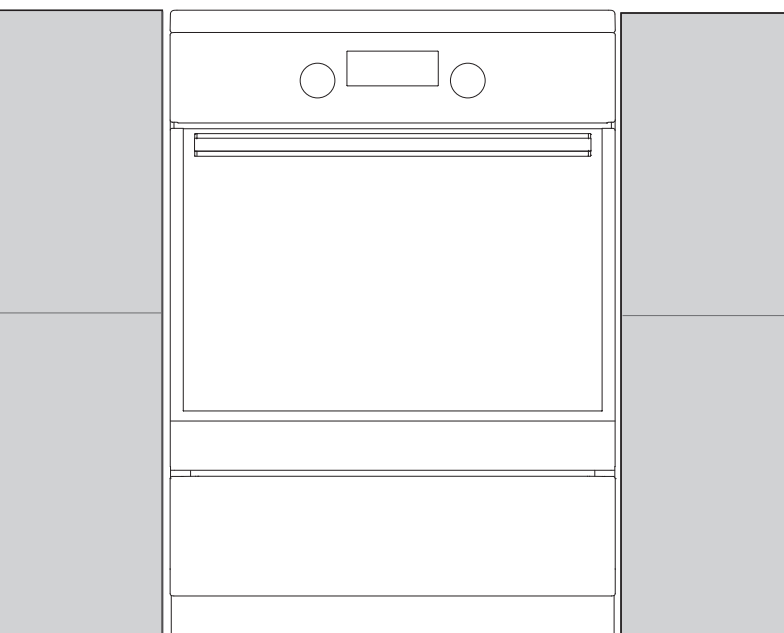
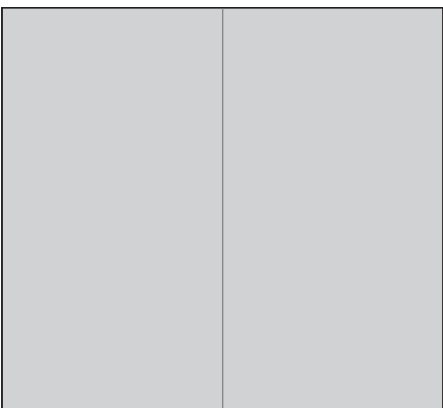


DA

DETALJERET BRUGSANVISNING TIL FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

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 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 5 Før tilslutning af ovnen 6 FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR 10 Betjeningspanel 12 Bemærk	INTRODUKTION
13 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 14 INDUKTIONSKOGEPLADE 14 Glaskeramiske kogeplader 16 Induktionskogegrej 18 Brug af kogepladen	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUG- TAGNING
25 TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6) 25 Trin 1: TÆNDE OG INDSTILLE 26 Trin 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 28 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER 31 Trin 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 33 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 33 Trin 6: SLUKKE FOR OVNEN 34 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	BRUG AF APPARATET
52 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 53 Rengøring af den glaskeramiske overflade 55 Almindelig rengøring af ovnen 56 Rengøring af ovnen med Aqua Clean-funktionen 57 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 58 Montering af de katalytiske indsatser 59 Afmontering og montering af ovnlågen 62 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 63 Udskiftning af pæren	VEDLIGE- HOLD-ELSE OG RENGØRING
64 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL 66 BORTSKAFFELSE	FEJLAFHJÆLP- NING

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

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

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

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

FØR TILSLUTNING AF OVNE

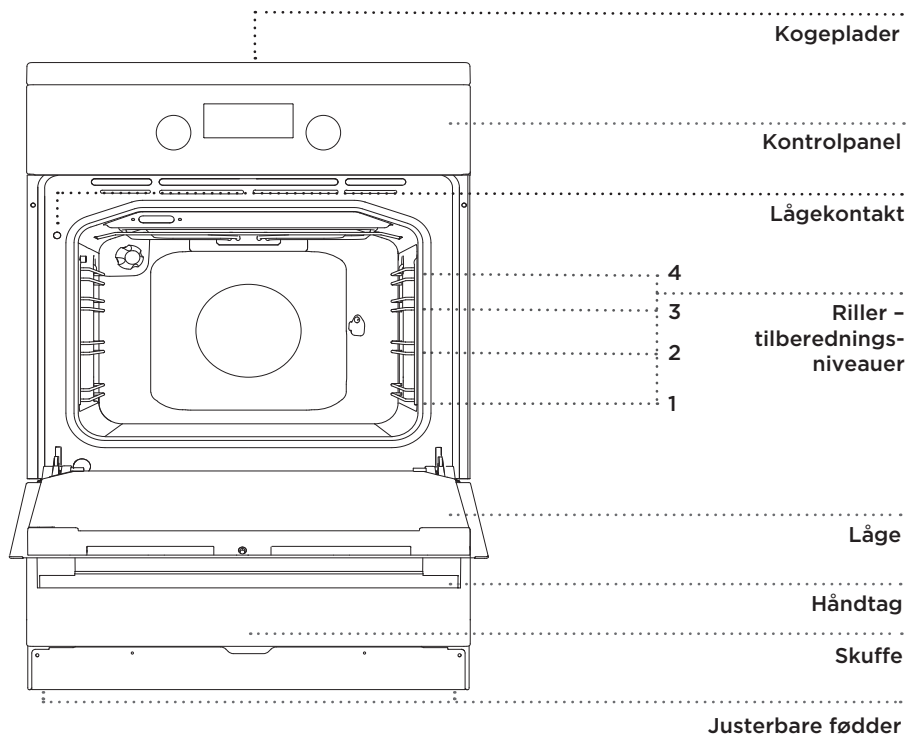


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

FRITSTÅENDE INDUKTIONSKOMFUR

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UDSKYRET - 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.



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".

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.

Skinne 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.

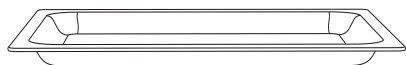
BLÆSER

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 UDSKYR OG TILBEHØR



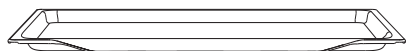
Ovnfast glasfad til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



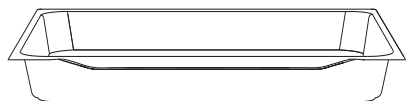
Rist til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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.



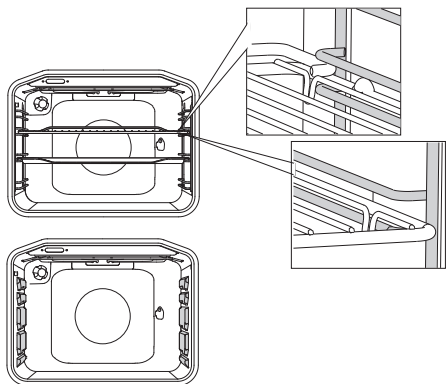
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



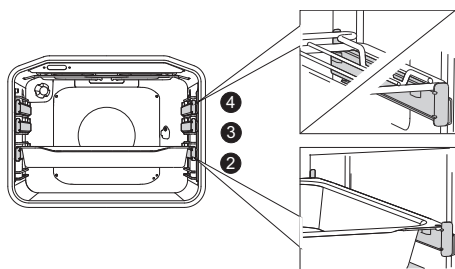
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



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



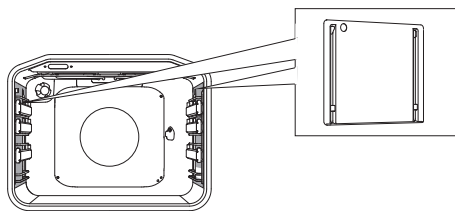
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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



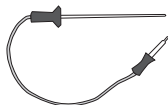
Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



De katalytiske indsætter forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnummets sider.



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



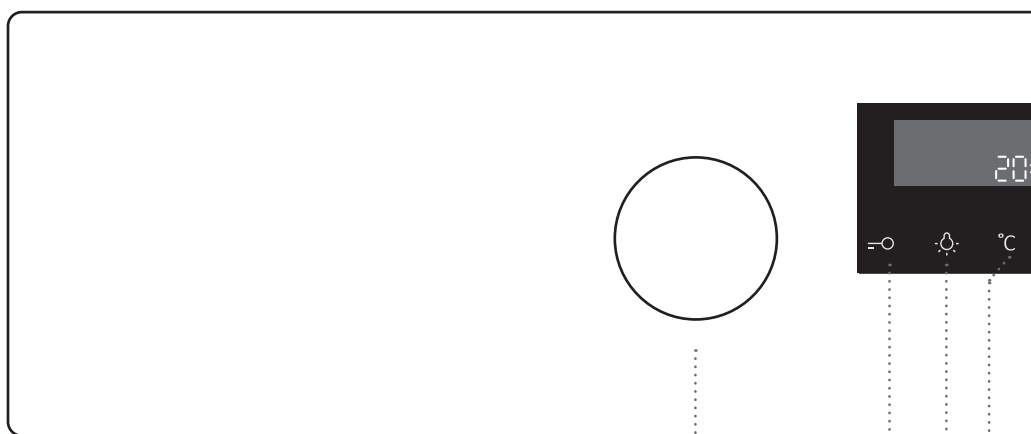
STEGETERMOMETER til stegning af større kødstykker.



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

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



1 FUNKTIONS-
VÆLGER

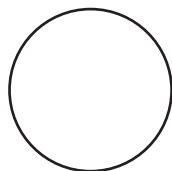
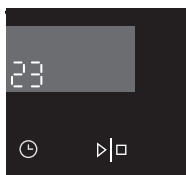
2b TÆND/
SLUK-
KNAP TIL
OVNLYS

2a BØRNESEK-
RING

2c TEMPERA-
TURVÆL-
GER

BEMÆRK:

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



2d ELEKTRO- NISK PRO- GRAMTIMER

Tilberedningstid
Sluttidspunkt
Alarm
Ur

3 KNAP TIL IND- STILLING (-/+)

Brug denne knap til
at indstille tid eller
temperatur.

2e START/ STOP-KNAP

Brug denne knap
til at starte eller
stoppe programmet.

BEMÆRK:

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

BEMÆRK

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

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

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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

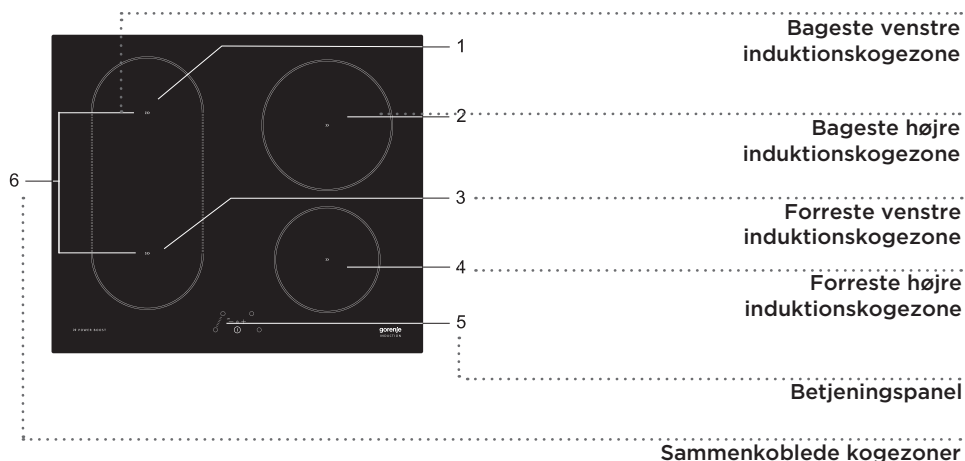
Hvis komfuret har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen i så fald kan tage skade.

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.

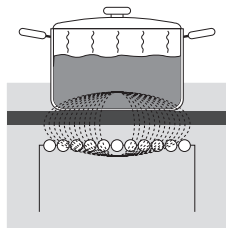
INDUKTIONSKOGEPLADE



GLASKERAMISKE KOGEPLADER

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den er også modstandsdygtig over for stød og slag. Selvom koge grejet sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, tager den ikke skade.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- 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.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af koge grejet er ren og tør. Det tillader en bedre varmeledning og forhindrer beskadigelse af kogepladen. Stil ikke tomt koge grej på kogezoneerne.

DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen dannes direkte i kogegrejets bund, hvor der er størst behov for den. Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegrejet. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for »restvarmen«.
- På induktionskogezone sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogegrej med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

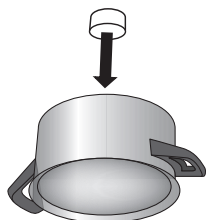


Sukker og stærkt sødede fødevarer, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af, og sukkerrester fjernes med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.

Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan forårsage skade på overfladen.

INDUKTIONSKOGEGREJ

EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER



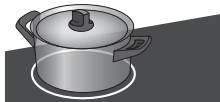
- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegej.
- Sørg for at stille kogegejet midt på kogezone.
- Brug kogegej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegej.
- Uegnet kogegej: glaskogegej samt kogegej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund.
- Magnettest: Brug en lille magnet til at tjekke, om kogegejets bund er magnetisk. Hvis magneten sidder fast på kogegejets bund, er det egnet til brug på en induktionskogeplade.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille

kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante sensor til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.

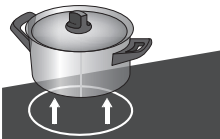
- Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegej. Brug af tomt kogegej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegejet og kogezone.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegej.

Kogezoner	Minimumsdiameter
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

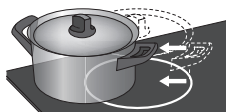
REGISTRERING AF KOEGREJ



- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezonens diameter.



- Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezonen, er det dog ikke sikkert, at den kan registreres af kogezonen. Når kogezonen er aktiveret, vises symbolet »U« på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezonen inden for de næste 10 minutter, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezonen, afbrydes strømmen til kogezonen.

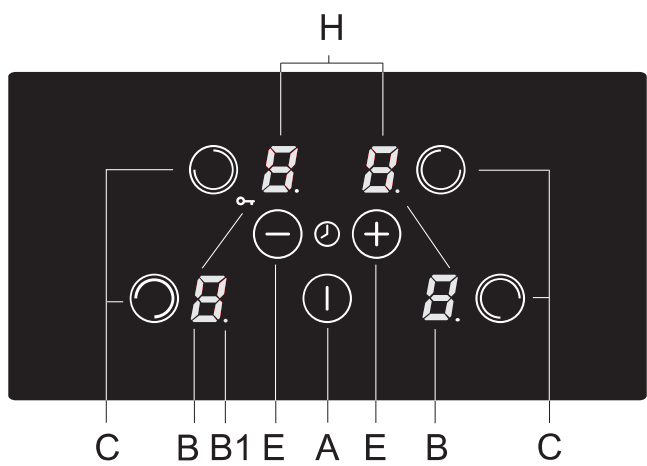


- Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også når kogegrejets diameter er mindre end kogezonens diameter.

ENERGISPARERÅD

- Når du køber kogegrej med en oplyst diameter, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det bliver overophedet og tage skade, ligesom det kan beskadige kogepladen.
- Læg låg på kogegrejet, når det er muligt. Brug kogegrej med en størrelse, som passer til den mængde mad, du vil tilberede. Det kræver mere energi at tilberede maden stort kogegrej, som kun er delvist fyldt.

BRUG AF KOGEPLADEN



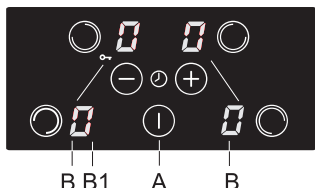
- A Tænd/sluk
- B Indikator for effekt/restvarme
- B1 Decimalpunktet angiver, at timeren er aktiv
- C Valg af kogezone
- E Knapperne (-) og (+)
- H Display med ur/tid

INDSTILLING AF VARMEEFFEKTEN

Tilberedningseffekten kan indstilles til 10 forskellige trin.
Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Varme-effekt	Brug
0	Slukket. Brug af restvarme.
1 - 2	Opvarmning af varm mad, småkogning af mindre portioner (laveste indstilling)
3	Småkogning ved lav effekt (fortsat tilberedning efter kraftig opstart)
4 - 5	Langtidstilberedning (fortsat) af større portioner samt stegning af større mængder
6	Stegning, bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder, brune/braisere
P	“Power boost”-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

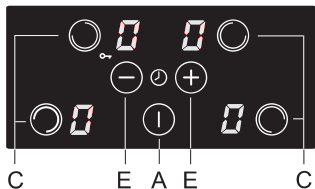
- Når kogepladen tændes, lyser alle symboler på displayet kortvarigt. Kogepladen er herefter klar til brug.
- Kogepladen er forsynet med elektroniske sensorer, der aktiveres, hvis den markerede overflade berøres med fingerspidsen i mere end 1 sekund.
- Hver gang der trykkes på en sensor, bekræftes dette af et kort bip.
- Anbring ikke noget på sensorområdet. Sørg for, at sensorerne altid er rene.



SÅDAN TÆNDES KOGEPLADEN

Tryk på sensoren Tænd/sluk (A) i mindst 1 sekund. Kogepladen tændes. Alle display (B1) viser »0« som effektrin, og decimalpunkterne (B) blinker.

⚠ Du skal nu begynde at indstille en kogezone inden for 10 sekunder, da kogepladen ellers slukkes.

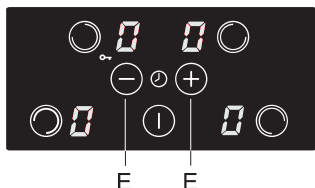


AKTIVERING AF KOGEPLADER

Når du har tændt for kogepladen på tænd/sluk-knappen (A), kan du tænde for den ønskede kogezone inden for de næste 10 sekunder.

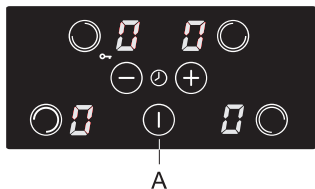
- Når du berører sensoren for den ønskede kogezone (C), lyser »0« for den valgte kogezone mere klart.
- Berør sensorerne »+« (E) og »-« (E) for at indstille effektrinnet (1-9-P). Hvis du først rører ved knappen »-«, indstilles effektrinnet til »9«.

⚠ Hvis sensoren »+« (C) eller »-« (E) holdes inde, forøges eller reduceres effektniveauet automatisk. Effektniveauet kan også ændres trinvis ved gentagne gange at røre ved de relevante sensorer.



DEAKTIVERING AF KOGEPLADER

- Vælg først den kogezone, du vil slukke for.
- Brug sensoren »-« (E) til at indstille effektrinnet til »0«. Hvis effekten for alle kogezone er indstillet til »0«, slukkes kogepladen efter 20 sekunder.

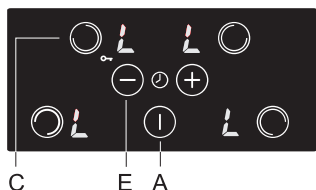


SÅDAN SLUKKES KOGEPLADEN

- Kogepladen kan til enhver tid slukkes ved at trykke på sensoren Tænd/sluk (A). Alle indstillinger på nær minuturet nulstilles (se afsnittet Minutur).

AKTIVERING AF BØRNESIKRING

Du kan forhindre utilsigtet brug af kogepladen ved at aktivere børnesikringen. Dermed fungerer apparatlåsen også som børnesikring.

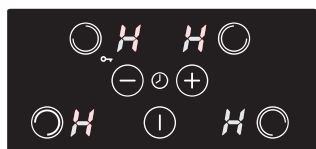


AKTIVERING AF BØRNESIKRING

- Kogepladen skal være slukket.
- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Indstillingen »O« vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste venstre kogezone (C) og sensoren »-« (E) i cirka 3 sekunder. Det lyder et bip, og »L« vises kortvarigt på alle displays. Børnesikringen er nu slået til.

DEAKTIVERING AF BØRNESIKRING

- Tryk på sensoren (A) for at tænde for kogepladen. Symbolet »L« vises på alle displays.
- Tryk samtidigt på sensoren til bageste venstre kogezone (C) og sensoren »-« (E) i cirka 3 sekunder. Indstillingen »O« vises på alle displays. Børnesikringen er nu slået fra.



RESTVARMEINDIKATOR

Den glaskeramiske induktionsplade er også forsynet med en restvarmeindikator »H«. Kogepladerne opvarmes ikke direkte, men gennem strålevarmen fra gryden.

Hvis symbolet »H« vises, efter at kogepladen er slukket, kan restvarmen bruges til opvarmning af mad eller til smeltning af smør.

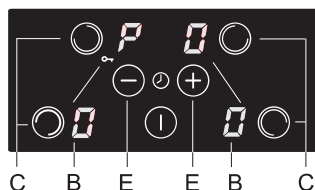
Selvom symbolet »H« forsvinder, kan kogepladen stadig være varm. Undgå at røre ved kogepladen!

POWER BOOST

Du kan slå funktionen power boost til for alle kogezone for at varme maden hurtigere op. På den måde kan du hurtigt opvarme store mængder mad.

ADVARSEL:

Kogezonen forrest til venstre har en super power-funktion. På denne kogezone er effektt trinnet ekstra højt i 5 minutter, før den automatisk skifter til effektt trin 9.



BRUGE POWER BOOST-FUNKTIONEN

- Berør sensoren (C) for den ønskede kogezone. Indstil effekttrinnet til »9« ved hjælp af sensorerne »+« og »-« (E), og tryk umiddelbart efter på »+« igen. Symbolet »P« vises på displayet.

SLÅ POWER BOOST-FUNKTIONEN FRA

- Tryk på sensoren (C) for den relevante kogezone, og umiddelbart derefter på sensoren »-« (E). Symbolet »P« forsvinder, og kogezone indstilles automatisk på effekttrin 9.

BEGRÆNSET DRIFTSTID

AUTOMATISK SIKKERHEDSAFBRYDER

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

Ovenstående skema viser, hvor lang tid en given kogeplade kan anvendes ved den anførte effekt, før sikkerhedsafbryderen deaktiverer kogepladen. Hvis en kogeplade deaktiveres af sikkerhedsmekanismen, vises symbolerne »O« eller »H« på displayet, hvis der ikke er nogen restvarme tilbage.

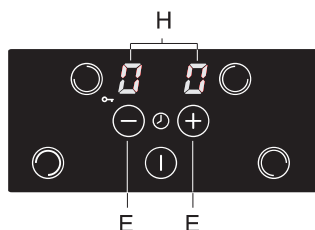
Eksempel:

Indstil kogezoneeffekttrin til 6, og lad den være tændt et stykke tid. Hvis kogezoneeffekt ikke ændres, slukker sikkerhedsafbryderen for kogezone efter 1½ time.

Automatisk sikkerhedsafbryder

- Kogepladen er forsynet med en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, efter at tilberedningen er afsluttet.

- Induktionskogepladen er også udstyret med en sikkerhedsmekanisme, der beskytter de elektroniske dele. Sikkerhedsmekanismen fungerer på flere måder. Hvis kogezoneens temperatur stiger markant, reduceres kogezoneens effekt automatisk. Hvis det ikke er nok til, reduceres eller afbrydes strømmen til de øvrige tændte kogezoneer også. Hvis det sker, vises fejlmeddelelsen »E2« på displayet. Når kogepladen er kølet af, kan den bruges igen.

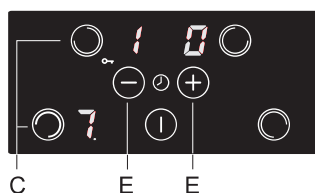


TIMER

- Vælg timeren ved at berøre sensorerne »+« og »-« (E) samtidigt. Timerens indstilling vises på de to øverste displays (H), mens de to nederste displays er slukket.
- Tidsindstillingen vises i 10 sekunder, hvorefter effekttrinnene vises igen.

Du kan vælge mellem to funktioner:

- Tilberedningstimer** – timerfunktionen er knyttet til en bestemt kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezoneen automatisk.
- Minutur** – timerfunktionen fungerer kun som alarm/ minutur. Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.



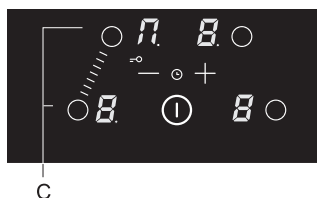
• Aktivere og indstille timeren

Vælg timeren ved at berøre sensorerne »+« og »-« (E) samtidigt.

- Hvis du på forhånd har valgt en kogezone, så det tilhørende display lyser klarere end de andre, indstilles tiden for den pågældende kogezone. Decimalpunktet/ prikken ved effekttrinnet angiver, at timeren er aktiveret.
- Timeren (minutur) kan også indstilles, selv om der ikke er valgt en kogezone, hvis du f.eks. vil mindes om noget i løbet af madlavningen. En aktiv tilberedningstimer/minutur angives af to blinkende prikker ved displayet.

- Indstil **tilberedningstiden** ved at berøre sensorerne »+« eller »-« (E). (Hvis du først trykker på »-«, indstilles timeren til 30 minutter. Hvis du lader fingeren blive på sensoren, ændres indstillingen hurtigere.
- **Værdien** kan indstilles fra 01 til 99 minutter. En tilberedningstimer kan indstilles for hver kogezone.

- For at se den **resterende tilberedningstid** skal du vælge den relevante kogezone og aktivere timerfunktionen. Tryk på sensoren »-« eller »+« for at ændre indstillingen. (Tryk samtidigt på sensorerne »-« og »+« (E) for at vælge mellem de aktive indstillinger/timere.)
- **Når tiden udløber**, blinker »00« på displayet. Ved tilberedningstimere blinker den relevante prik også. Der lyder et kort bip. Berør en sensor for at slå alarmen fra. Hvis du ikke gør noget, slukkes alarmen automatisk efter 2 minutter.



SAMMENKOBLEDE KOGEZONER (KUN NOGLE MODELLER)

- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble de to venstre kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 cm × 25 cm. Vi anbefaler, at du bruger kogegrej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.

AKTIVERING AF DE SAMMENKOBLEDE KOGEZONER

- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A).
 - Tryk på knapperne til de to venstre kogezone (C) samtidigt. Et symbol med form som et  vises på displayet for at angive, at de to kogezone er blevet sammenkoblet.
 - Indstil effekttrinnet for de sammenkoblede kogezone.
 - Hvis du senere vil ændre effekttrinnet, skal du først trykke på knappen for den forreste venstre kogezone.
- Bemærk! Power boost-funktionen er ikke tilgængelig ved sammenkoblede kogezone. Det højest mulige effekttrin er 9.

DEAKTIVERING AF DE SAMMENKOBLEDE KOGEZONER

- Tryk på knapperne til de to venstre kogezone samtidigt. Symbolet med form som et »omvendt U« slukkes, og kogepladen slukkes.
- Begge kogezone kan nu bruges uafhængigt af hinanden.

ÅRSAGER TIL STØJ VED INDUKTIONSTILBEREDNING

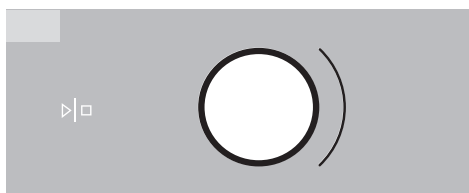
Støj og lyde	Årsag	Løsning
Induktionsgenereret støj	Induktionsteknologien er baseret på metaller og elektromagnetisme. Den får molekyler til at bevæge sig. Disse bevægelser omdannes til varme. Afhængigt af metallet kan det medføre støj.	Dette er helt normalt og skyldes ikke en fejl.
Transformatoragtig brummen	Forekommer ved tilberedning ved høj effekt. Dette skyldes mængden af energi, der overføres fra kogepladen til kogegejet.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
Vibration eller lyde fra kogegejet	Denne form for støj forekommer i kogegejet, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader af de forskellige materialelag. Støjen afhænger af kogegejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæserstøj	Korrekt induktionsfunktion kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen forsynet med en blæser, som kører ved varierende hastighed afhængigt af den registrerede temperatur.	Blæseren kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6)

TRIN 1: TÆNDE OG INDSTILLE

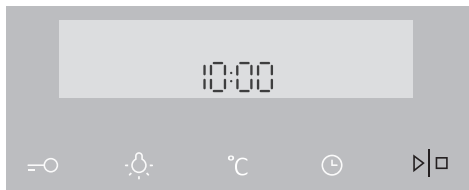
Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

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..

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

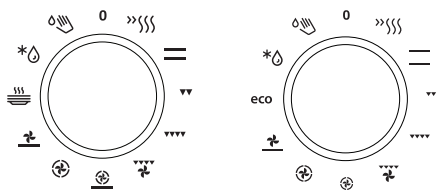
Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

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 brunning af skorper.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
	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-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.	-

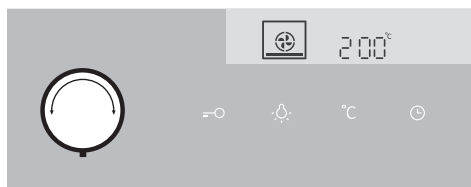
¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.
Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

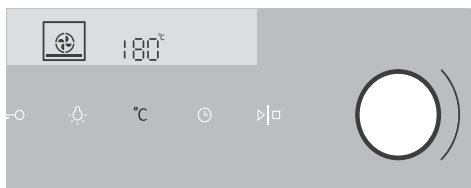
Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

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.

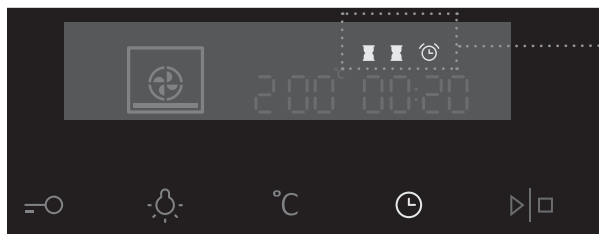
TIMERFUNKTIONER

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 tidsforskuet 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. Ovnens 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

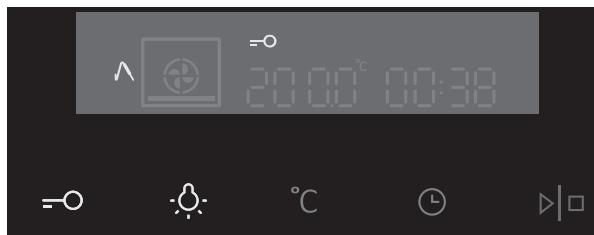


Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

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 °C **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 ovenlyset 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 timerikonet 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

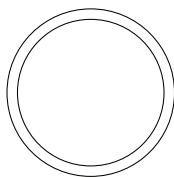
Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde..



TRIN 6: SLUKKE FOR OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.

0



 Når tilberedningen er færdig, og ovnen er slukket, vises den faldende temperatur på displayet, indtil den når ned på 80 °C.

Alle timerindstillinger annulleres. Klokkeslættet vises.
Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

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

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.

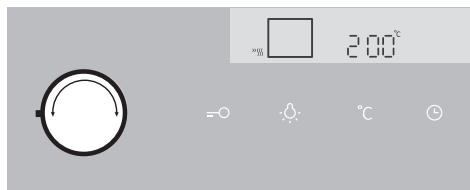
Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

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.

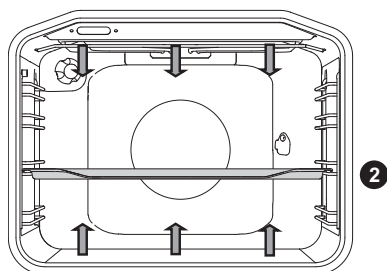


Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning.

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	Tilberedningstid (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.

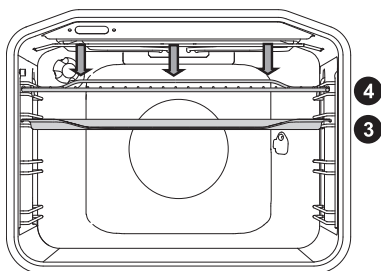
Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur °C	Tilberedningstid (minutter)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Sød soufflé	2	190-200	30-35
Boller *	2	200-220	30-40
Brød *	2	180-190	50-60
Hvidt brød *	3	180-190	45-55
Boghvedebrød *	3	180-190	45-55
Fuldkornsbrød *	3	180-190	45-55
Rugbrød *	3	180-190	45-55
Speltbrød *	3	180-190	45-55
Valnøddekage	2	180	55-60
Sukkerbrøds-kage *	3	160-170	25-30
Ostekage	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Små gærdejs-trekanter	3	200-210	25-30
Pirogger med kålfyld	3	185-195	25-40
Frugtkage	3	150-160	40-50
Små marengs-kager	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 håndmikser, 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 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	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

Fødevarer	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.

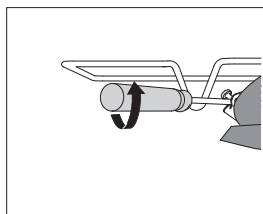
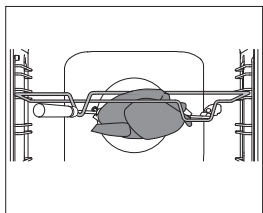
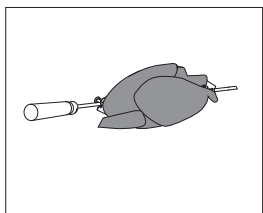
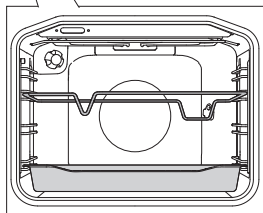
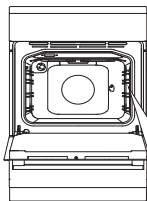


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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 skrueerne.

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

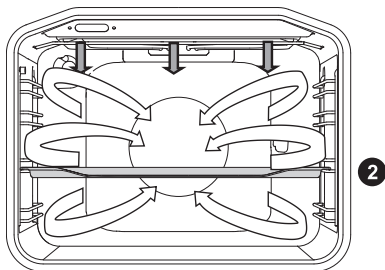
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

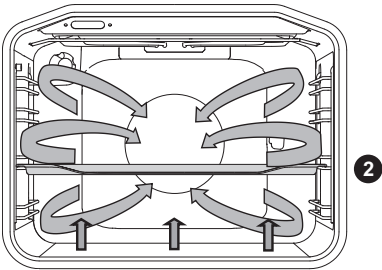


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tippene under Grill.

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



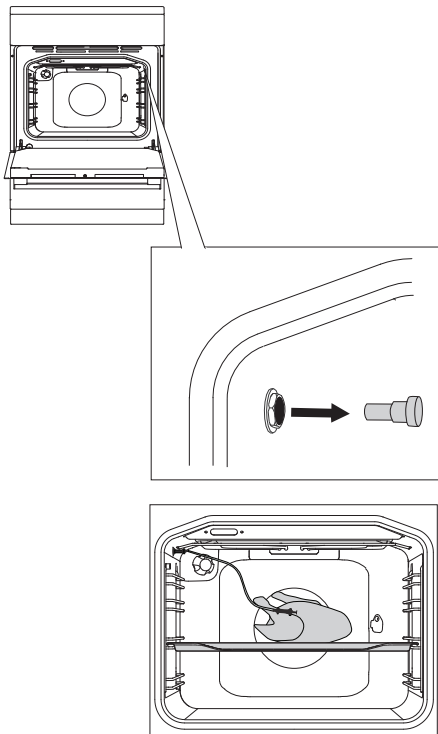
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

e beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Fødevarer	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

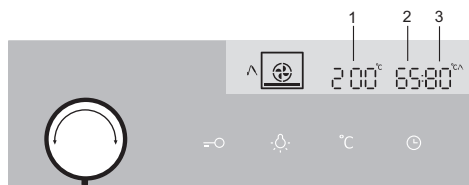
Stegning med stegetermometer (afhanger af modellen)

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).



- 1** Forudindstillet temperatur
- 2** Aktuell temperatur
- 3** Indstillet temperatur

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.



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.

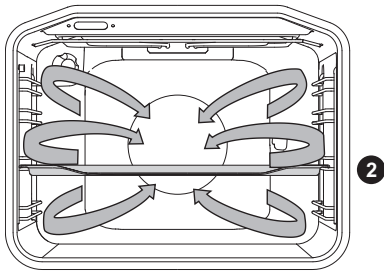


Brug kun den sonde, der følger med ovnen.

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.

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.

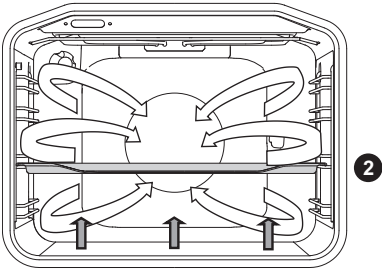
Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

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

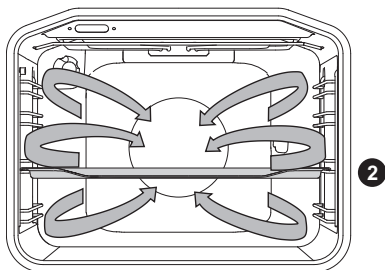
KONSERVERING

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.

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



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

Fødevarer	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



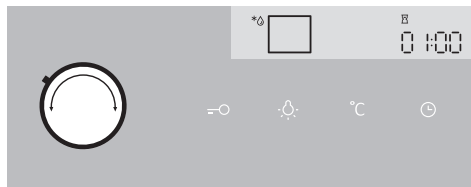
Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

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.

VEDLIGEHODELSE 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 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.



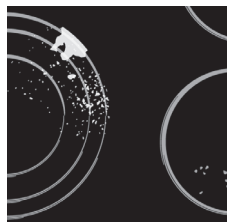
Tør støv og andre partikler af både kogeøjets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.

💡 Stålduld, 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 kogeøj 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 kogezoneerne varmes op.

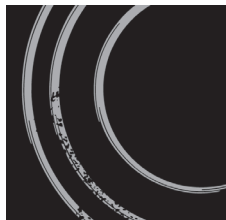


Vanskelige og brændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.

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

Hold skraber i den korrekte vinkel (45° til 60°). Pres forsigtigt skraber 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 OVNE

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.

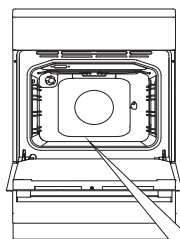
Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

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

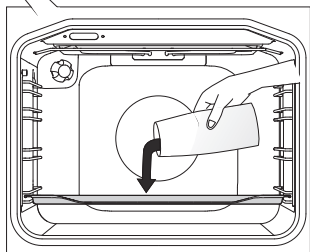
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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.

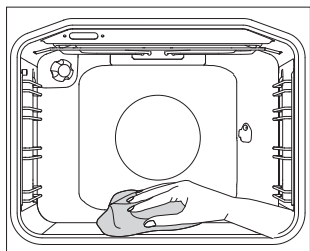
RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN



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



- 2** Fyld 0,6 liter vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen.



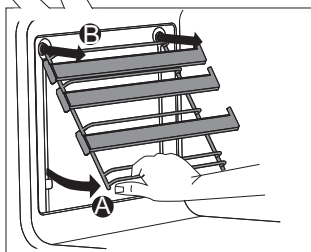
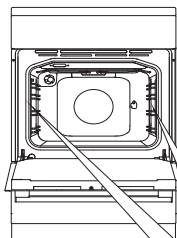
- 3** Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

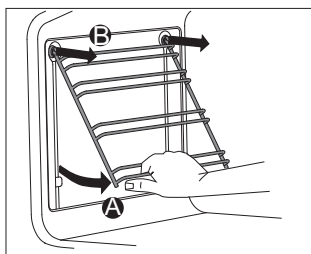
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

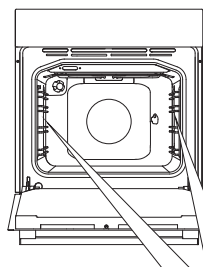
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



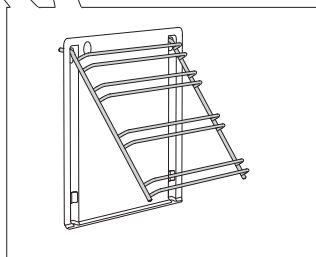
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

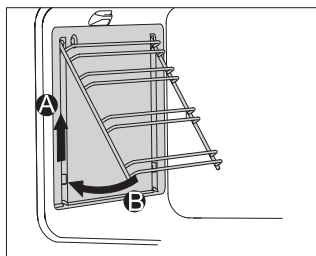
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



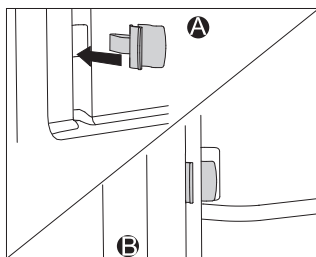
Fjern tråds Skinnerne eller teleskopskinnerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



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

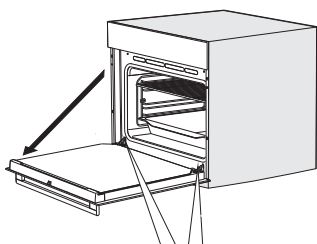


Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsætter, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.

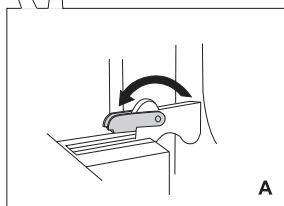


De katalytiske indsætter må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

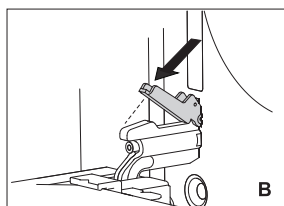
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



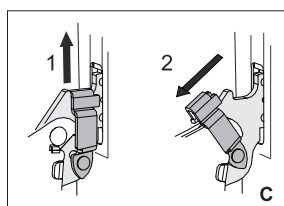
- 1** Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



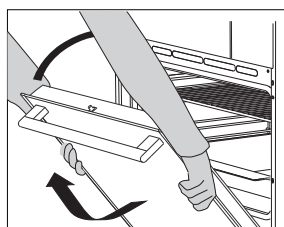
- 2** A Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



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



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

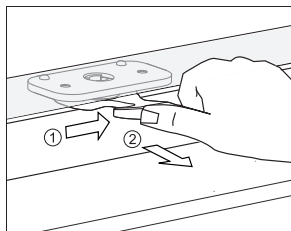


- 3** Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene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



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

OVNLÅS (afhænger af modellen)



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



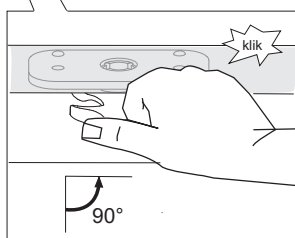
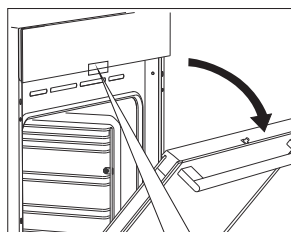
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

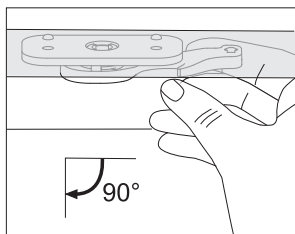


Ovnen skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

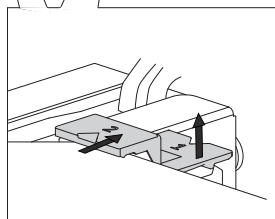
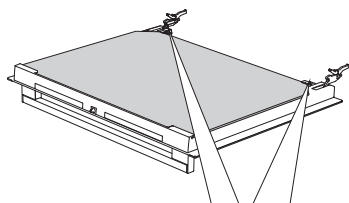
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



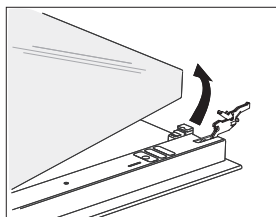
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpanelet I OvnLÅGEN

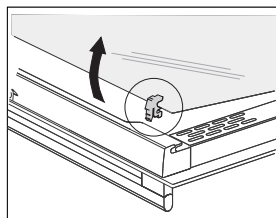
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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



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



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

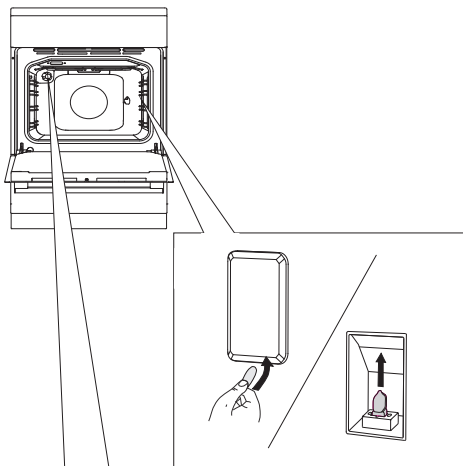


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

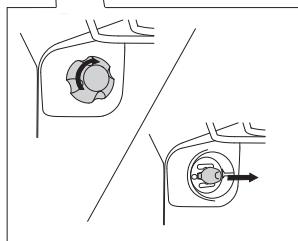
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W, almindelig pære E14, 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
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør. Sørg for, at alle tilsluttede apparater ikke overstiger kapaciteten i boligens lysnet.
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?

Fejlmeddelelser på kogepladen	Årsag	Løsning
Du har tændt for kogezone, men symbolet "U" bliver ved med at blinke.	Kogegrejet er ikke beregnet til induktion, eller kogegrejets diameter er for lille. Kogegrejet kan have været overophedet, så det har mistet sine magnetiske egenskaber.	Kontroller, om kogegrejet er magnetisk (prøv, om en magnet kan sidde fast på bunden af det). Tjek, om kogegrejets diameter er stor nok (typisk mindst 12 cm). Hvis displayet bliver ved med at blinke, efter at du har slukket og tændt for apparatet, skal du afbryde apparatet fra lysnettet. Vent i 5 minutter, og tilslut det igen.
Power boost-funktionen slås automatisk fra.	Power boost-funktionen slås automatisk fra efter en vis tid, og tilberedningseffekten skifter til "9". Hvis kogezone er for varm, vil en sikkerhedsmekanisme stå power boost-funktionen fra.	Sådan slås Power boost-funktionen til igen. Sluk om nødvendigt for kogezone, og tænd den igen. Slå derefter Power boost-funktionen til igen. Vent lidt tid, så kogepladen kan køle af.
Fejlmeddelelsen "U400" vises på displayet.	Spændingen er for høj, eller apparatet er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd apparatet fra lysnettet, og kontroller installationen.
Fejlmeddelelsen "E2" vises på displayet.	Kogepladen er blevet overophedet.	Vent, til kogezone køler ned. Brug derefter en lavere tilberedningseffekt.
Fejlmeddelelsen "E3" vises på displayet.	Kogegrejet er ikke magnetisk og er derfor ikke egnet til brug med kogepladen.	Vælg andet kogegrej.

Fejlmeddelelser på kogepladen	Årsag	Løsning
Fejlmeddelelserne "Er" eller "E + nummer" vises.	Der har været en fejl i de elektroniske kredsløb.	Afbryd apparatet fra lysnettet i 5 minutter, og tilslut det igen. 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.

