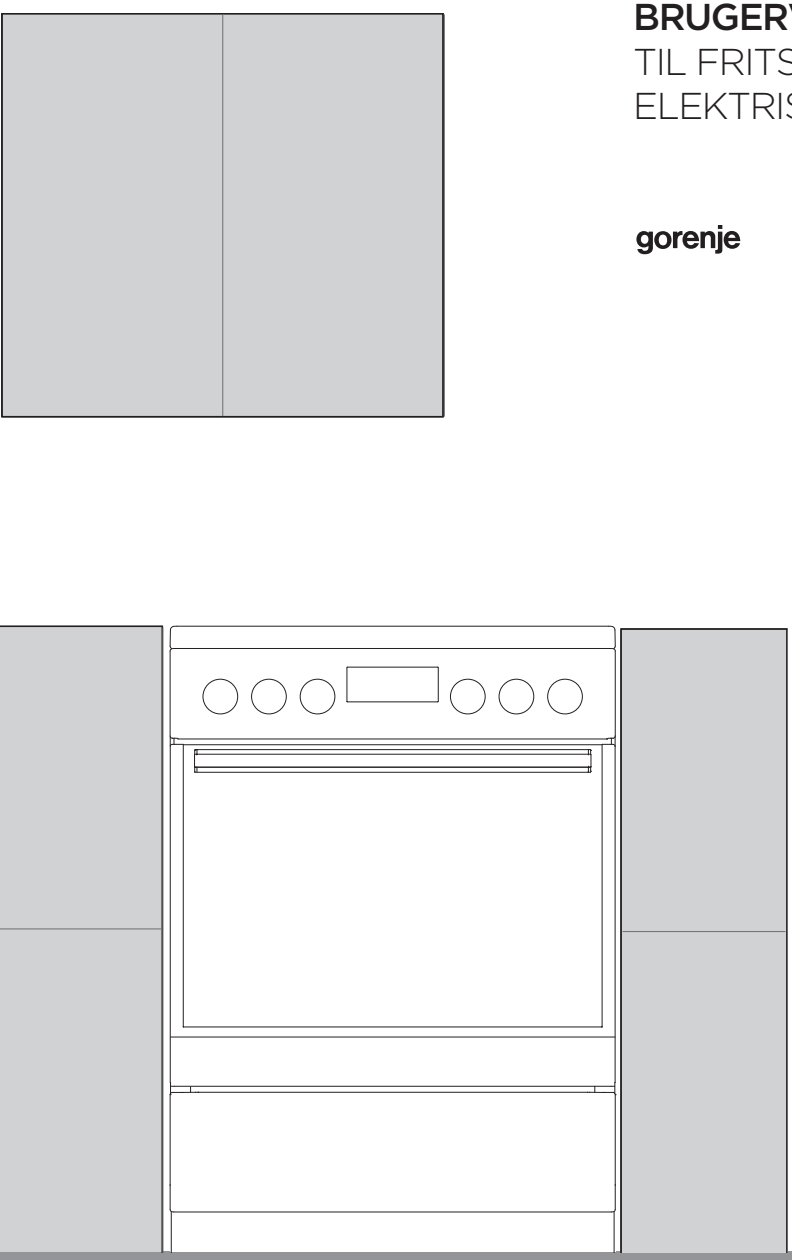
DA

DETALJERET BRUGERVEJLEDNING
TIL FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

gorenje



www.gorenje.com

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

INTRODUKTION

4 FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

8 Betjeningspanel
10 Bemærk

11 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

13 Før tilslutning af ovnen:

KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING

14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

15 KOGEPLADER

BRUG AF APPARATET

18 TRIN VED TILBEREDNINGEN (1–6)

18 Trin 1: TÆNDE OG INDSTILLE
19 Trin 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION
21 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER
24 Trin 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER
26 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN
26 Trin 6: SLUKKE FOR OVNEN

27 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

45 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

46 Rengøring af kogepladerne
46 Rengøring af den glaskeramiske overflade
48 Almindelig rengøring af ovnen
49 Rengøring af ovnen med Aqua Clean-funktionen
50 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner
51 Montering af de katalytiske indsatser
52 Rengøring af loftet i ovnrummet
53 Afmontering og montering af ovnlågen
55 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen
56 Udskiftning af pæren

FEJLAFHJÆLPNING

57 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

58 BORTSKAFFELSE

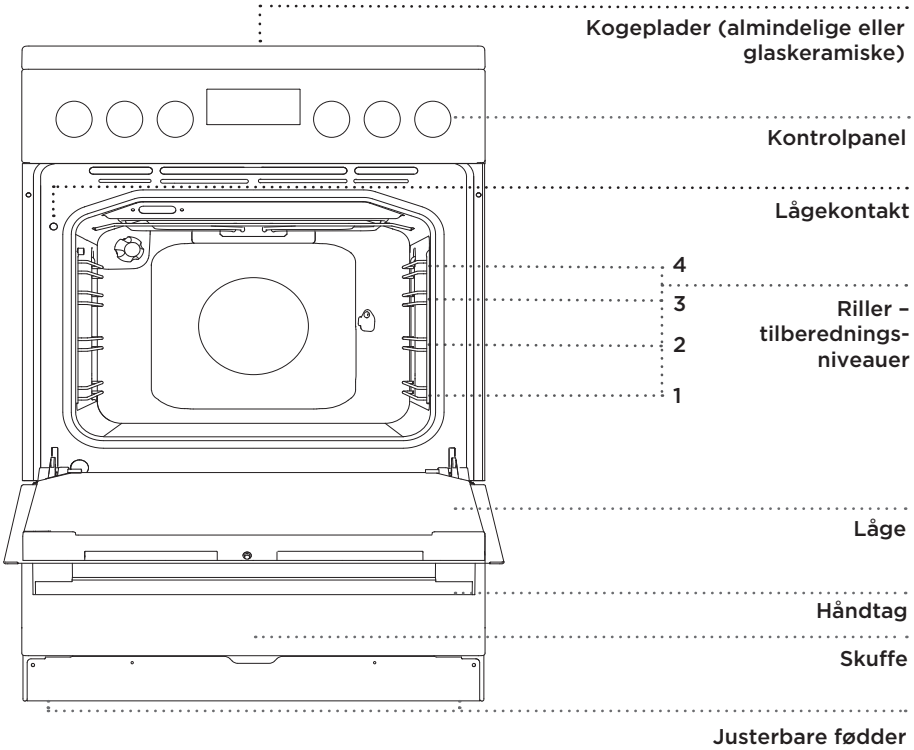
TILBEREDNINGSTEST

59 TILBEREDNINGSTEST

FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

(BESKRIVELSE AF OVNEN OG UDSTYRET – AFHÆNGER AF MODELLEN)

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 kogezonerne 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.

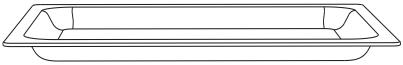
TELESKOPSKINNER
Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille.
Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

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

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

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

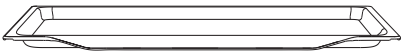
OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR



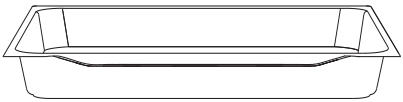
Ovnfast glasfad til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.

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.

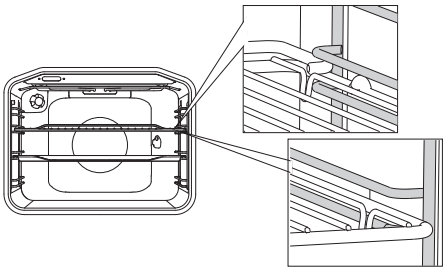


Den flade bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.

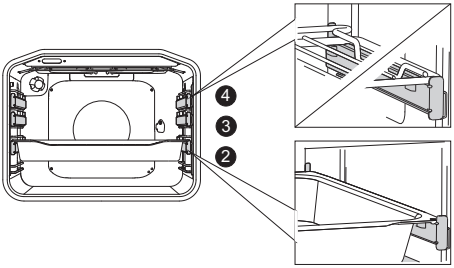


Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

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

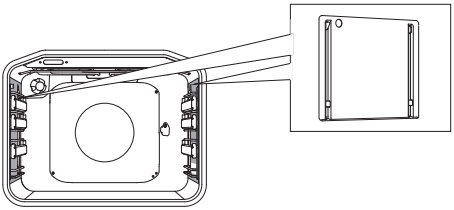


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



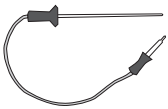
Hvis du bruger teleskopskinner, skal du først trække dem ud på en rille og anbringe risten eller bagepladen på dem. Derefter skal du skubbe dem helt ind.

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.

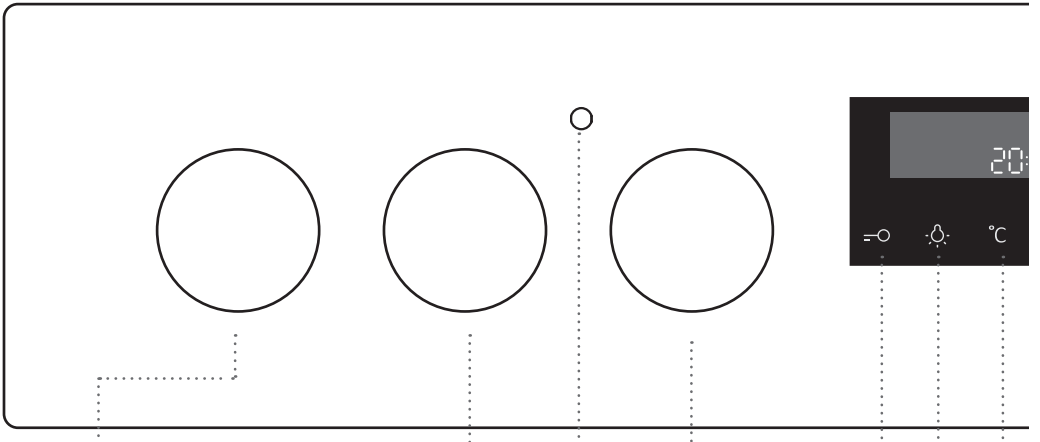


STEGETERMOMETER til stegning af større kødstykker.

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

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



1 DREJEKNAP TIL BAGESTE VENSTRE KOGEZONE

2 DREJEKNAP TIL FORRESTE VENSTRE KOGEZONE

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

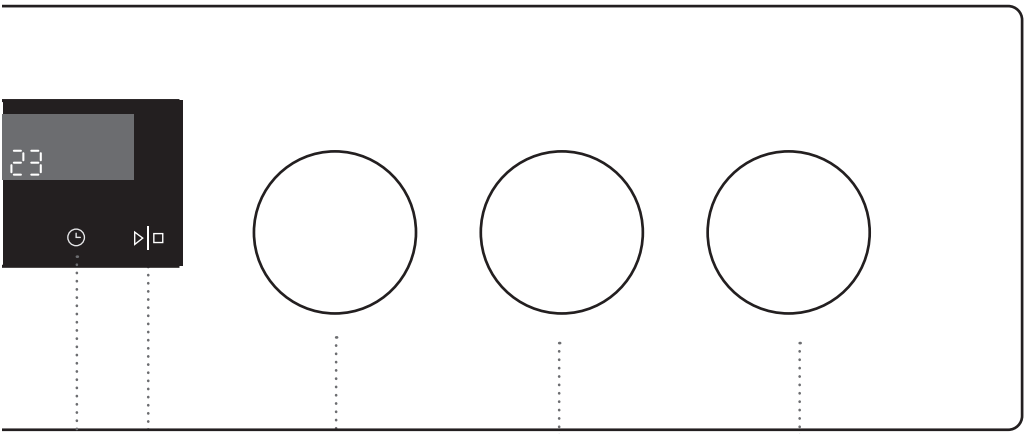
4 FUNKTIONS-VÆLGER

5a KNAP TIL BØRNESIKRING

5b KNAP TIL REDUKTION AF VÆRDI

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.

489636

BEMÆRK

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

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

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 højttryksrensere 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 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.

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 kogezoner, skal du indstille dem til maksimal varme i 3 til 5 minutter uden at sætte nogen former for kogegrej på dem. Mens kogezonerne varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezonernes 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 skrappe eller slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen i så fald kan tage skade.

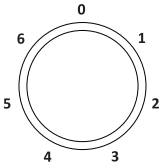
Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

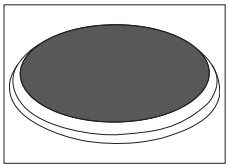
Når ovnen varmes op for første gang, lugter den af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

KOGEPLADER

ALMINDELIGE KOGEPLADER

- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet 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 kogezonerne. Kogezonerne 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.

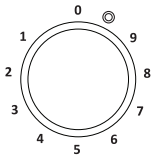
Sluk for kogepladen ca. 3-5 minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.

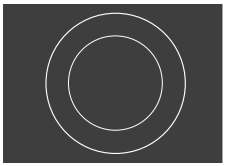
Hurtigkogeplader (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at blive hurtigere varme. Disse kogeplader er angivet med en rød prik i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.

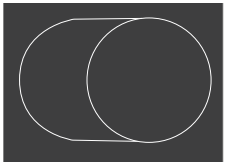
Ved længere tids brug af kogegrej af støbejern kan kogepladen under og omkring kogegrejet blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

GLASKERAMISKE KOGEPLADER

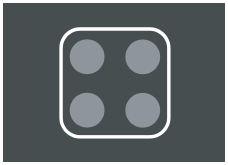
- Kogepladen når hurtigt den indstillede temperatur, mens området omkring kogepladen forbliver forholdsvis køligt.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den er også modstandsdygtig over for stød og slag. Selvom kogegrejet sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, tager den ikke skade.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegrej 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.





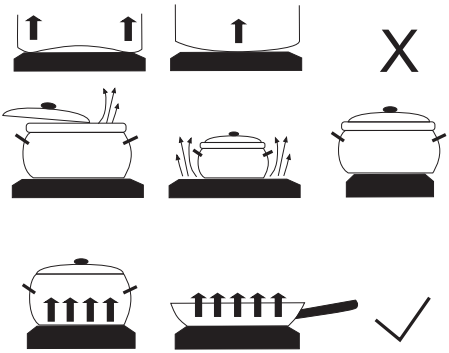


STYRING AF DEN DOBBELTE KOGEZONE:
Den dobbelte kogezone kan tilpasse sig kogegrejets form og størrelse.
Du aktiverer den største yderste kogezone ved at dreje kogezonens drejeknap så langt om som muligt (der høres et klik). Indstil derefter kogepladens effekt.



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

TIP TIL KOGEGREJET



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

- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezonen 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 kogezonen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezonen.

- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.

ENERGISPARERÅD

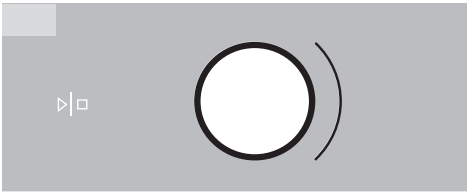
- Kogegrejets bund og kogezonen skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezonens, går en del af varmen til spilde, og kogezonen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. 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.

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1–6)

TRIN 1: TÆNDE OG INDSTILLE

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

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT



1 Drej knappen (+/-) for at indstille minuttallet. Indstil derefter timetallet. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

Hvis du drejer knappen helt mod venstre eller højre, ændrer indstillingen sig hurtigere.

2 Bekræft ved at trykke på START/STOP. Hvis du ikke drejer eller trykker på knapperne i 3 sekunder, gemmes indstillingen automatisk..

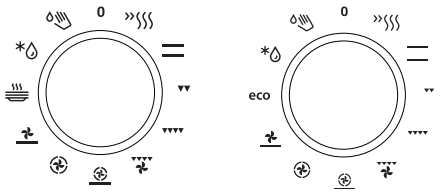
Ovnen fungerer også, selv om klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet: INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER).

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug.
Tryk på tasten for at indstille det aktuelle klokkeslæt. Bekræft ved at trykke på START/STOP.

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge 0 Tilberedningsfunktion (se tilberedningsskemaet).
Det valgte symbol vises på displayet.

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 oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	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
	GRILL Kun det grillelement, 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 fra grillelementet, der er monteret i loftet i ovnrummet. Overvarmen er også slået til 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 bruning 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
	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.	180

FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	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
ECO	**ECO-tilberedning** [1] Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er slået til. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne fødevarer.	-
	AQUA CLEAN Varmen dannes alene med mikrobølger. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	-

[1] Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

Tilpas indstillingerne ved at trykke på den relevante knap, før du trykker på START/STOP-knappen. Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR

1 Vælg tilberedningsfunktion. Ikonet for den valgte funktion vises på displayet, og standardtemperaturen blinker.

2 Tryk på knappen til indstilling af temperatur. Drej knappen (+/-) for at indstille **temperaturen.**

Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

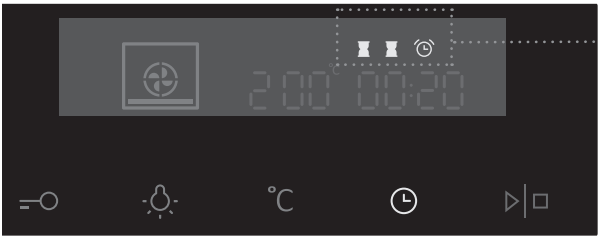
Når apparatet tændes med knappen Start, blinker symbolet °C på displayet, indtil den ønskede temperatur opnås.

TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur.

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

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Den forgangne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning

Indstilling af tilberedningstid

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne, 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 knappen Start for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnen tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).

Bruge minuturet

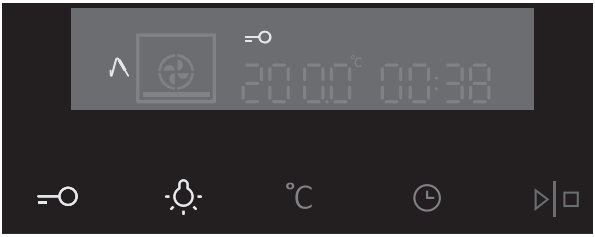
Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.
Den maksimale indstilling er 24 timer.
Ved nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder

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

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

TRIN 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



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

Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. Symbol med nøglen vises på displayet. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra. Ikonet forsvinder fra displayet.

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, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.
Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Den eneste mulige handling er at afslutte tilberedningen ved at dreje knappen til positionen 0.
Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes.
Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning.
Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.

5sek ℃

ALARMSIGNAL

Lydstyrke for det akustiske signal kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt.
Hold knappen til indstilling af temperatur og effekt inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lydstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek

DISPLAYETS LYSSTYRKE

Funktionsvælgeren skal være i positionen 0.
Hold knappen til ovnlyset inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lysstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

+

STANDBY

Lyset i displayet kan slukkes automatisk, når ovnen ikke har været i brug i 10 minutter.
Tryk på knapperne KEY + TIMER samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises "OFF" og timer-ikonet på displayet for at angive den aktive funktion.

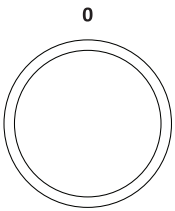
Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde..

TRIN 6: SLUKKE FOR OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.



Når tilberedningen er færdig, og ovnen er slukket, vises den faldende temperatur på displayet, indtil den når ned på 50 °C.
Alle timerindstillinger annulleres. Klokkeslættet vises.
Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

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.

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarme ved hjælp af det valgte tilberedningssystem.

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

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

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

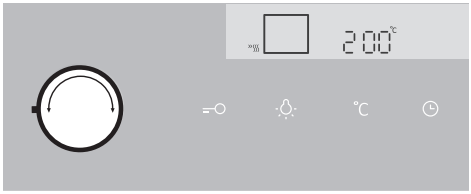
Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

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

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

HURTIG FORVARMNING

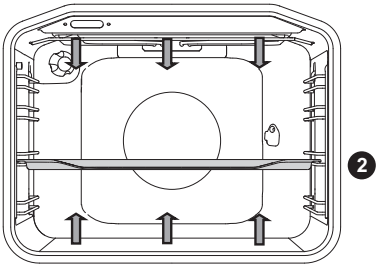
Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med.



Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning.
Standardtemperaturen vises på displayet.
Temperaturen kan indstilles.

Når ovnen tændes, varmes den op. Symbolet °C blinker på displayet. Når den indstillede temperatur er opnået, er forvarmningen gennemført, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper efter 1 minut, men kan også stoppes ved at trykke på en af knapperne.

OVER- OG UNDERVARME



Varmelegemerne i bunden og i 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.

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	Tilbered-ningstid (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 af kager:
Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre på disse.

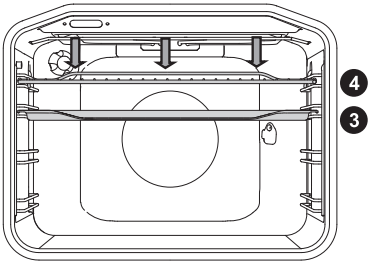
Sæt altid bageformen på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forinden forvarmer ovnen.

Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Tilbered-ningstid (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 *	3	180-190	45-55
Boghvedebrød *	3	180-190	45-55
Fuldkornsbrød *	3	180-190	45-55
Rugbrød *	3	180-190	45-55
Speltbrød *	3	180-190	45-55
Valnøddekage	2	180	55-60
Sukkerbrødskage *	3	160-170	25-30
Ostekage	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Små gærdejstrekanter	3	200-210	25-30
Pirogger med kålfyld	3	185-195	25-40
Frugtkage	3	150-160	40-50
Små marengskager	3	90	120
Horn med syltetøj	2	170-180	30-35

Tips	Brug
Er kagen gennembagt?	• 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. • Sluk for ovnen, og brug restvarmen.
Falder kagen sammen?	• Kig på opskriften. • Brug mindre væske næste gang. • Overhold den angivne tid ved brug af håndmiksere, blendere og lignende.
Er kagen for lys i bunden?	• 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?	• Øg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden.

Bradepanden må aldrig sættes i 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 branket 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 branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema – lille grill

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180g/stk.	3	240	18-21
Nakkekoteletter	180g/stk.	3	240	18-22
Koteletter	180g/stk.	3	240	20-22
Grillpølser	100g/stk.	3	240	11-14
GRILLET BRØD				
Toast	/	4	240	3-4
Åbne sandwiches	/	4	240	5-7

Grillskema – stor grill

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	240	14-16
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	240	18-21
Nakkefilet	180 g/stk.	3	240	19-23
Koteletter	180 g/stk.	3	240	20-24
Kalvekød	180 g/stk.	3	240	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	3	240	11-14
Bov på dåse	200 g/stk.	3	240	9-15
FISK				
Laksesteak/filet	600	3	240	19-22
GRILLET BRØD				
6 skiver hvidt brød	/	4	240	1.5-3
4 skiver grovbrød	/	4	240	2-3
Åbne sandwiches	/	4	240	3.5-7

Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

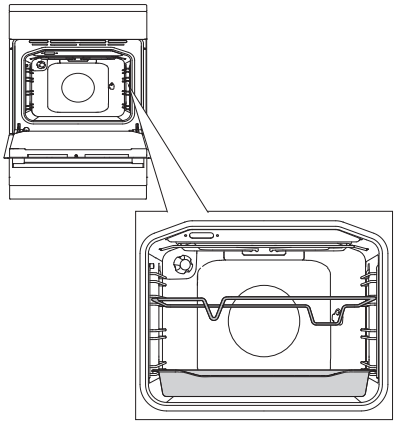
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

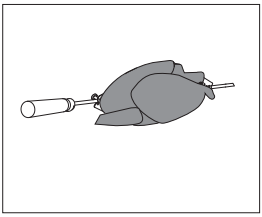
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

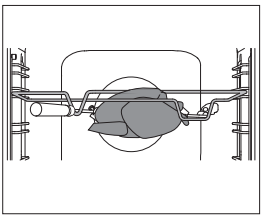
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 240 °C.



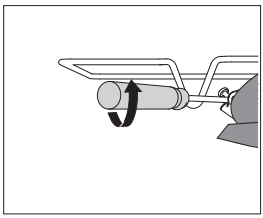
1 Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.



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).

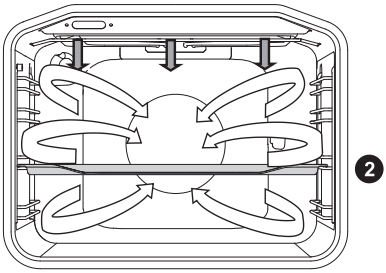


4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.

Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

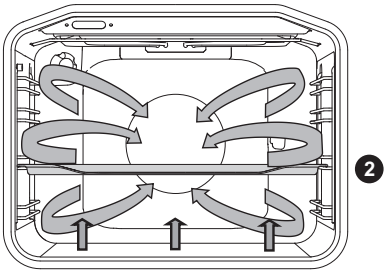


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Fødevare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
KØD				
And*	2000	2	150-170	80-100
Flæskesteg	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



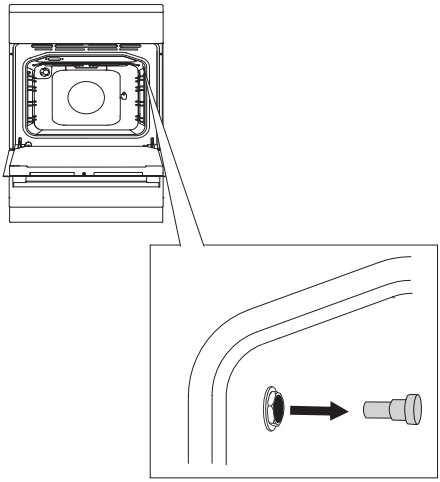
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

2 Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

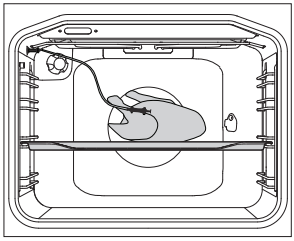
Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
Ostekage med mørdejsbund	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte, surdej	2	150-160	35-40
Æblestrudel, filodej	2	170-180	45-65

Stegning med stegetermometer (afhanger af modellen)

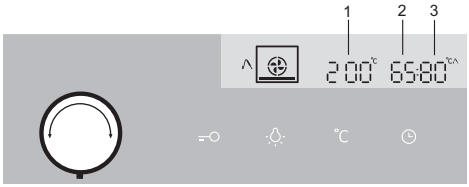
Indstil den ønskede kernetemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kernetemperatur opnås. Kernetemperaturen måles ved hjælp af sonden.



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).



3 Drej funktionsvælgeren til funktionen varmluft og undervarme. Symbolet, den forudindstillede temperatur, den aktuelle temperatur og den indstillede temperatur vises på displayet. Hvis temperaturen ved stegetermometeret er under 30 °C, viser displayet "-- : 80". Tryk på knappen START.

1 Forudindstillet temperatur
2 Aktuel temperatur
3 Indstillet temperatur

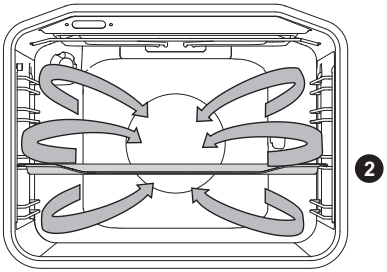
489636

Under tilberedningen skifter displayet mellem visning af den aktuelle temperatur og den indstillede temperatur. Temperaturen kan ændres i løbet af tilberedningen.
Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.
Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut. Klokkeslættet vises på displayet.

Sæt proppen i stikket til stegetermometeret igen, når du er færdig med tilberedningen.

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.

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.

Fødevare	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.

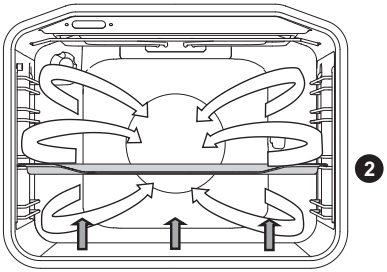
Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

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

Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Stegetid (minutter)
BAGVÆRK			
Kage	2	150-160	45-60
Sukkerbrødskage	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.

Fødevare	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.

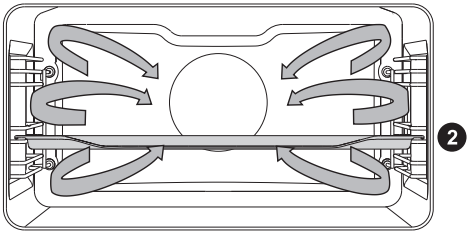
Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

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

Fødevare	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	Trækketid 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

ECO-TILBEREDNING

ECO



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

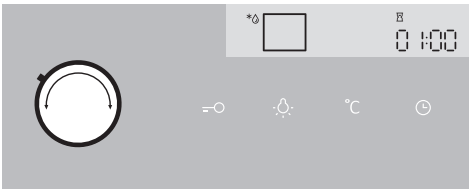
Fødevare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	190	150-170
Flæskesteg, 2 kg	2	190	160-190
Oksesteg, 1 kg	2	210	120-140
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk	2	200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk	2	210	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med kagepresse*	2	180	25-30
Små cupkager	2	190	30-35
Roulade	2	190	15-25
Frugtkage med mørdej	2	190	55-65
GRØNTSAGER			
Kartoffelgratin	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
FROSNE FØDEVARER			
Pommes frites, 1 kg	2	220	25-40
Kyllingenuggets, 0,7 kg	2	220	25-35
Fiskepinde, 0,6 kg	2	220	20-30

radepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

489636

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.



Drej funktionsvælgeren til positionen for optøning. Tiden vises på displayet. Tiden kan indstilles. Tryk på knappen START.

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.

Vedligeholdelse 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

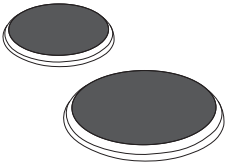
(afhænger af modellen)
Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, da de kan beskadige overfladen.

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.

RENGØRING AF KOGEPLADERNE



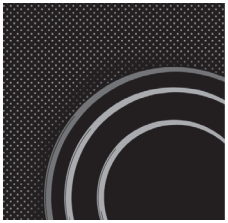
Rengør området omkring kogezonerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.
Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.
Saltholdige væsker, rester fra madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezonerne. Rengør altid kogezonerne.
Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezonerne. Hvis kogezonen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.
Kogepladernes metalkant er fremstillet af rustfrit stål. Varmen kan bevirke, 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

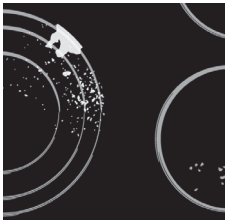
Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder de resterende madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.
Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film på overfladen 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.



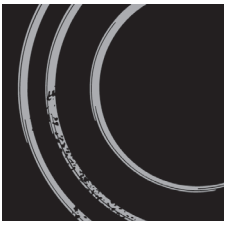
Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund. Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.
Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringssprays 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 kogezonerne 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 skraberen i den korrekte vinkel (45° til 60°). Pres forsigtigt skraberen mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoner.



Pres ikke skraberen 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 kogezonen 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 kogegrej 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.

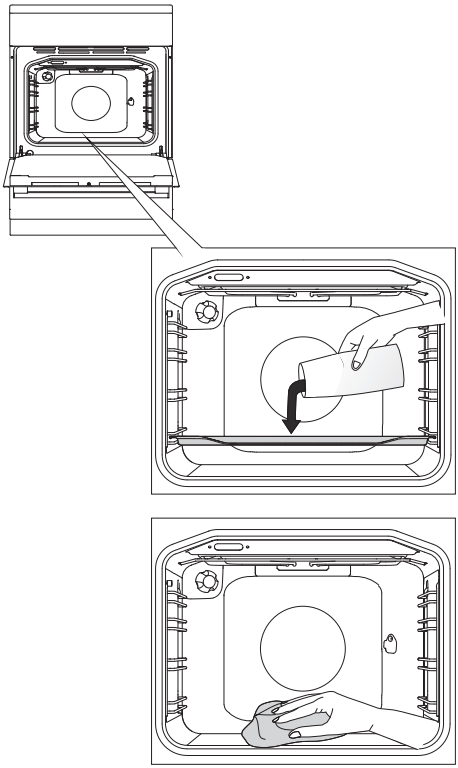
Rengør ovnen og tilbehøret hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

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.

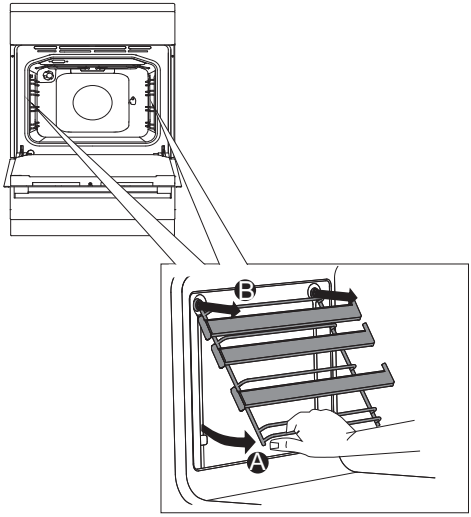
3 Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.

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

489636

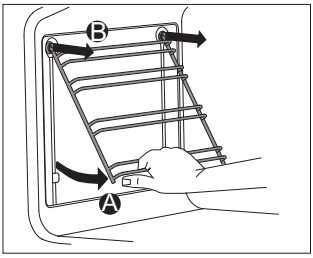
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

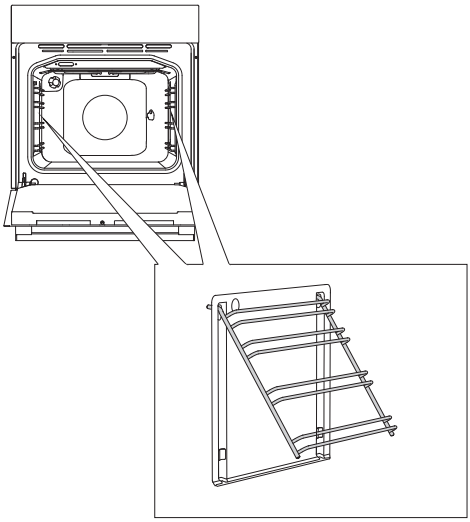
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

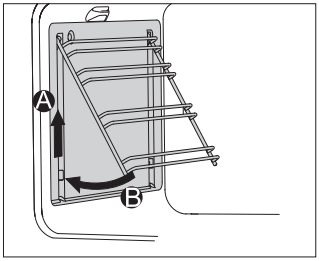
MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.

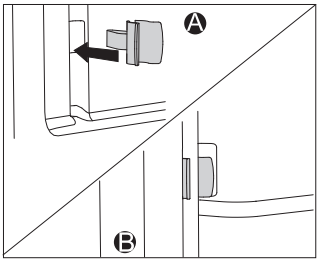


Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.

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.

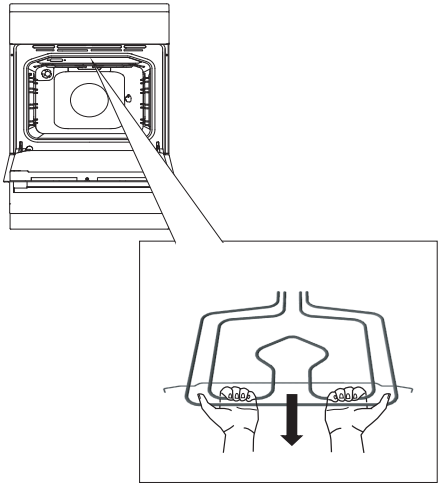
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

489636

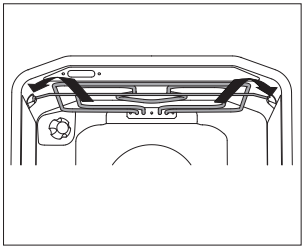
RENGØRING AF LOFTET I OVNRUMMET

(afhænger af modellen)

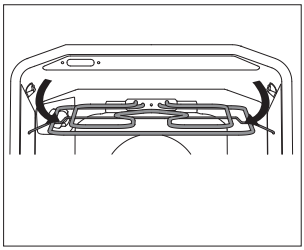
Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



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



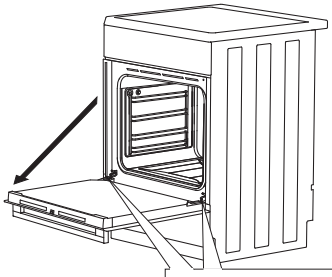
Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned! Efter rengøringen skal du følge ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge og skubbe varmelegemet tilbage, indtil tværstangen klikker tilbage på plads.



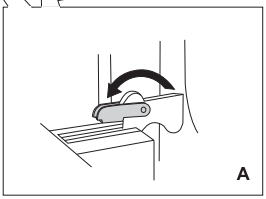
Afbryd strømforsyningen til apparatet.

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

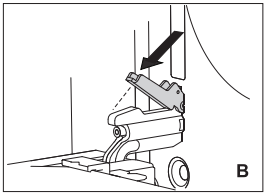
AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN (afhænger af modellen)



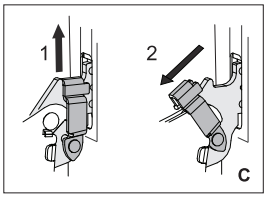
1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



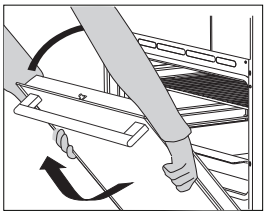
2 **A** Drej stopperne hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig ukning).



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)

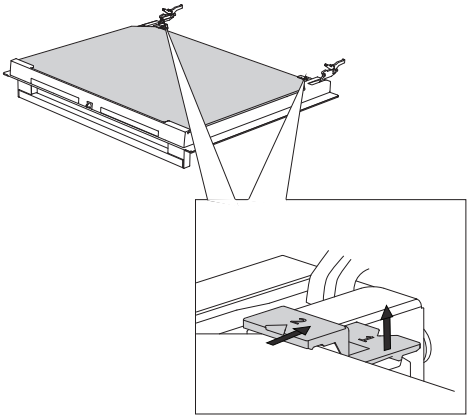
Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.

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

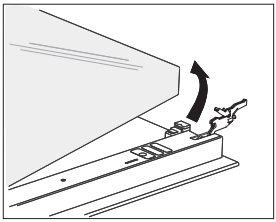
Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

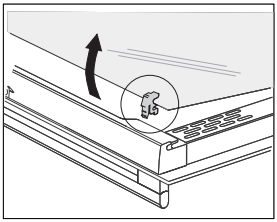
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres.
Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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.



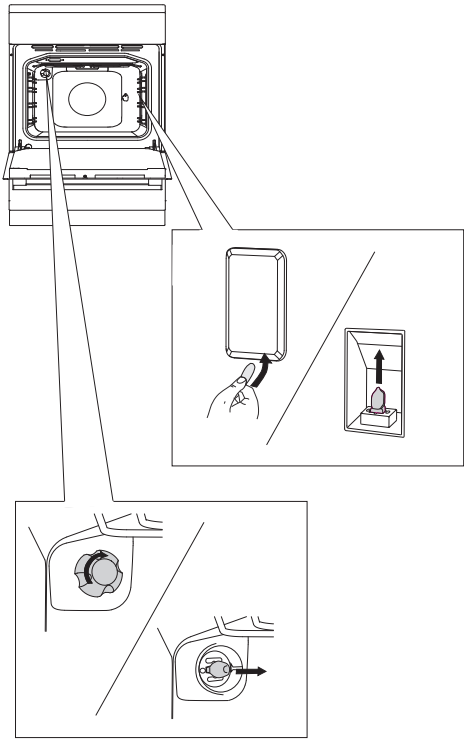
3 Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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 kærv 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.

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.