den automatiske lynopvarmning (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Automatisk sikkerhedsafbryder

Varme-effekt	Forløb, før sikkerhedsafbryderen deaktiverer kogepladen (i timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Den maksimale uafbrudte brug af kogefelterne er begrænset. Den angives i tavlen ovenfor. Hvis det er sikkerhedsafbryderen, der slukker for kogefeltet, vises symbolet »0« eller »H« – hvis der stadigvæk er restvarme – på displayet. Du kan siden hen slukke for kogefeltet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.

Eksempel:

Indstil kogezoneens effekttrin til 6, og lad den være tændt et stykke tid. Hvis kogezoneens effekt ikke ændres, slukker sikkerhedsafbryderen for kogezoneen efter 1½ time.

Sikring mod overophedning

- Hver kogezone er udstyret med en køleblæser, der køler strømkredsen under madlavningen, og der bliver ved med at arbejde i en tid, efter at du er færdig med at lave mad – så længe symbolet »H« ikke vises på displayet.
- Induktionskogepladen er også udstyret med et indbygget sikringssystem mod overophedning, der beskytter de elektroniske elementer mod beskadigelse. Sikringen er aktiv på flere planer. Når kogezoneens temperatur stiger betydeligt, reduceres kogevarmen automatisk. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, reduceres varmeindstillingen for de varme zoner videre, eller de slås fra fuldstændigt. Hvis det er tilfældet, vises »E2« i displayet. Når pladen bliver kold igen, er kogepladens hele varmeeffekt til rådighed igen.

OVN

Før du bruger ovnen første gang

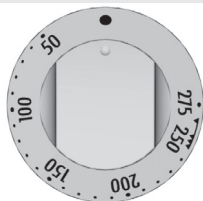
- Fjern alle dele fra ovnen, og rengør dem med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Når ovnen varmes op for første gang, vil det lugte af »ny ovn«, og du skal derfor sørge for god udluftning i rummet, mens ovnen varmes op.

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 varmen en tom ovn op, så det kan betale sig at bage flere hold kager efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.
- Du kan slukke for ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er færdig. På den måde kan du udnytte ovnens restvarme og spare på energien.
- Bemærk! Når tilberedningen er færdig, vil ventilatoren stoppe med at køre. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan der slippe damp ud, som sætter sig som kondens på frontpanelet og ovnlågen. For at undgå kondens kan du sætte programvælgeren på positionen til ovnlys. Derved fortsætter ventilatoren med at køre og køle ovnen, så der ikke opstår kondens.

Brug af ovnen

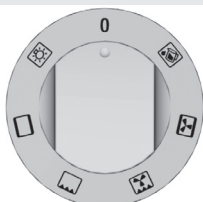
Ovnens betjenes ved hjælp af funktionsvælgerknappen og drejeknappen til temperaturindstilling.



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



Tænd/sluk- og funktionsvælgerknapp



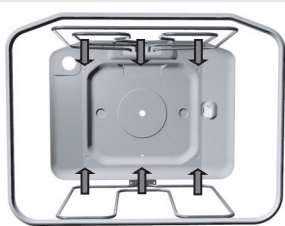
Ovnens funktioner

Ovnlys

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

Overvarme/undervarme

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





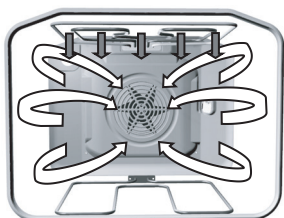
Stor grill

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



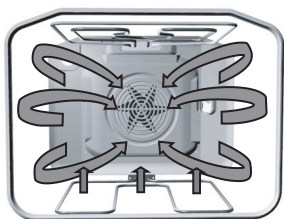
Grill

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



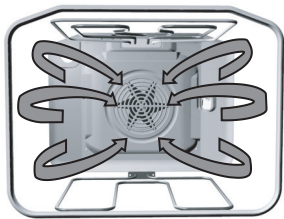
Grill og blæser

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



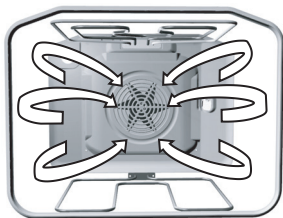
Varmluft og undervarme

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.



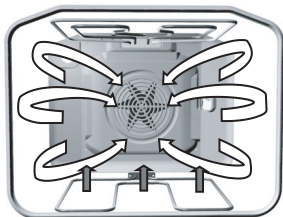
Varmluft

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

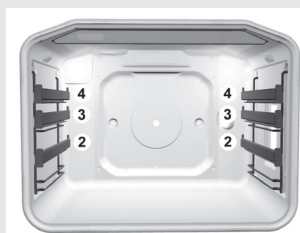
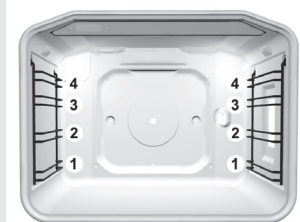
Ved denne funktion er det nederste varmelegeme og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til bagning af lave brød af surdej og til at tørre frugt og grønt. Brug den nederste rille og en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere omkring madens overside.



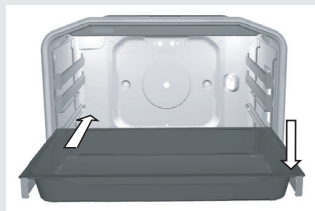
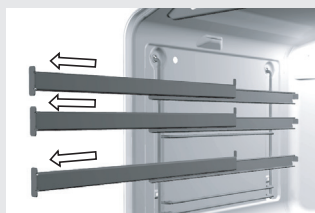
Undervarme/Aqua Clean

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

Ovnens niveauer (afhænger af modellen)



Teleskopskinner (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 tråds Skinner eller være udført som teleskopskinner. Teleskopskinner kan være monteret som anden, tredje og fjerde rille. Hvis ovnen er udstyret med tråds Skinner, skal bagepladerne altid indsættes mellem to tråde, der samme danner en skinne.

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):

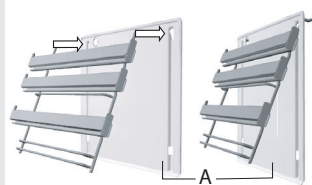
- tre sæt skinner, som kan trækkes delvist ud,
- et sæt skinner, der kan trækkes helt ud og to, der kan trækkes delvist ud, eller
- tre sæt skinner, som kan trækkes helt ud.



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.

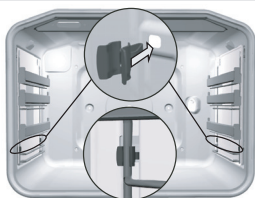
Easy-clean-indsats (afhænger af modellen)



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

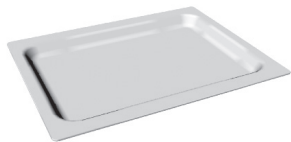
Easy-clean-indsatserne monteres på følgende måde:

- 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 udtrækelige 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)



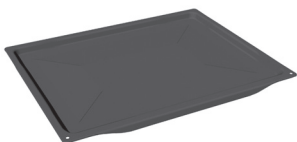
Glasbakke beregnet til bageforme, men som også kan bruges som serveringsfad.



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.

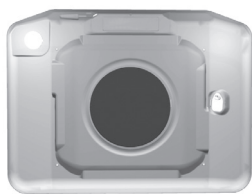


Bradepanden må kun indsættes på den nederste rille, hvis den bruges som drypbakke ved grillning eller spidstegning.



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

Fedtfilter (afhænger af modellen)



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

Bagning af kager

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

Vejledning

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

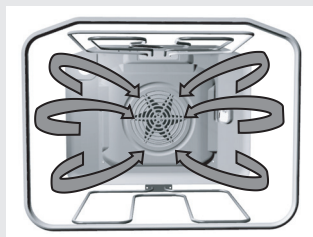
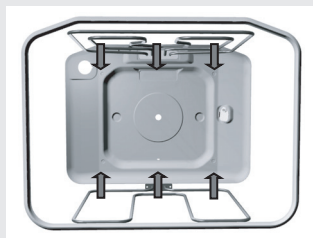
Bagning med over- og undervarme

- 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 bruger den medfølgende bageform, skal du ikke bruge risten.
- Hvis du forvarmer ovnen, forkortes tilberedningstiden. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at den gule kontrollampe for varmelegemerne slukkes.

Bagning med varmluft

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

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



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

Gode råd om bagning

Er kagen bagt færdig?

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

Er kagen faldet sammen?

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

Er kagen for lys?

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

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

Sæk 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

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
Sukkerbrødske	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

Stegning/grillning af kød

- 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 ovnstee 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

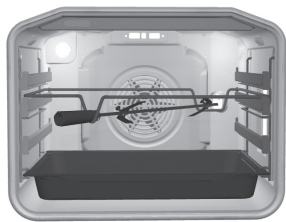
Kødtype	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Okse						
Oksesteg	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Oksesteg	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
R Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, gennemstegt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinekød						
Flæskesteg med svær	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bugflæsk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bugflæsk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
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 gafler, 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 gaflerne 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 termostatstyret og virker kun, når ovnlågen er lukket.

Grilltabel - stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Kød og pølser					
4 steaks, røde	180 g/stk	4	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
Asparagus	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.

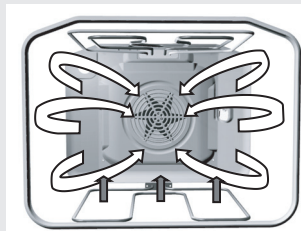
* Denne slags kød kan også spidsteges (se afsnittet Spidstegning).

** 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, brunng		4	▼		3-4
3 ørreder på risten	200g/stk	2	-	160-170	40-50
Kylling på risten	1500g	2	-	160-170	60-80
Flæskebov, bradepanden	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservering



Brug undervarme og blæser til konservering af frugt og grøntsager.

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

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

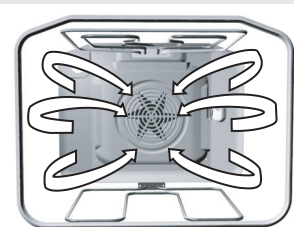
Konserveringstabel

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 frossen mad til at tø hurtigere. Brug funktionen »Optøning«.



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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

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

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.

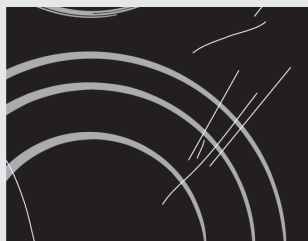
Plastoverflader og lakerede overflader

(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



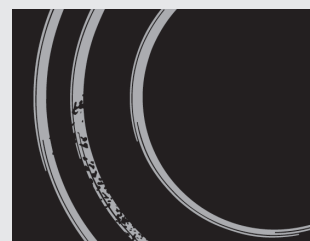
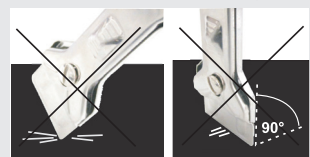
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5

ikke tilstrækkeligt blandede flydende kemikalier (figur 1 og 2).

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 kogeplader. 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 kogeplade, når kogezoneerne 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 kogezone.



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

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

Misfarvning af den glaskeramiske kogeplade 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.

Ovn

- Ovnen skal rengøres på almindelig vis (dvs. med rengøringsmidler og ovnrens), men kun på steder, hvor den er meget snavset, og hvor pletterne er særligt genstridige.
- Vi anbefaler følgende fremgangsmåde til regelmæssig rengøring af ovnen (efter hver brug):
Drej funktionsvælgeren til positionen . Indstil temperaturindstillingsknappen på 70°C.
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.

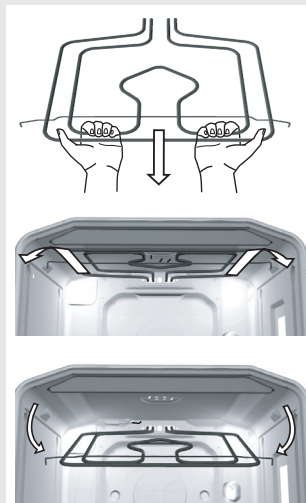
- Rengør ovnen hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen.
- Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.
- Hvis snavset er meget genstridigt, skal du bruge et almindeligt ovnrensemiddel. Fjern derefter alle rester af rengøringsmidlet med vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, pletfjernere, ståluld eller skuresvampe.
- Lakerede, forzinkede overflader og overflader af rustfrit stål eller aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da de så kan misfarves eller beskadiges. Det samme gælder for 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 ovenloftet (kun nogle modeller).

- For at lette rengøringen af ovenloftet, 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 vandrettede varmelegeme ud mod dig. Træk varmelegemet ud, indtil tværstangen går ud fra støtterne i ovnens venstre og højre side (se figuren). Når du har rengjort ovnen, skal du sætte varmelegemet på plads ved den modsatte procedure, og tværstangen skal sættes ind i de to støttebeslag.

Tilbehør

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

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.

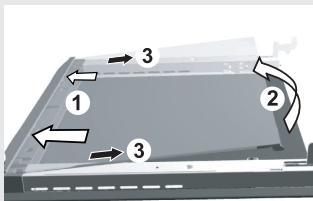
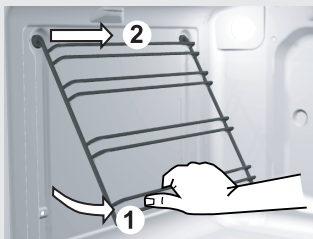
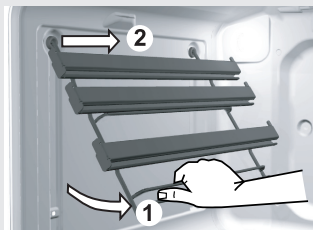
Easy-clean-indsatser (kun nogle modeller)

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

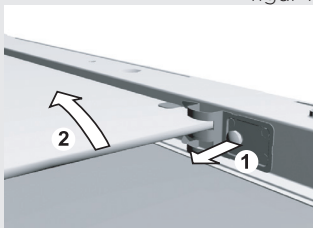
Specialemalje

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)



figur 1



figur 2

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.

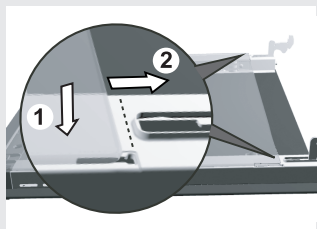
AFMONTERING AF DET INDERSTE GLAS - GÆLDER KUN PREMIUM-HELGLASLÅGER (TYPE A OG B)

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

a)

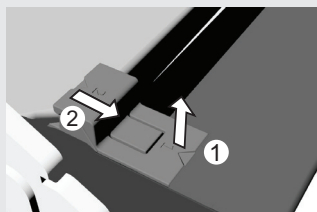
- Hold fast på glassets nederste kant. Træk det forsigtigt ud mod dig selv, og løft det lidt – men ikke for højt, maks. 10 mm – til glasholderen er fri af rillen (figur 1).
- Fjern glasset (i retning af pil 3).

- 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.



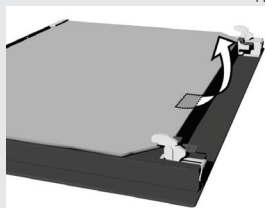
figur 3

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



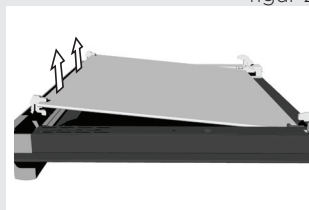
figur 1

- 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).



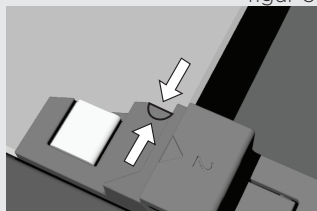
figur 2

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



figur 3

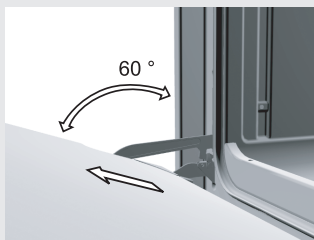
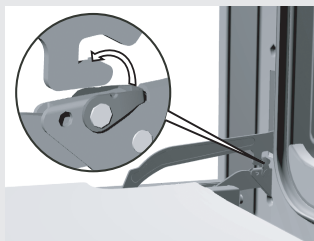
- Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummet på glasset (figur 3).



figur 4

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

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



AFMONTERING OG MONTERING AF DEN HÆNGSLEDE OVNLÅGE

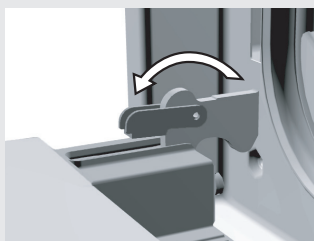
- Åbn døren til vandret position. Træk bundhængselholderne opad til den lodrette position, og fastgør dem til hængslet på de øverste hængselholdere.
- Luk lågen halvvejs, og træk den forsigtigt ud. Gentag fremgangsmåden omvendt for at sætte lågen på plads igen.
- Indsæt døren i halvåben position (med 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)

- Almindelig lukning
- 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.

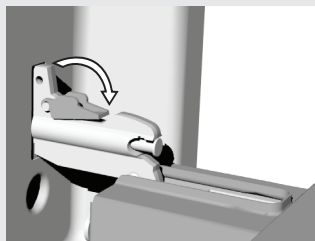


Hvis lågen skubbes hårdere end nødvendigt, reduceres effekten af GentleClose-systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

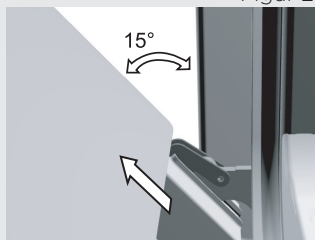


Figur 1

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



Figur 2



Figur 3

- Ved låger med **GentleClose** skal stoppene drejes 90° tilbage (Figur 2).

- Luk derefter langsomt lågen, og lad låsene presse mod tapperne. Løft forsigtigt døren op, når den står i en vinkel på ca. 15°, og træk døren af hængselophænget (figur 3).
- Gentag fremgangsmåden omvendt for at sætte lågen på plads igen. Indsæt lågen i en vinkel på ca. 15° i hængselophænget ved at trykke dem frem og ned, så hængslerne låses på plads.
- Åbn lågen helt, og drej de aftagelige låse til deres oprindelige position. Luk døren langsomt og kontrollér, at den lukkes korrekt (figur 4). Kontrollér, om hængslerne er sat korrekt på plads, hvis det er svært at lukke døren.

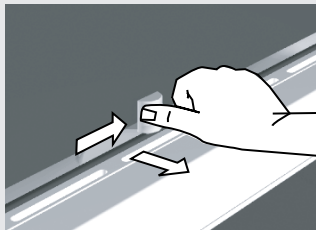
Vigtigt

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

Skuffe

- 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 sideskiner og hjul, skal du først sætte hjulene på skinnerne i skufferummet på apparatet, og derefter lukke skuffen.

Lågelås (kun nogle modeller)



- Ovnlågen er udstyret med en låsemekanisme, så den ikke kan åbnes, før låses 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.

Udskiftning af reservedele



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

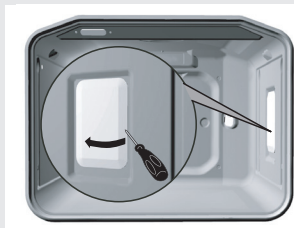
Afbryd derfor apparatet fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at fjerne sikringen, inden du skifter pæren i ovnlyset.

Pære til ovnlys

(kun nogle modeller)

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

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



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

SÆRLIGE ADVARSLER OG FEJLMELDING

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

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

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

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

Vigtigt

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

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

Displayet fryser og reagerer ikke på knapperne.	• 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).
Ovnen 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.

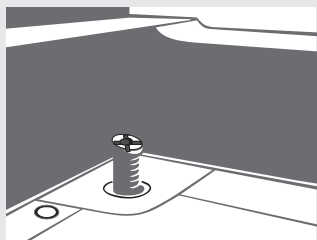
Timerens display blinker.	• Apparatet er netop sluttet til, eller der har været strømafbrydelse. Alle indstillede tider er slettet. • Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. • Når timerfunktionen er afsluttet (ved automatisk slukning), slukkes ovnen, klokkeslættet vises, og der 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?

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

INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

Vigtige advarsler

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

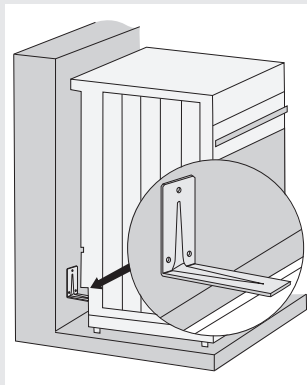


Nivellering af apparatet og sokkel

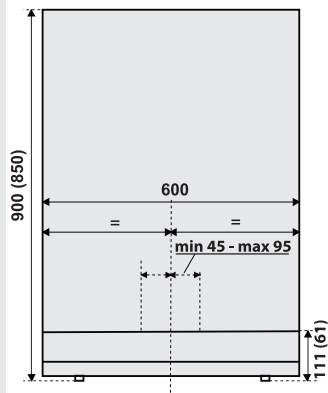
Apparatets højde er 90 cm inkl. sokkel. Uden sokkel er apparatet 85 cm højt. Soklen er udstyret med 2 hjul bagest til venstre og højre, så det er nemmere at flytte apparatet. Forrest til venstre og højre er soklen udstyret med stilleskruer, som kan bruges til at stille apparatet i vater, og til at få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

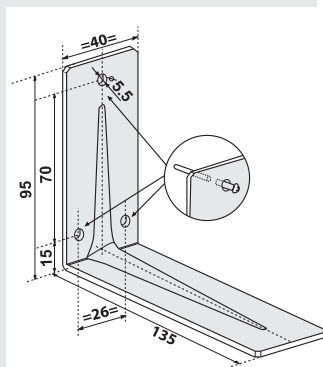
Sikre apparatet mod at vælte



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.

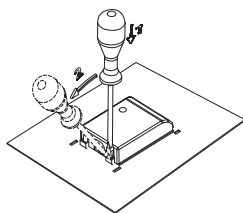
Bemærk:

- 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 befæstigelsesmateriale til at fastgøre vinkelbeslaget sikkert til væggen.

Tilslutning

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

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

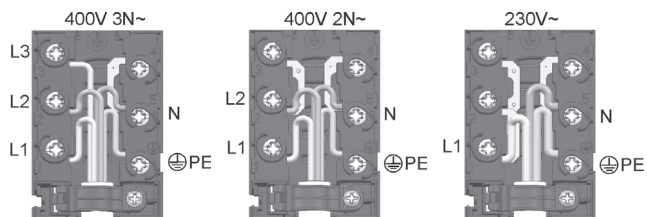


Installationsprocedure

- 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.



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.

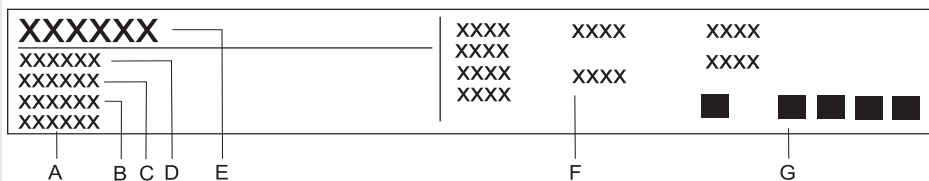
N = neutral, normalt blå.

Sørg for at forbinde N-lederen korrekt!

PE = beskyttelse eller jord, normalt grøn/gul.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Typeskilt



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

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

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

