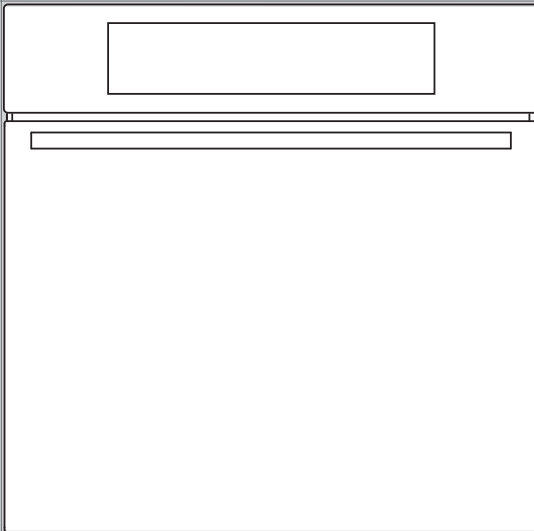


DA

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

gorenje



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

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

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

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 5 Før tilslutning af apparatet	INTRODUKTION
6 ELEKTRISK OVN 9 Tekniske specifikationer 10 Betjeningspanel	
12 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 13 TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG 13 Indstilling af uret	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
14 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7) 14 Trin 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 18 Trin 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID 19 Trin 3: GEMME PROGRAMMET 20 Trin 4: START AF TILBEREDNINGEN 20 Trin 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE 21 Trin 6: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER 22 Trin 7: VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER	TILBEREDNINGS- TRIN
24 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
41 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 42 Almindelig rengøring af ovnen 42 Rengøring af ovnen med aqua clean-funktionen 43 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 44 Montering af de katalytiske indsatser 45 Afmontering og montering af ovnlågen 48 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 49 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHOLDEL- SE OG RENGØRING
50 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLP- NING
51 BORTSKAFFELSE	

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



**LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL
EVENTUEL SENERE BRUG.**

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

ADVARSEL: Tilgængelige dele bliver varme under brug. Hold børn på sikker afstand, så de ikke bliver brændt eller skoldet.

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

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

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

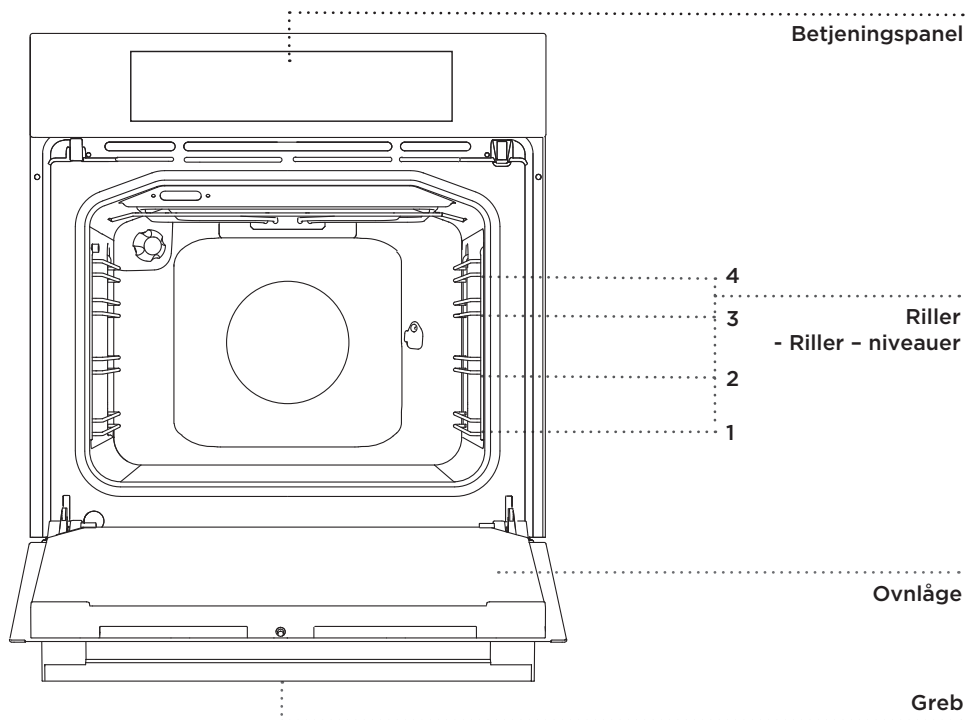


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

ELEKTRISK OVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



TRÅDSKINNER MED RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra). Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

TELESKOPSKINNER

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

OVNLÅGEKONTAKT

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

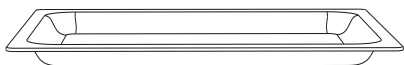
BLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS Udstyr og Tilbehør (afhænger af modellen)



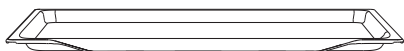
OVNFAST GLASFAD til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



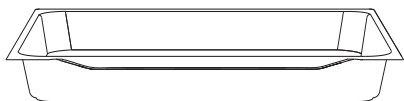
RIST til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



DEN FLADE BAGEPLADE er beregnet til bagning af kager og muffins.



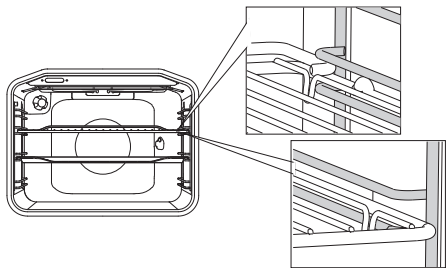
BRADEPANDEN er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



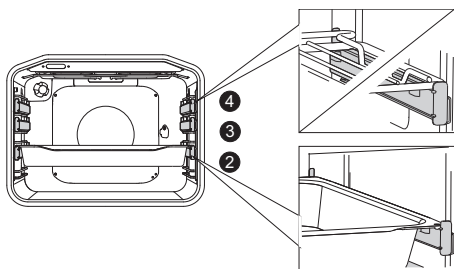
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.




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

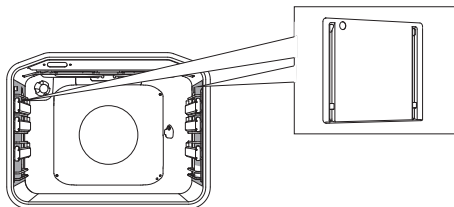


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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

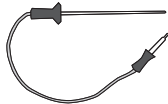
 Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



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



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



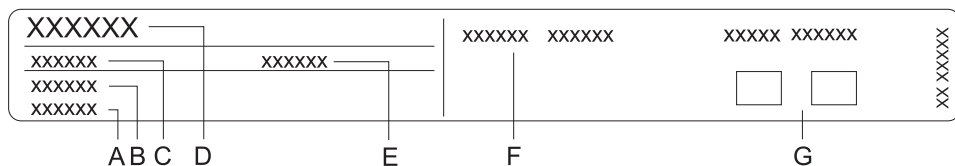
STEGETERMOMETER til stegning af større kødstykker.



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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

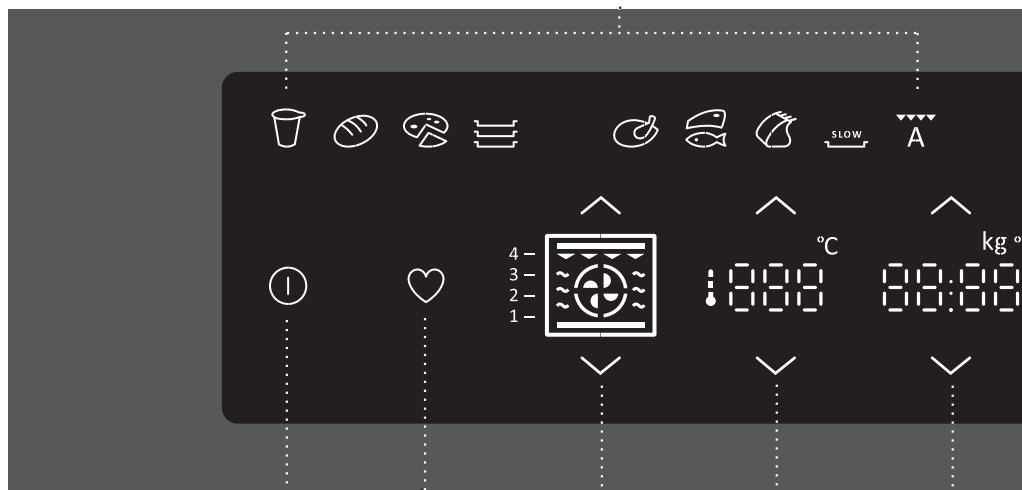


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler vedr. opfyldelse af standarder

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

BETJENINGSPANEL

VALG AF FØDEVARE



TIL/FRA

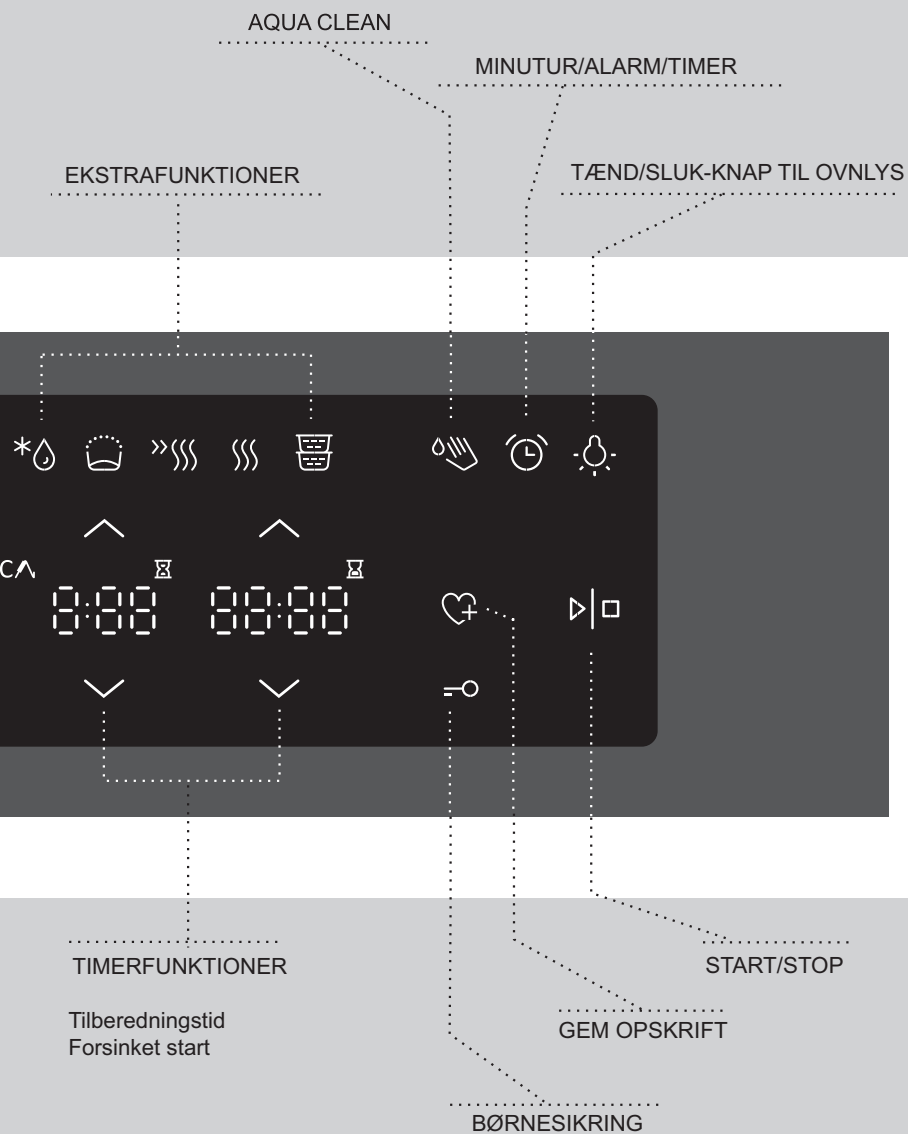
MINE OPSKRIFTER

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

TEMPERATUR

UR, VÆGT, STEGETERMOMETER

- ∧ Forøgelse af værdi
- ∨ Reduktion af værdi



BEMÆRK:

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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

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

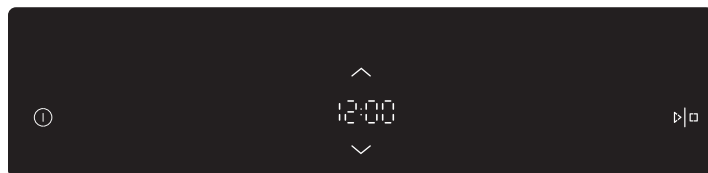
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Før du bruger ovnen første gang, skal du lade den være tændt på over- og undervarme ved 200 °C i cirka en time. Dermed afgives den karakteristiske lugt af "ny ovn". Sørg for tilstrækkelig udluftning.

TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG

INDSTILLING AF URET

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



Tryk på knapperne (∧) og (∨) for at indstille klokkeslættet. Bekræft indstillingen med knappen START/STOP.

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

 Ovnens fungerer også, selvom uret ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet Indstilling af timerfunktioner). Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug (se afsnittet VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER).

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7)

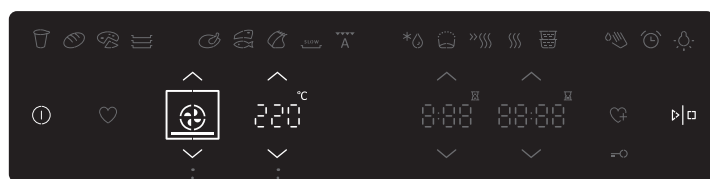
TRIN 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

Der kan tilberedes mad i ovnen på flere måder:

A) BEREDNING UD FRA EN VALGT FUNKTION

(Professionel tilberedning)

Brug denne indstilling til tilberedning af en hvilken som helst type og mængde af mad. Som bruger vælger du selv alle indstillinger.



Tryk på knapperne (∧) og (∨) for at vælge tilberedningsmetode/-funktion og ovntemperatur.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

OVNTEMPERATUR

Du kan også vælge følgende ekstrarfunktioner:

forvarmning

tilberedningstid

forsinket start

Tryk på knappen START.

Temperaturstigningen vises løbende på displayet , indtil den indstillede temperatur er opnået. Tilberedningsfunktionen kan ikke ændres under tilberedningen, men temperaturen kan dog justeres.

FORVARME

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur.











Brug symbolet for at slå forvarmningsfunktionen til. Symbolet blinker. Indsæt ikke fødevarer endnu.

Der lyder et signal, når den indstillede temperatur er opnået.

Åbn lågen, eller bekræft ved at trykke på knappen START/STOP. Symbolet slukkes. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

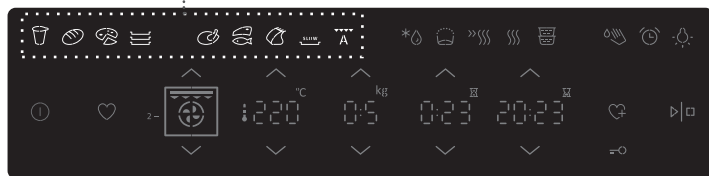
TILBEREDNINGSFUNKTIONER (afhænger af modellen)

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
SISTEMI PEČICE		
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).	150
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til brunning af skorper.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
	360° VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	160
	ECO-tilberedning ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	160
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180

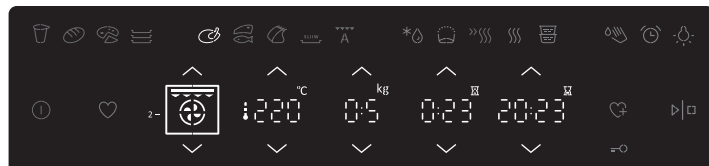
¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1. Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

Den anbefalede rille vises for den valgte tilberedningsfunktion.

B) TILBEREDNING UD FRA FØDEVARETYPE (Automatisk tilberedning)





















Tryk på knappen for at vælge fødevarerarten. Det valgte symbol lyser.



Standardværdierne vises og kan tilpasses:

- mængde
- tilberedningstemperatur
- forsinket start
- tilberedningstid

Tryk på knappen START. De valgte værdier vises i displayet.

SYMBOL	JED/ FUNKCIJAFØDEVARERE RETYPE/FUNKTION	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MAKS. TEMPERATURIND- STILLING (°C)	FORUDINDSTILLET TIL- BEREDNINGSTID	MÆNGDE (KG)	RILLE (FRA BUNDEN)	ADVARSEL	TILBEREDNINGSFUNK- TION
	Yoghurt	40	40	3:00	-	2,3	Anbring yoghurtbægrene på risten. Funktionen kan kun bruges med det korrekte udstyr.	
	Brød	190	275	0:50	1	2	Tilberedning på en flad bageplade.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Tilberedning/bagning på en flad bageplade.	
	Cookies*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Tilberedning/bagning på bageplader på to niveauer samtidigt.	
	Kylling	200	275	0:50	0,5	2	Tilbered kyllingen på risten på den anden rille. Anbring drypbakken på den nederste rille.	
	Koteletter, fisk*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Tilbered på risten på den anden rille. Anbring drypbakken på den nederste rille. Vend kødet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.	
	Lamme-/ svinekrone	180	275	1:25	0,50	2	Tilberedning/bagning i et lille ovnfast fad på risten	
	Langsom tilberedning	100	130	4:00	-	2	Tilberedning/grilning af kød (svinekød, oksekød, kalvekød). Læg kødet i en tildækket bradepande, og tilsæt urter, krydderier og grøntsager.	
	Automatisk tilberedning af kød – automatisk stegning	180	275	1:00	-	2	Tilberedning af forskellige kødstykker (steak, koteletter, fisk)	

En stjerne (*) ud for fødevarerarten angiver, at ovnen skal forvarmes. Den forudindstillede tilberedningstid omfatter ikke den nødvendige tid til forvarmning.

TRIN 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Tryk på knapperne (↗) og (↘) for at indstille tilberedningstiden.



Indstilling af tilberedningstid

Indstilling af tilberedningstid

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid og -temperatur. Sluttidspunktet tilpasses tilsvarende.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Alle de valgte indstillinger vises i displayet.

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.



Indstilling af forsinket start

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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00:00

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

Indstil nu sluttidspunktet (cooking end time) til kl. 18. Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Ovnen venter med at påbegynde tilberedningen.



Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen ALARM. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.


Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby. Klokkeslættet vises.



TRIN 3: GEMME PROGRAMMET

A) SLAGRING AF BRUGERDEFINEREREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)

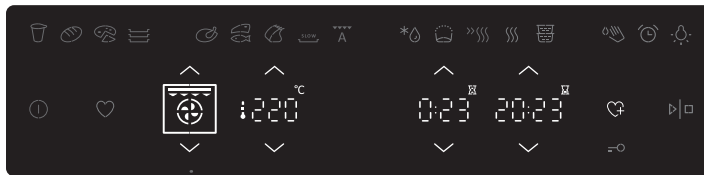


Tryk på knappen for at vælge fødevaretypen, og vælg dine egne indstillinger:
- temperatur
-(mængde)
-tilberedningstid
-forsinket start

Hold knappen  inde i 3 sekunder for at gemme dine indstillinger. Symbolet for den valgte fødevaretype blinker to gange.

 de yndlingsopskrifter, som du har gemt i hukommelsen, kan til enhver tid kaldes frem og bruges. tryk på knappen . Alle de gemte programmer vises.

B) LAGRING AF STANDARDVÆRDIER FOR TILBEREDNINGSFUNKTIONER



Vælg tilberedningsfunktionen. Standardværdierne vises og kan tilpasses:
- temperatur
-Tilberedningstid
- Forsinket start

Hold knappen  inde i tre sekunder for at gemme indstillingerne (de lyser to gange).

TRIN 4: START AF TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde. Hvis du ikke har indstillet timeren, vises tilberedningstiden, tilberedningsfunktionen og temperaturen i displayet.



TRIN 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger. Klokkelættet vises. Efter fem minutter skifter apparatet automatisk til standby.

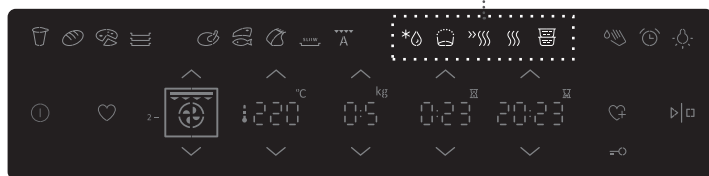


Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger også, bortset fra minuturet. Klokkelættet vises. Blæseren fortsætter med at køre i et stykke tid.



Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

TRIN 6: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER



Tryk på knappen for at vælge tilberedningsfunktionen.



Optøning:

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer. Kun ventilatoren er slået til. Brug denne funktion til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt).

Vælg det relevante symbol, og angiv fødevarerens vægten eller start- og sluttidspunkt for optøningen.

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



Dej - hævning og efterhævning

Brug denne funktion til hævning og efterhævning af gærdej. Der opretholdes en optimal temperatur, som stimulerer gæren og fremmer hævningen.



Hurtig forvarmning

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, er forvarmningen fuldført, og ovnen er klar til tilberedning med den valgte tilberedningsfunktion.



Genopvarmning

Genopvarmningsfunktionen kan bruges til at holde allerede tilberedt mad varm. Vælg symbolet for at indstille temperatur samt start- og sluttidspunkt.



Dampstøje

UBrug denne funktion til samtidig tilberedning af forskellige fødevarer anbragt i en søjle. Maden tilberedes med damp, som trænger op igennem den fra bunden af ovnen. Anbring fødevarerne, så fødevarer med en fast masse (saucer, supper) lægges i det første fad, grøntsager og tilbehør anbringes i det andet fad, og desserter anbringes i det tredje fad. Funktionen kan kun bruges med det korrekte udstyr.

TRIN 7: VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER



Tryk på knappen for at vælge indstillingen.



Aqua clean

Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Hæld 0,6 liter vand i et ovnfast glasfad eller en bradepande, der skal anbringes på nederste rille. Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud. Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.



Indstilling af minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Tryk på knappen for at aktivere minuturet. Den maksimale indstilling er 10 timer. Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen CLOCK. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.



Ovnlys

Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes. Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning, og efter lågen lukkes. Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på knappen LIGHT.



BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen med låsesymbolet og holde den inde. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.



Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres. Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Tilberedning/bagning/stegning i ovnen kan afsluttes, eller ovnen kan slukkes. Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

Tid

Klokkeslættet skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i længere tid (mere end en uge). Indstil klokkeslættet.

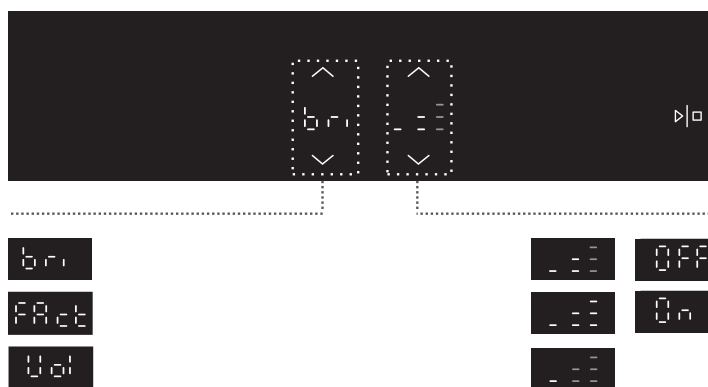
Uret kan indstilles, når apparatet er slukket ved hjælp af knappen ON/OFF. Indstil ved hjælp af knapperne (∧) og (∨).

8sek 

Indstilling af kontrast og lydstyrke samt gendannelse af fabriksindstillingerne

Indstillingerne kan foretages, når symbolet  vises.

Hold knappen med lys-symbolet inde i 8 sekunder. "bri" vises på displayet sammen med to oplyste streger.



Indstil ved hjælp af knapperne (∧) og (∨).

Tryk på knappen  for at bekræfte.



Efter strømsvigt eller efter slukning af apparatet gendannes alle brugerindstillinger.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

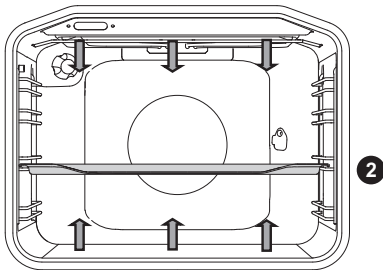
Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

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

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

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

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

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

Brug dette system til at stege kylling, hvis apparatet ikke har dette -system.

Brug dette system til at bage pizza, hvis apparatet ikke har dette -system.

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

Bagning:

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme eller -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre ved brug af disse. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forvarmer ovnen.

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

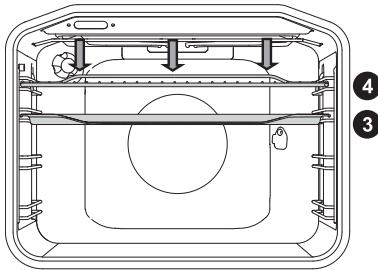
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

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



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



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

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

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

Grillskema - stor grill

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

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

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

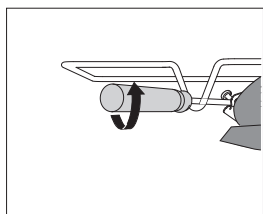
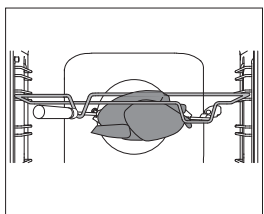
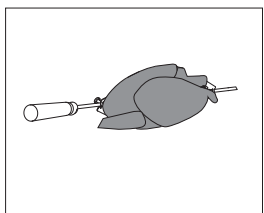
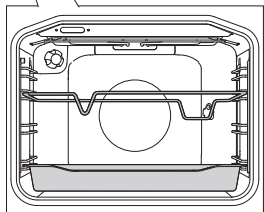
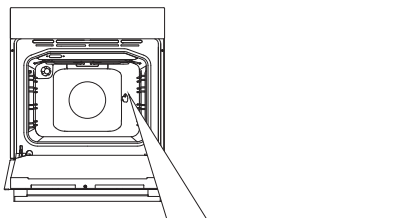


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

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



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

2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueerne.

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

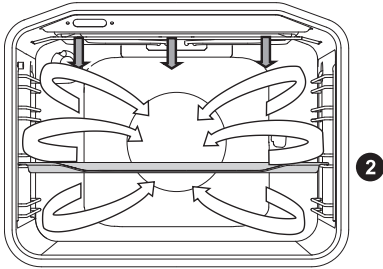
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

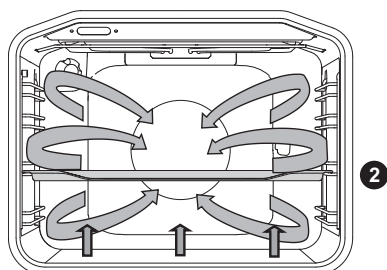


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



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

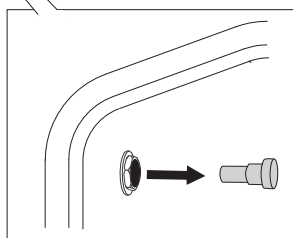
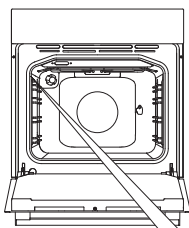
Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

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

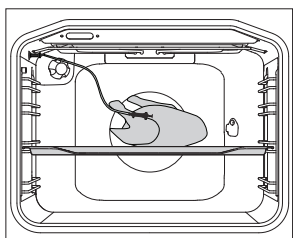
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Stegning med stegetermometeret (afhænger af modellen)

Indstil den ønskede kerntemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kerntemperatur opnås. Kerntemperaturen måles ved hjælp af sonden.



- 1** Fjern metalproppen (øverst på højre væg i ovnrummet).



- 2** Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet. Eventuelle timerindstillinger nulstilles.



"Prob" vises i displayet, når stegetermometeret er tilsluttet. Indstil den ønskede temperatur. Tryk på knappen START.

Den forudindstillede temperatur og temperaturen ved sonden vises i displayet.



Under tilberedningen vises den stigende kernetemperatur i displayet (den indstillede kernetemperatur kan ændres i intervallet 30 til 99 °C under tilberedningen). Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk. Der lyder et signal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Signalet slukkes automatisk efter ét minut. Klokkeslættet vises i displayet

Sæt metalproppen i udtaget igen, når du er færdig med tilberedningen.

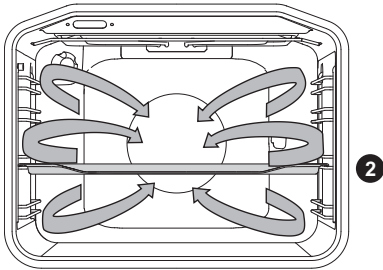
Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Kernetemperatur
KØD			
Oksefilet	1000	2	55-75*
Kylling, hel	1500	2	85-90
Kalkun	4000	2	85-90
Flæskesteg	1500	2	70-85
Farsbrød	1000	2	80-85
Kalv	1000	2	75-85
Lam	1000	2	75-85
Vildt	1000	2	75-85
Fisk	1000	2	75-85

* rød = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gennemstegt = 70-75 °C



Brug kun den sonde, der følger med ovnen. Pas på, at sonden ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen. Når tilberedningen er gennemført, er sonden meget varm. Pas på ikke at brænde dig på den.

360° VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille). Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

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

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

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

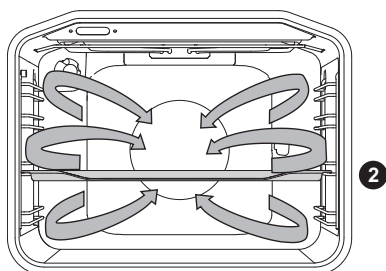
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.



ECO-TILBEREDNING



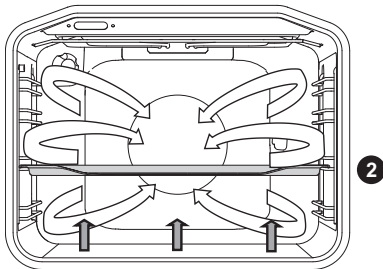
Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovns bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min.)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	180	140-160
Flæskesteg, 2 kg	2	180	150-180
Oksesteg, 1 kg	2	190	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	180	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	190	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med sprøjtepose	2	160	20-25
Små cupcakes	2	170	25-35
Roulade	2	170	25-30
Frugtkage med mørdej	2	170	55-65
GRATINEREDE RETTER			
Gratinerede kartofler	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
FROSNE FØDEVARER			
Pommes frites, 1 kg	2	200	25-40
Kyllingenuggets, 0,7 kg	2	200	25-35
Fiskepinde, 0,6 kg	2	200	20-30



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

KONSERVERING

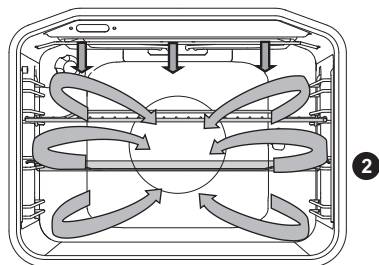
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

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

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

AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD - AUTOMATISK STEGNING



Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.

Hvis du steger direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den tredje rille. Sæt en drypbakke på anden rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på anden rille.

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur	Stegetid (minutter)	Kernetemperatur
KØD					
Oksefilet	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Kylling, hel	1500	2	170-190	60-70	85-90
Kalkun	4000	2	160-180	150-180	85-90
Flæskesteg	1500	2	150-170	100-120	70-85
Farsbrød	1000	2	160-180	70-80	80-85
Kalv	1000	2	170-190	100-120	75-85
Lam	1000	2	170-190	50-60	75-85
Vildt	1000	2	170-190	55-65	75-85
Fisk	1000	2	160-180	35-55	75-85

* rød = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gennemstegt = 70-75 °C

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



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

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

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader.

Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

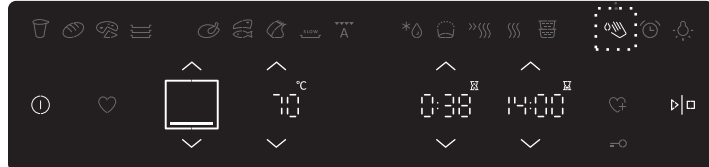
Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

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

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

RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN

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



Tryk på Aqua Clean-knappen, og indstil temperaturen til 70 C.

Tryk på knappen START. Der lyder et akustisk signal, når rengøringsprocessen er fuldført.

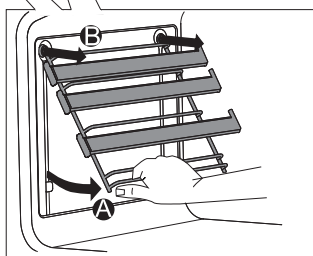
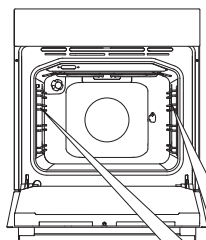
 Efter 30 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

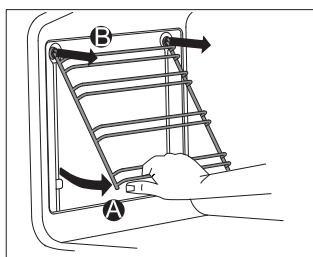
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

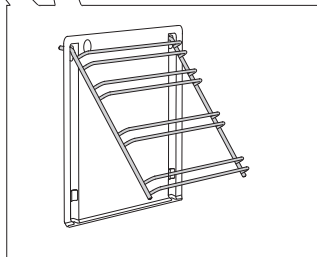
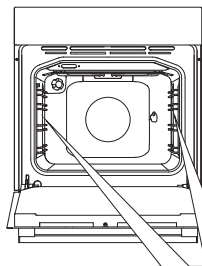
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

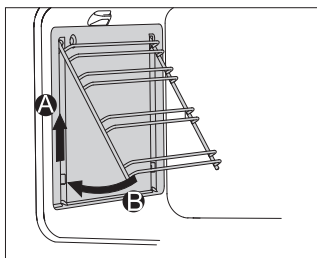
MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.

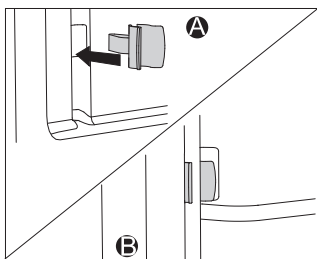


Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.

1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



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

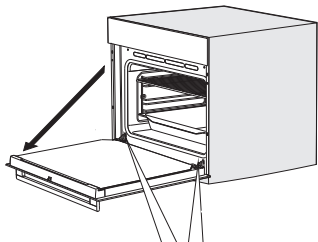


Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsats, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.

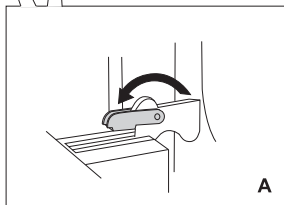


De katalytiske indsats må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

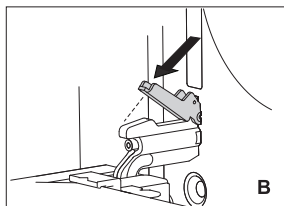
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



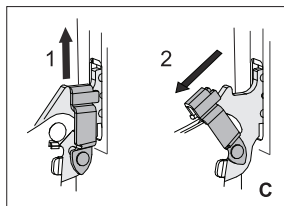
1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



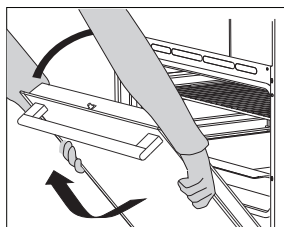
2 A Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



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



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

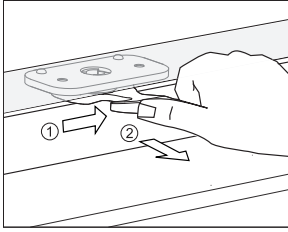


3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene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




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


OVNLÅS (afhænger af modellen)



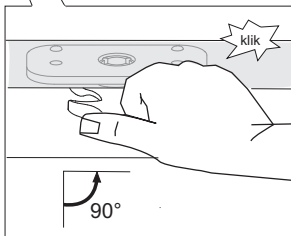
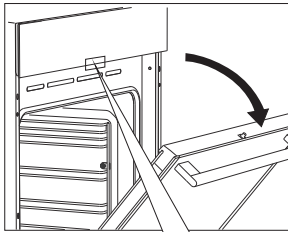
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

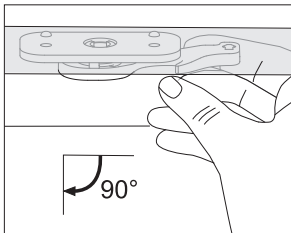
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

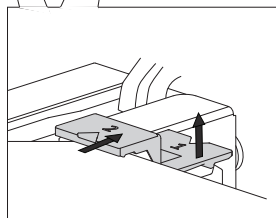
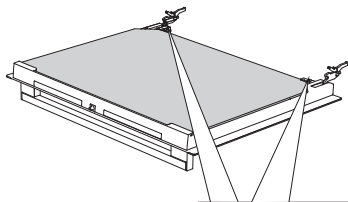
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



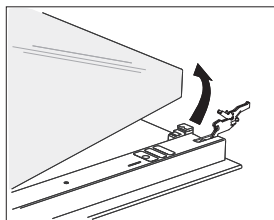
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpaneLET I OVNLÅGEN

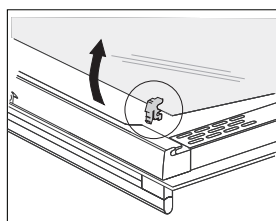
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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



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



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

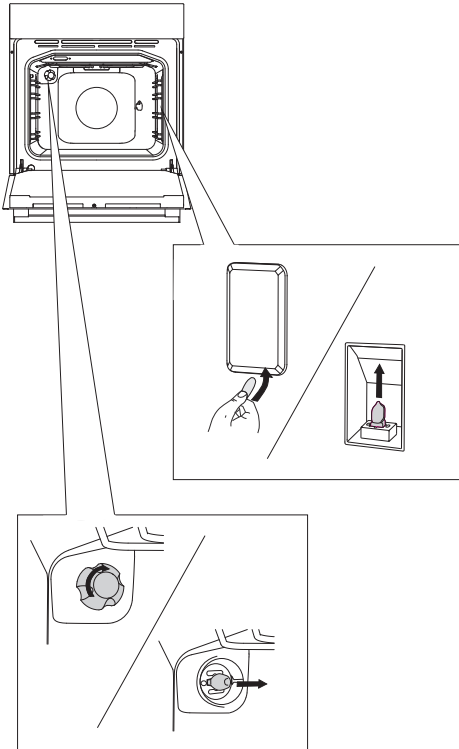


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.


UDSKIFTNING AF PÆREN

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


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



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

 Pas på ikke at beskadige emaljen.

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

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

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

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

EVP_EPM1.2



da (08-20)