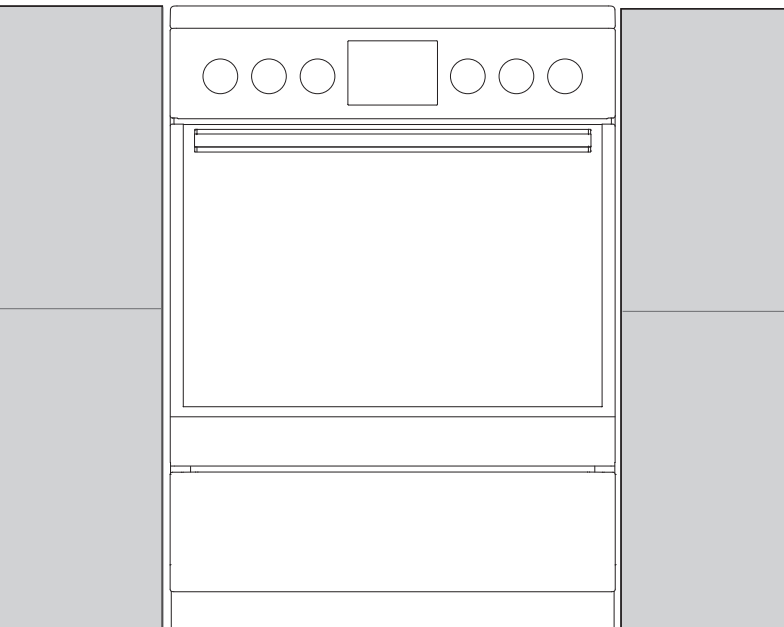


DA

DETALJERET BRUGERVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

gorenje



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

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

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.

Vejledningen til installation og tilslutning findes på et separat ark.

Brugervejledningen kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

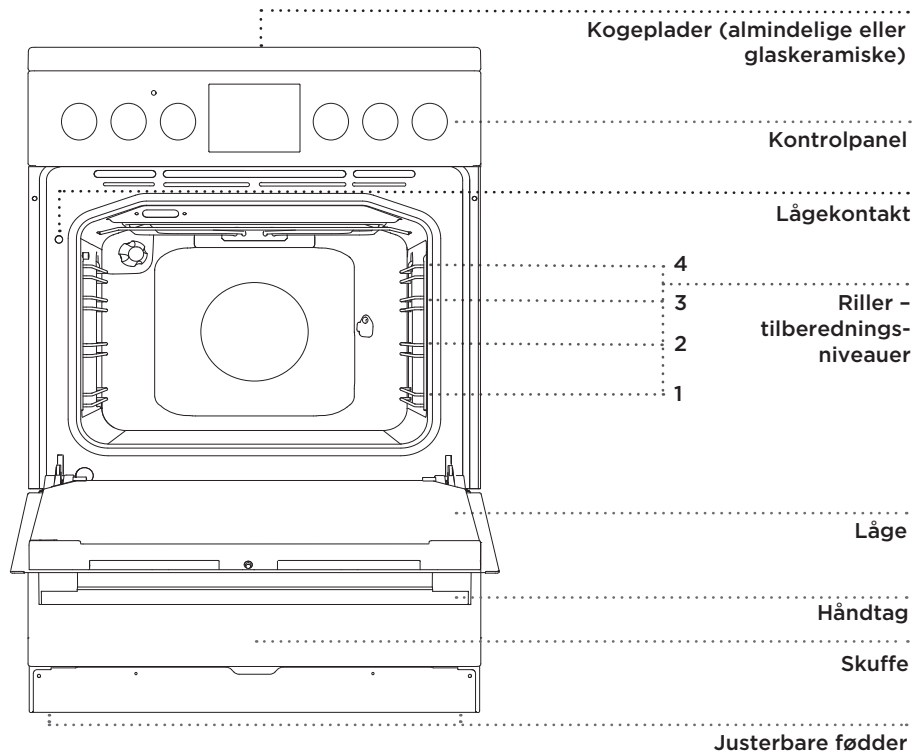
INDHOLD

4 FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR 8 Betjeningspanel 10 Bemærk	INTRODUKTION
11 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 13 Før tilslutning af ovnen:	
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
15 KOGEPLADER	
18 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6) 18 Trin 1: Tilslutning og indstilling 19 Trin 2: Valg af tilberedningsfunktion 21 Trin 3: Valg af indstillinger 24 Trin 4: Valg af ekstrafunktioner 26 Trin 5: Start af tilberedningen 26 Trin 6: Slukning af ovnen	BRUG AF APPARATET
27 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
43 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 44 Rengøring af kogepladerne 44 Rengøring af den glaskeramiske overflade 46 Almindelig rengøring af ovnen 47 Rengøring af ovnen med Aqua Clean-funktionen 48 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 49 Montering af de katalytiske indsætter 50 Rengøring af loftet i ovnrummet 51 Afmontering og montering af ovnlågen 53 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 54 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHOLD- ELSE OG RENGØRING
55 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	
56 BORTSKAFFELSE	FEJLAFHJÆLP- NING
57 TILBEREDNINGSTEST	TILBEREDNINGS- TEST

FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UDSTYRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figureerne illustrerer én modelvariant af apparatet (indbygningsmodel). Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



KOMFURLÅG

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

SKUFFE



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

PUSH-PULL-KNAP

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



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

KONTROLINDIKATOR

Gul indikator

Den gule indikator lyser, når en af apparatets funktioner er aktiveret.

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 i anden, tredje eller fjerde rille.

Skinneerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

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

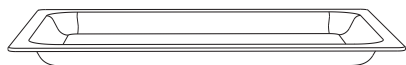
BLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS Udstyr og Tilbehør



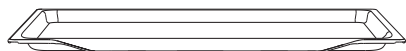
Ovnfast glasfad til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



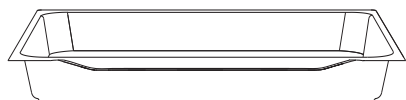
Rist til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



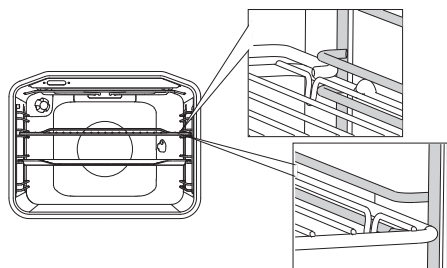
Den flade bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



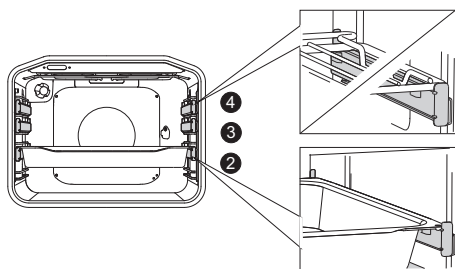
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



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



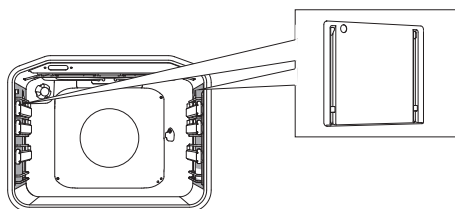
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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 indsætter forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnrummets sider.



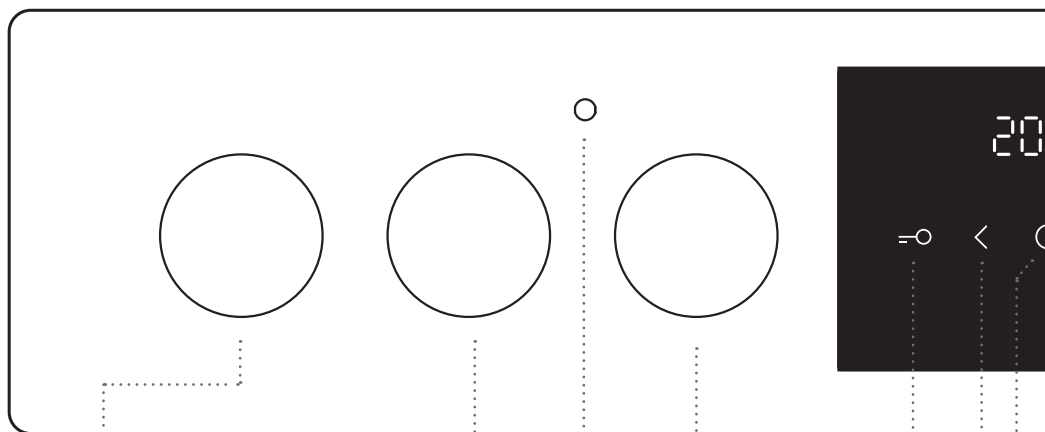
Det roterende drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



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

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



1 DREJEKNAP
TIL BAGESTE
VENSTRE
KOGESONE

2 DREJEKNAP
TIL FORRESTE
VENSTRE
KOGESONE

4 FUNKTIONS-
VÆLGER

5b KNAP TIL
REDUKTION
AF VÆRDI

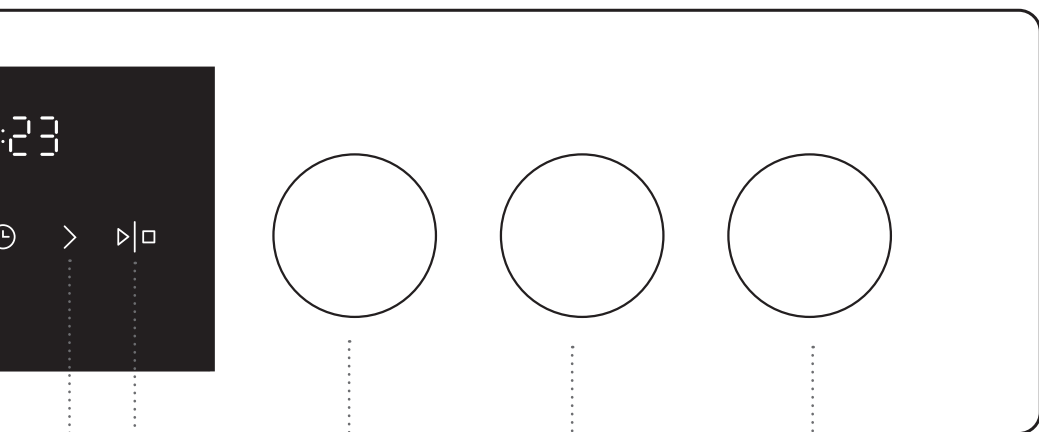
3 INDIKATOR
- indikatoren
lyser, når en
af apparatets
funktioner er
aktiveret.

5a KNAP TIL
BØRNESIKRING

5c KNAP TIL
INDSTILLING
AF UR OG TIMER

BEMÆRK:

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



5d KNAp TIL
FORØGELSE
AF VÆRDI

6 TEMPERATUR-
VÆLGER

7 DREJEKNAP
TIL FORRESTE
HØJRE KOGEZONE

8 DREJEKNAP TIL
BAGESTE HØJRE
KOGEZONE

5e START/
STOP-KNAp

BEMÆRK:

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

BEMÆRK

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

Apparatet må kun benyttes af børn på 8 år eller mere og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år bør være under konstant opsyn.

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

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Hold børn væk fra apparatet.

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

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

ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnen, da de kan beskadige overfladen eller den beskyttende emalje. Sådanne skader kan medføre, at glasset revner.

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

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

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.

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.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

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

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

FØR TILSLUTNING AF OVNEN:



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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Hvis kogepladerne har almindelige kogezoneer, skal du indstille dem til maksimal varme i 3 til 5 minutter uden at sætte nogen former for kogegrej på dem. Mens kogezoneerne varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezoneernes finish har nu opnået den maksimale modstandsdygtighed.

Hvis komfuret har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståulud eller skuresvampe, da overfladen i så fald kan tage skade.

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

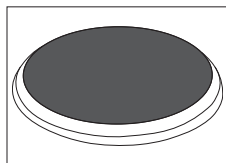
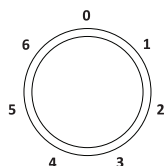
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Når ovnen varmes op for første gang, lugter den af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.


KOGEPLADER


ALMINDELIGE KOGEPLADER

- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegejret er ren og tør. Det tillader en bedre varmeledning og forhindrer beskadigelse af kogepladen.
- Overophedet fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie, og overvåg hele tiden madlavningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezoneerne. Kogezoneerne kan tage skade af fugten.
- Afkøl ikke varme gryder og lignende ved at placere dem på de kogeplader, der ikke er i brug, da den kondens, som dannes, kan få kogepladerne til at ruste.



Drej på knappen for at tænde for kogepladen. Kogepladens effekt kan enten indstilles i trin fra 1 til 6 eller trinløst fra 1 til 4.

 Sluk for kogepladen ca. 3-5 minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.

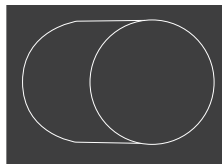
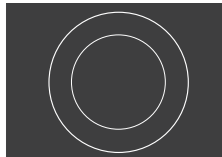
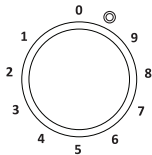
 Hurtigkogeplader (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at blive hurtigere varme. Disse kogeplader er angivet med en rød prik i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.



Ved længere tids brug af kogegejret af støbejern kan kogepladen under og omkring kogegejret blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

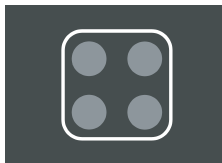
GLASKERAMISKE KOGEPLADER

- Kogepladen når hurtigt den indstillede temperatur, mens området omkring kogepladen forbliver forholdsvis køligt.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den er også modstandsdygtig over for stød og slag. Selvom kogegejret sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, tager den ikke skade.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegejre af plast eller aluminium på de varme kogeplader. Anbring aldrig plastgenstande eller aluminiumsfolie på den glaskeramiske kogeplade.
- Brug ikke komfuret, hvis den glaskeramiske overflade har revner eller er beskadiget. Overfladen kan blive beskadiget, hvis der tabes en skarp genstand ned på den. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter uheldet. Hvis der er synlige revner, skal strømforsyningen til apparatet omgående afbrydes.



STYRING AF DEN DOBBELTE KOGEZONE:

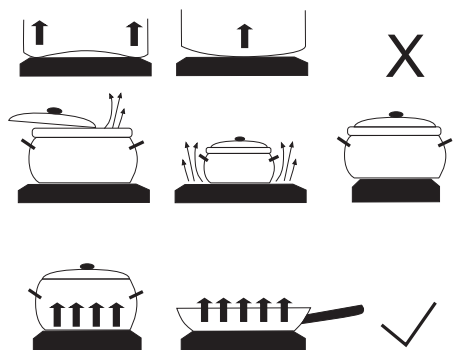
Den dobbelte kogezone kan tilpasse sig kogegejrets form og størrelse. Du aktiverer den største yderste kogezone ved at dreje kogezonens drejeknap så langt om som muligt (der høres et klik). Indstil derefter kogepladens effekt.



INDIKATOR FOR RESTVARME

Hver kogezone har en restvarmeindikator, som lyser, hvis kogezone er varm. Når kogezone er kølet tilstrækkeligt af, slukkes restvarmeindikatoren. Restvarmeindikatoren kan også lyse, hvis der stilles en varm gryde eller pande på en kold kogezone.

TIP TIL KOEGREJET



- Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter.
- Fade af hærdet glas med en særlig slebet bund kan bruges på kogezoneerne, hvis de passer til kogezoneens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezoneen.

- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezoneen på maksimal effekt, og brug derefter den relevante sensor til at skrue ned for effekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezoneen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezoneen.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.

ENERGISPARERÅD

- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezoneens, går en del af varmen til spilde, og kogezoneen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger.
- Grøntsager, kartofler osv. kan tilberedes i en mindre mængde vand. Maden tilberedes lige så effektivt i mindre vand, hvis du lægger låg på gryden. Når vandet koger, skal du skrue ned for varmen, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.

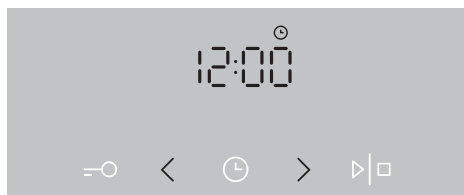
TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6)

TRIN 1: TILSLUTNING OG INDSTILLING

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

Indstil klokkeslættet.

INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



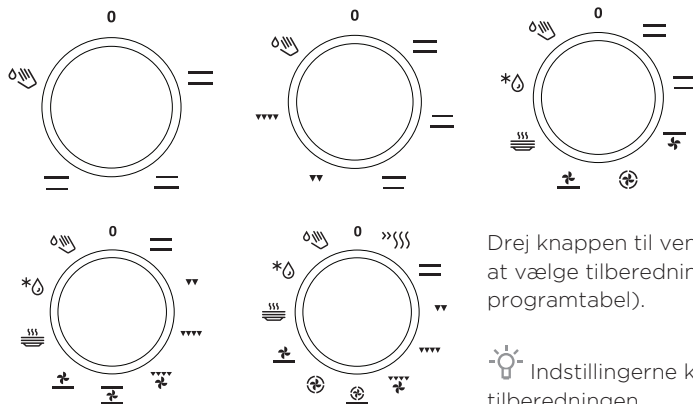
1 Tryk på knapperne < og > for at indstille klokkeslættet.

☀ Hvis du holder knappen inde, ændres værdien hurtigere.


ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET







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

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel).

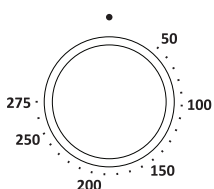
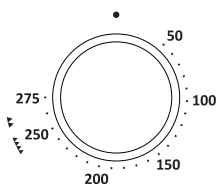
 Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.


FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Use it to brown the upper side of your dish (final browning).	180
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	180
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	220
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	220

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	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 bruning af skorper.	170
	OVERVARME MED BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. It is also suitable for dishes au gratin.	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
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	180
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. It is used for baking pastry, for defrosting, and for drying fruit and vegetables.	180
	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
	AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	70
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



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



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

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

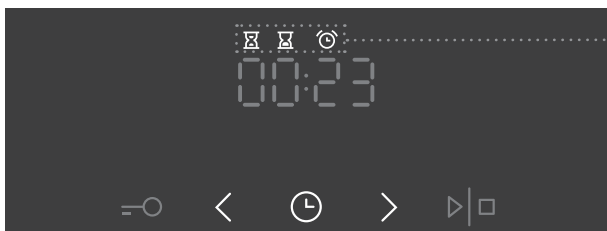
💡 Tænd apparatet ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde i ca. et sekund.

TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

Tryk flere gange på timerknappen for at vælge den ønskede timerfunktion. Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Den forløbne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning



Indstilling af tilberedningstiden

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne og derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.



Indstilling af tidsforskudt start

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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00

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

Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnens tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).



Indstilling af minuturet

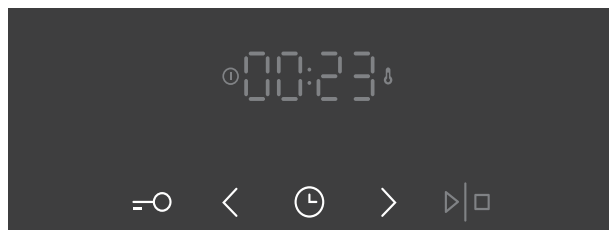
Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Den maksimale indstilling er 24 timer. I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.



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

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

TRIN 4: VALG AF EKSTRAFUNKTIONER



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

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. "Loc" vises på displayet i ca. 5 sekunder. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

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

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

OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, hver gang der vælges en tilberedningsfunktion.

5sek < LYDSIGNAL

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

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

5sek > ÆNDRING AF DISPLAYETS LYSSTYRKE

Funktionsvælgeren skal stå på "0".

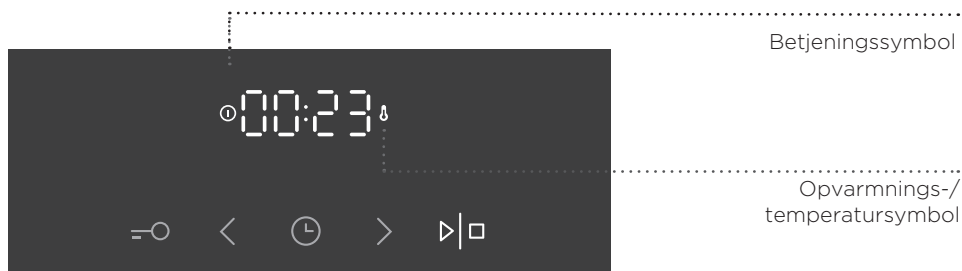
Hold knappen > nede i fem sekunder. Først vises "bri" på displayet, og derefter vises der to bjælker. Tryk på knapperne < og > for at justere skærmens lysstyrke (en, to eller tre bjælker). Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.



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

TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN

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

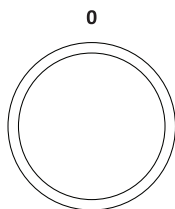


Mens ovnen varmes op, blinker temperatursymbolet. Når ovnen opnår den indstillede temperatur, lyser symbolet, og der lyder et kort bip.

TRIN 6: SLUKNING AF OVNEN

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

Sæt funktionsvælgeren og temperaturvælgeren på "0".



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

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevare, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevare. De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

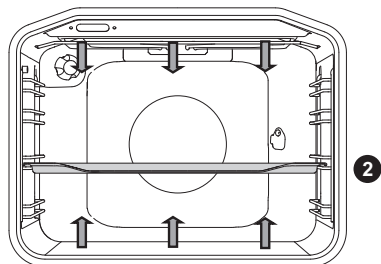
Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

Du kan udnytte restvarmen og spare energi ved at slukke ovnen cirka 10 minutter, før maden er tilberedt.

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

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	190-200	120-130
Flæskebov	1500	2	190-200	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	190-210	120-140
Oksesteg, gennemstegt	1000	2	200-210	40-60
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	190-200	100-120
Kaninsteg	1500	2	190-200	100-120
Dyrekølle	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kylling	1500	2	200	80
FISK				
Braiseret fisk	1000	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.

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.

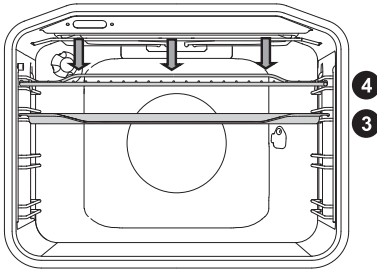
Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Sød soufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	200-220	30-40
Brød*	2	180-190	50-60
Hvidt brød*	2	180-190	50-60
Boghvedebrød*	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød*	2	180-190	50-60
Rugbrød*	2	180-190	50-60
Spelt bread*	2	180-190	50-60
Valnøddkage	2	180	55-60
Sukkerbrøds-kage*	2	160-170	25-30
Cheese cake	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Små kager af gærdej	2	200-210	25-30
Pirogger med kålfyld	2	185-195	25-40
Frugtkage	2	150-160	40-50
Små marengskager	2	90	120
Horn med syltetøj	2	170-180	30-35

Tips	Brug
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.

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

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180g/stk.	3	220	18-21
Nakkekoteletter	180g/stk.	3	220	18-22
Koteletter	180g/stk.	3	220	20-22
Grillpølser	100g/stk.	3	220	11-14
GRILLET BRØD				
Toast	/	4	220	3-4
Åbne sandwiches	/	4	220	5-7

Grillskema - stor grill

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	220	14-16
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	220	18-21
Nakkefilet	180 g/stk.	3	220	19-23
Koteletter	180 g/stk.	3	220	20-24
Kalvekød	180 g/stk.	3	220	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	3	220	11-14
Bov på dåse	200 g/stk.	3	220	9-15
FISK				
Laksesteak/filet	600	3	220	19-22
GRILLET BRØD				
6 skiver hvidt brød	/	4	220	1.5-3
4 skiver grovbrød	/	4	220	2-3
Åbne sandwiches	/	4	220	3.5-7

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.

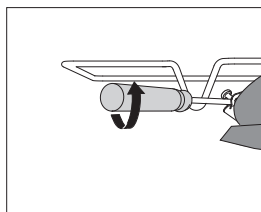
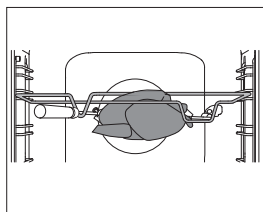
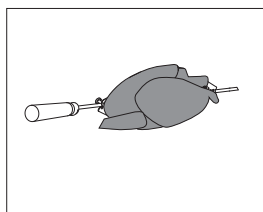
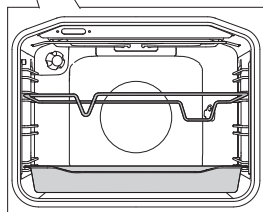
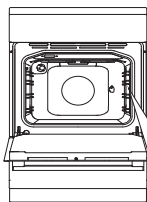


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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).

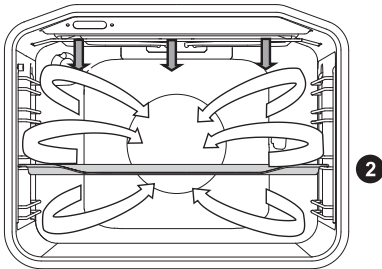
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

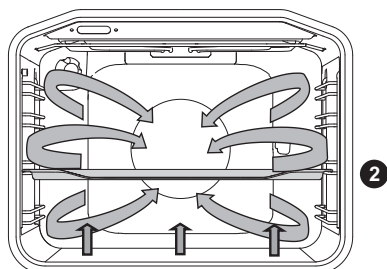


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
And*	2000	2	150-170	80-100
Flæsketeg	1500	2	160-170	60-85
Flæskebov	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	600	2	180-190	25 (den ene side) 20 (den anden side)
Kylling	1500	2	190	30 (den ene side) 30 (den anden side)
FISK				
Ørred*	200 g/stk.	2	170-180	45-50

VARMLUFT OG UNDERVARME

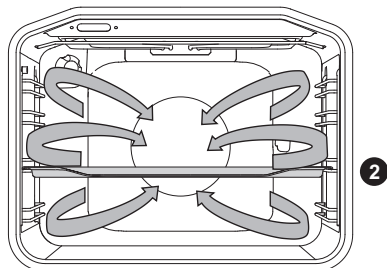


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Steketid (minutter)
Ostekage 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

VARMLUFT



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovns 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.

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
Bugflæsk	1500	2	170-180	120-150
And	1700	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingebryst	1000	2	180-190	70-85
Farseret kylling	1500	2	170-180	100-120

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.

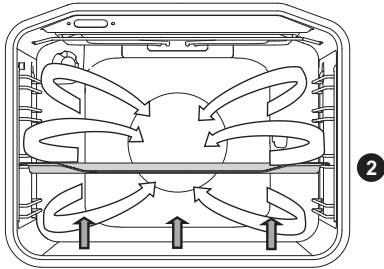
Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
BAGVÆRK			
Kage	2	150-160	45-60
Sukkerbrødske	2	150-160	25-35
Crumblecake	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Plumkage	2	150-160	30-40
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	160-170	35-50
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Småkager med mørdej*	2	150-160	15-25
Småkager med kagepresse*	2	150-160	15-28
Småkager med surdej	2	170-180	20-35
Småkager med filodej	2	170-180	20-30
Yogurt	2	40	240
FROSSENT BAGVÆRK			
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
Kager med cremefyld	2	180-190	25-45



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.

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
FRUGT			
Jordbær	2	180	20-30
Frugter med sten	2	180	25-40
Frugtmos	2	180	25-40
+GRØNTSAGER			
Syltede agurker	2	180	25-40
Bønner, gulerødder	2	180	25-40

KONSERVERING

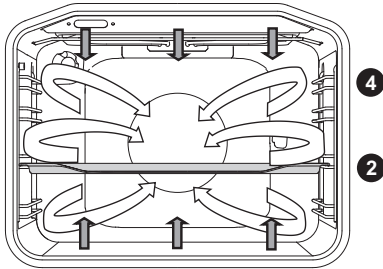
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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.

Fødevarer	Mængde (l)	T = 170 °C – 180 °C, indtil der dannes bobler i glassetne/ væsken i glassene begynder at småkoge	Temperatur, når der dannes bobler/ væsken begynder at koge	Trække tid i ovnen (min.)
FRUGT				
Jordbær	6×1 l	40-55	Deaktivering	25
Frugter med sten	6×1 l	40-55	Deaktivering	30
Frugtmos	6×1 l	40-55	Deaktivering	35
GRØNTSAGER				
Syltede agurker	6×1 l	40-55	Deaktivering	30
Bønner, gulerødder	6×1 l	40-55	120 °C 60 min	30

OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



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

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

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Tilberedningstid (minutter)
Marmorkage	2	140-150	45-55
Kage i en rektangulær bageplade	2	130-140	45-55
Ostekage	2	130-140	55-65
Frugtkage - mørdej	2	140-150	35-45
Sukkerbrøds-kage	2	130-140	20-30
Crumblecake	2	140-150	25-35
Frugtkage	2	130-140	35-45
Roulade	2	140-150	18-23
Flettet brødkrans	2	140-150	25-35
Julekage	2	130-140	50-60
Æblestrudel	2	140-150	45-55
Horn med syltetøj	2	150-160	25-35
Gugelhupf (kage i randform)	2	130-140	40-50
Småkager af mørdej	2	140-150	18-25
Småkager med kagepresse *	2	130-140	10-15
Surdejsbrød	2	140-150	15-20
Brød	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

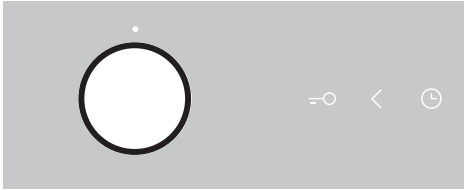
Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Tilberedningstid (minutter)
FROSNE KAGER			
Æblestrudel	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Småt bagværk af fillodej	2	150-160	18-25

OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

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



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

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).

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

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



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

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

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnede 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 skræppe 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 skræppe rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder alkohol.

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

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

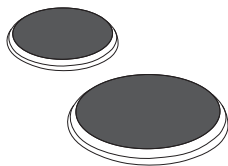
Betjeningspanel:

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.



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

RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.

Saltholdige væsker, rester fra madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezoneerne. Rengør altid kogezoneerne.

Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezoneerne. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.

Kogepladernes metalkant er fremstillet af rustfrit stål. Varmen kan bewirke, at de med tiden får et gulligt skær. Dette er helt normalt. De gullige pletter kan fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøring af kanterne, da det kan forårsage ridser.


RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

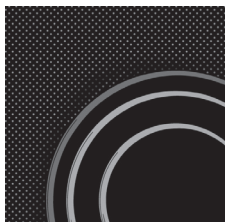
Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder de resterende madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.



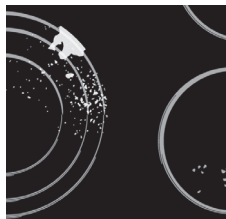
Tør støv og andre partikler af både kogegrejets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.

 Ståluld, grove skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringssprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund. Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.

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



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



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



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



Hold skraberens i den korrekte vinkel (45° til 60°). Pres forsigtigt skraberens mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



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

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



Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

Bemærk! Misfarvning og lignende påvirker kun kogezonernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNEN

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

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

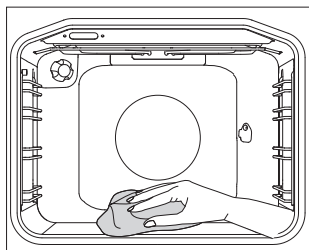
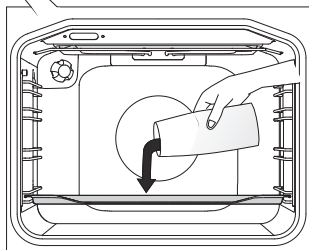
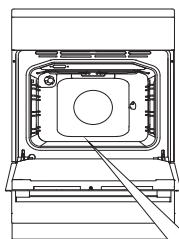
Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

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 almindelig stuetemperatur nemmere.

RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN



- 1** Sæt funktionsvælgeren på Aqua Clean. Indstil temperaturen på 70 °C.

- 2** Fyld 0,6 liter vand i glasfadet, og anbring det på nederste rille i ovnen.

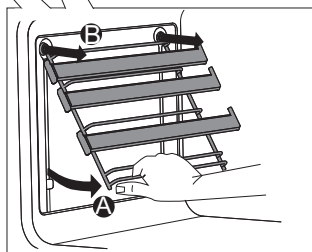
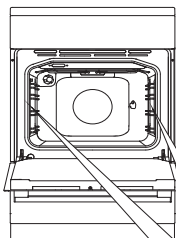
- 3** Efter 30 minutter er madresterne på ovenns emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

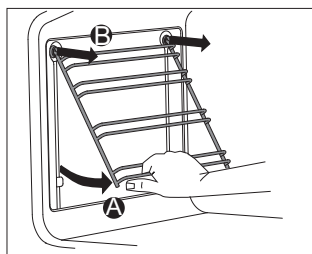
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

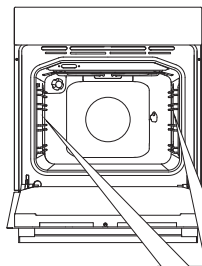
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



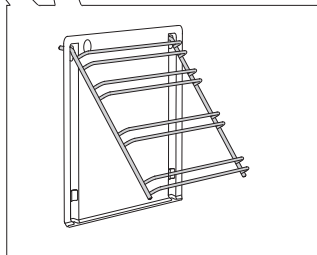
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

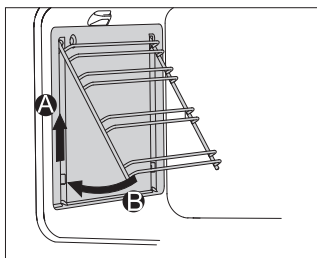
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



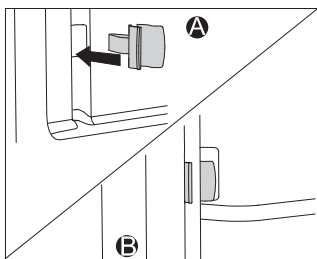
Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



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



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

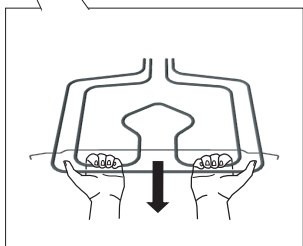
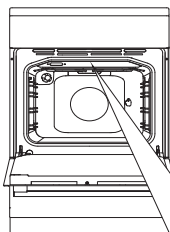


De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

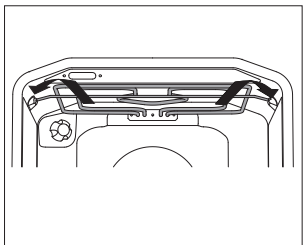
RENGØRING AF LOFTET I OVNNUMMET

(afhænger af modellen)

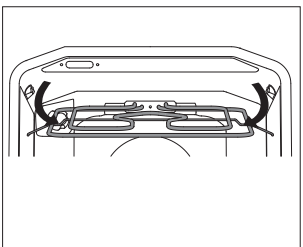
Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



Træk varmelegemet ud, indtil tværstangen frigøres fra holderne i ovnens venstre og højre side.



⚡ Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned! Efter rengøringen skal du følge ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge og skubbe varmelegemet tilbage, indtil tværstangen klikker tilbage på plads.

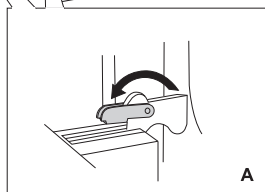
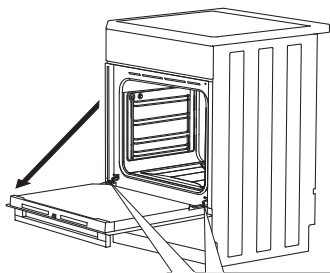


Afbryd strømforsyningen til apparatet.

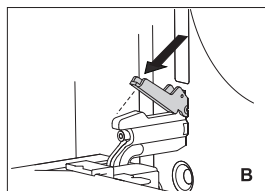
Varmelegemet skal være kølet af, da du ellers kan brænde dig!

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN

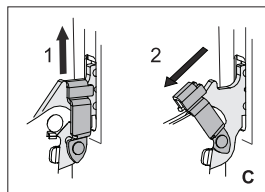
(afhænger af modellen)



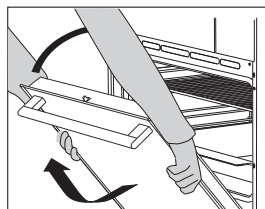
A



B



C



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

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

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

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

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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

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



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

LÅGELÅS (afhænger af modellen)

Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.



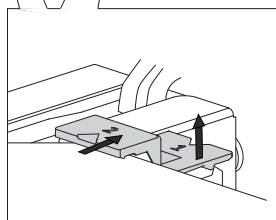
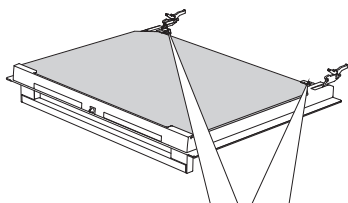
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.



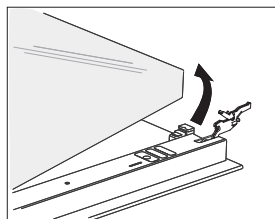
Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

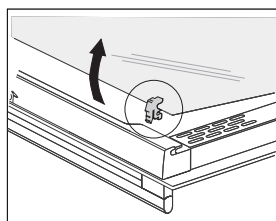
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).




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.



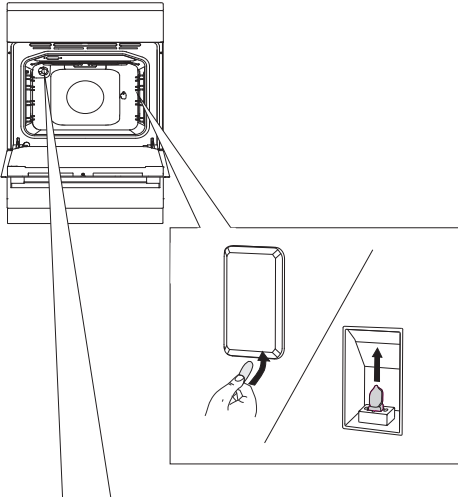
3 Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

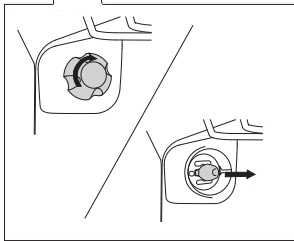
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

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



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

💡 Pas på ikke at beskadige emaljen.



Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

💡 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
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.).	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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.

TILBEREDNINGSTEST

Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden.

Almindelig bagning

Ret	Udstyr	Rille (fra bunden)	System	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
Cookies - single level	Emaljeret lav bageplade	3		140-150 *	25-40
Cookies - two levels	Emaljeret lav bageplade	2, 3		140-150 *	30-45
Småkager -på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Cupcakes -på én rille	Emaljeret lav bageplade	3		150-160	25-40
Cupcakes -på to riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3		140-150	30-45
Cupcakes -på tre riller	Emaljeret lav bageplade	2, 3, 4		140-150	35-50
Kage	Rund bageform/rist	2		160-170	20-35
Æbletærte	Rund bageform/rist	2		170-180	55-75

* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til forvarme.

Grill

Ret	Udstyr	Rille (fra bunden)	System	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
Toast	Rist	4	▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Hakkebøf	Rist + lav bageplade som drypbakke	4	▼▼▼	240	30-40 **

* Forvarm i 6 minutter. Brug ikke funktionen til forvarme.

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

E_MULTI_IL



da (09-17)