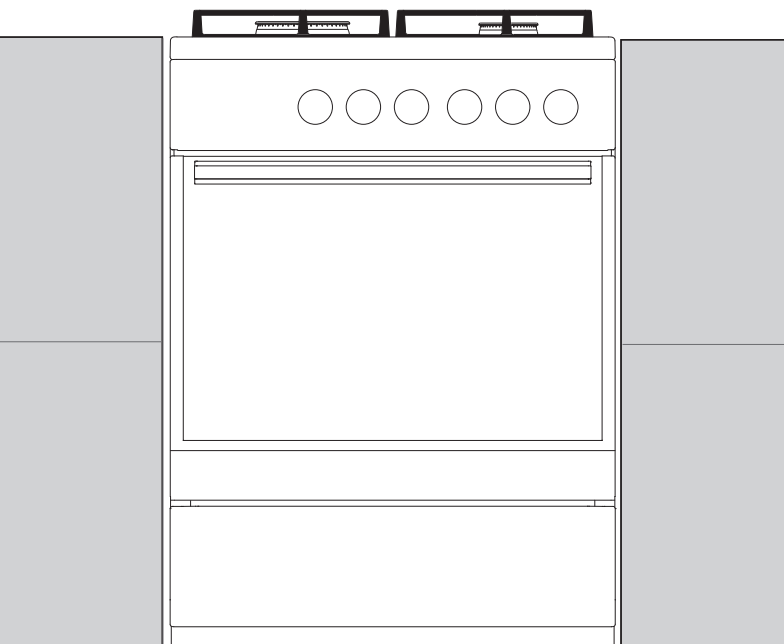
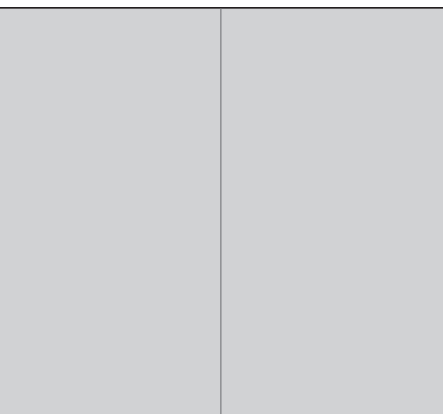


DA

DETALJERET BRUGSANVISNING TIL FRITSTÅENDE KOMFUR

gorenje



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

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

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

Brugervejledningen kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

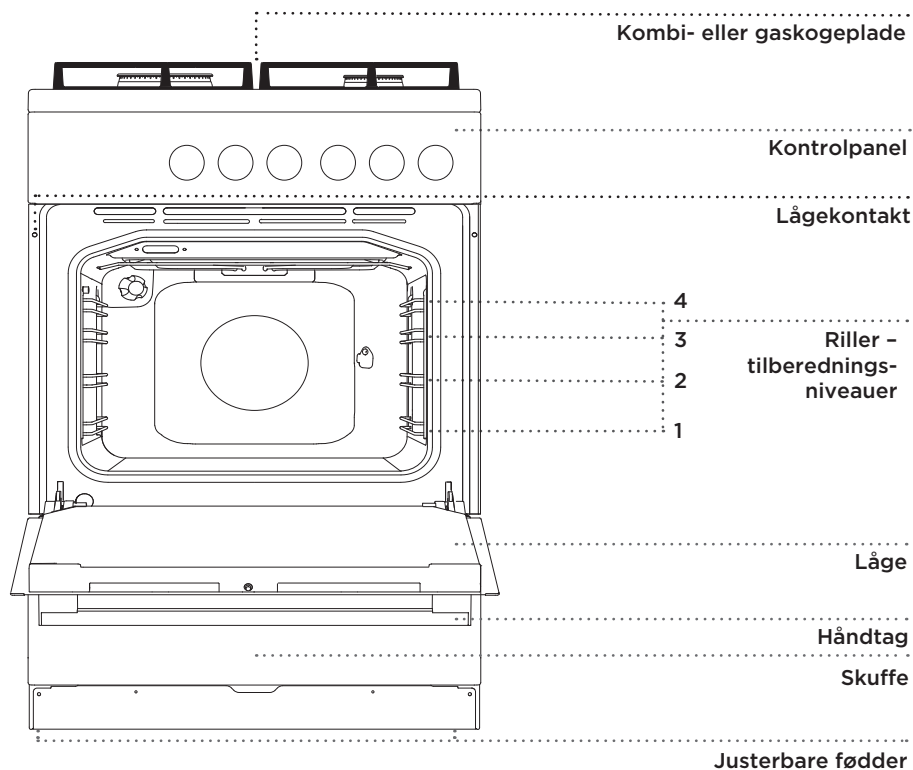
INDHOLD

4 FRITSTÅENDE EL-/GASKOMFUR 8 Betjeningspanel 10 Bemærk	INTRODUK- TION
11 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 13 Før tilslutning af ovnen:	
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
15 KOGEPLADER	
19 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1 - 4) 19 Trin 1: Valg af tilberedningsfunktion 21 Trin 2: Valg af indstillinger 22 Trin 3: Start af tilberedningen 22 Trin 4: Slukning af ovnen	BRUG AF APPARATET
23 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
39 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 40 Rengøring af kogepladerne 40 Gasblus 41 Almindelig rengøring af ovnen 42 Rengøring af ovnen med aqua clean-funktionen 43 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 44 Montering af de katalytiske indsatser 45 Rengøring af loftet i ovnrummet 46 Afmontering og montering af ovnlågen 49 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 50 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHOLD- ELSE OG RENGØRING
51 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLP- NING
52 TILBEREDNINGSTEST	TILBEREDNINGS- TEST
54 INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING	INSTALLATI- ONSVEJLED- NING
61 DYSETABEL	
63 BORTSKAFFELSE	ANDET

FRITSTÅENDE EL-/GASKOMFUR

(BESKRIVELSE AF OVNEN OG UDS TYRET - 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 kogezoneerne er kølet helt af.



Symbolet på produktet eller dets emballagen angiver, at glas låg kan gå i stykker ved opvarmning. Sluk alle brændere, før du lukker låget.

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.

KONTROLINDIKATOR

Den røde indikator lyser, når ovnens varmeelementer er aktiveret. Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes den røde indikator.

Ovnlyset tændes automatisk, når der vælges en tilberedningsfunktion.

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.

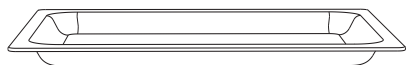
BLÆSER

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



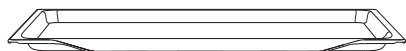
Ovnfast glasfad til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



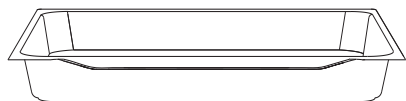
Rist til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



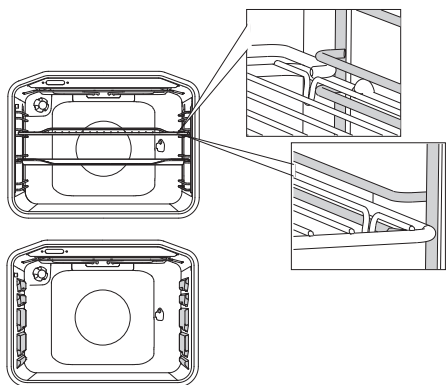
Den flade bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



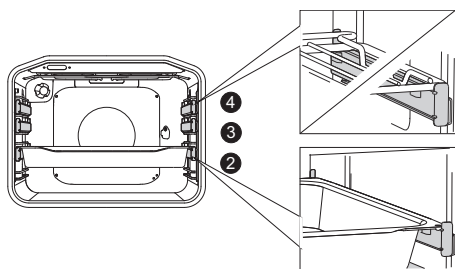
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



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



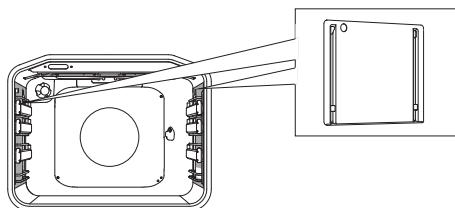
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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 indsætter forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnummets sider.



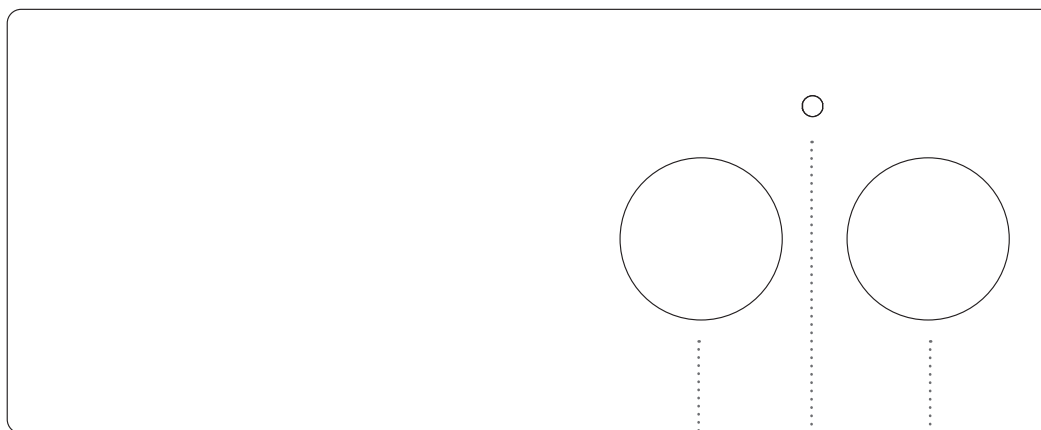
Det roterende drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



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

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



1 FUNKTIONS-
VÆLGER

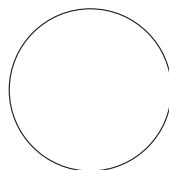
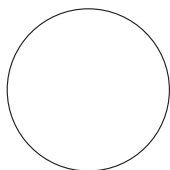
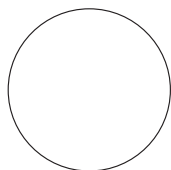
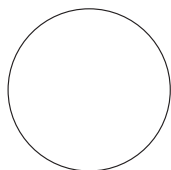
2 DEN RØDE
INDIKATOR

3 TEMPERATUR-
VÆLGER

Den røde indikator lyser, når ovnens varmeelementer er aktiveret. Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes den røde indikator.

BEMÆRK:

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



4 DREJEKNAP
TIL BAGESTE
VENSTRE
KOGZONE

elektrisk kogezone
eller gasblus

5 DREJEKNAP
TIL FORRESTE
VENSTRE
KOGZONE

elektrisk kogezone
eller gasblus

6 DREJEKNAP
TIL FORRESTE
HØJRE KOGZONE

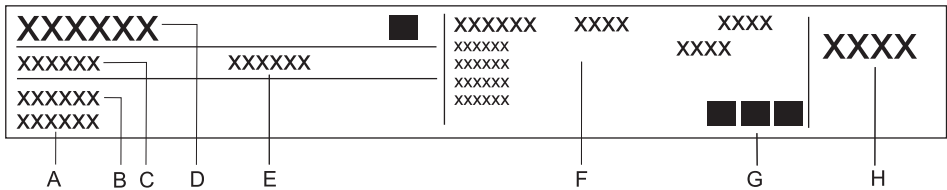
gasblus

7 DREJEKNAP TIL
BAGESTE HØJRE
KOGZONE

gasblus

BEMÆRK

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

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

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

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

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

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

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

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

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Alle regler og tekniske krav vedrørende tilslutning til gasforsyningen skal overholdes.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Alle regler og tekniske krav vedrørende tilslutning til gasforsyningen skal overholdes.

Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.

Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.

Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.

Apparatet må ikke sluttes til skorstene eller ventilationsskakte. Apparatet skal monteres og tilsluttes i henhold til alle gældende regler og standarder. Ved tilberedning opstår der varme, fugt og restprodukter ved forbrændingen i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der tilstrækkelig udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug.

Åbn de naturlige udluftningskanaler, eller monter en emhætte.

Apparatet er i klasse 2/14. Apparatet må installeres side om side med køkkenelementer. På apparatets ene side må der være et køkkenelement, som er højere end apparatet, hvis det er mindst 10 cm fra apparatet. På apparatets anden side må køkkenelementet ikke være højere end apparatet.

Vær særligt opmærksom på at montere brændernes dele korrekt.

Hvis du kan lugte gas i rummet, skal du omgående lukke ventilen på gasforsyningen, slukke alle former for åben ild (herunder også cigaretter), udlufte rummet grundigt og kontakte en gastekniker. Tænd ikke for elektriske apparater!

Luk altid hovedventilen til gassen, hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid (f.eks. i forbindelse med rejser og ferier).

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

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

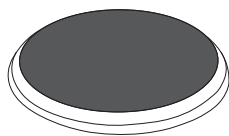
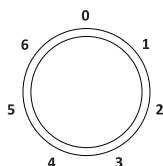
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

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



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



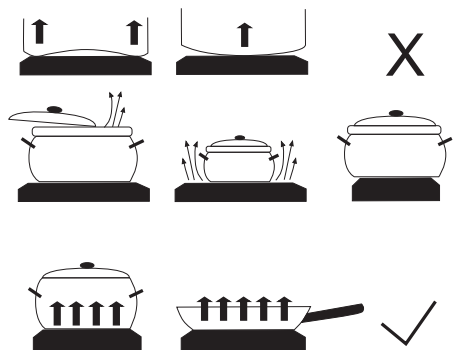
Restvarmeindikator

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



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

TIP TIL KOGEGREJET



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

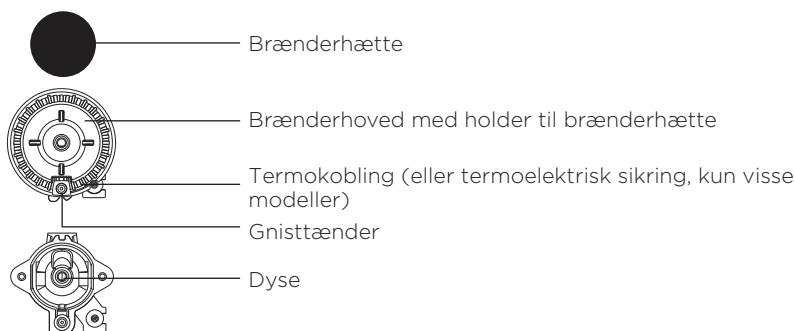
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezoneen på maksimal effekt, og brug derefter den relevante sensor til at skrue ned for effekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg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

ENERGISPARERÅD

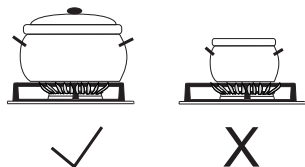
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezoneens, går en del af varmen til spilde, og kogezoneen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes.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

GASBLUS

- For at brune maden af, skal du først indstille gasbluset til maksimal effekt, og derefter fortsætte tilberedningen på laveste effekt.
- På visse modeller er gasblussene udstyret med termoelektrisk sikring. Hvis gasflammen slukkes utilsigtet eller ved et uheld (f.eks. hvis en gryde koger over, eller hvis der er træk i rummet), bliver gasforsyningen automatisk afbrudt. Dermed er der ikke risiko for udsivning af gas i rummet.
- Hvis gasflammen går ud på et gasblus uden termoelektrisk sikring, vil gassen sive ud i rummet!
- Brænderhætten skal altid placeres nøjagtigt på brænderhovedet. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede.



TIP TIL KOEGREJET



- Brug det rette kogegrej for at opnå den optimale tilberedningstid og det laveste gasforbrug. I denne sammenhæng er kogegrejets diameter den vigtigste faktor.
- Hvis kogegrejet er for smalt, vil flammerne slikke op ad kogegrejets kant og sider og beskadige det. Endvidere vil gasforbruget være højere.
- Forbrænding af gas kræver også ilt. Hvis kogegrejet er for stort, kommer der ikke luft nok til flammen, og gasblussets effektivitet forringes.

Reduktionsring (kun med visse modeller)

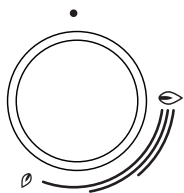
Brug reduktionsringen, hvis du benytter kogegrej med en mindre diameter. Anbring reduktionsringen på risten over brænderen.

Gasblustype	Kogegrejdiameter
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Ekstra brænder (1,9 kW)	120-180 mm
Med 3 ringe (3,5 kW)	220-260 mm

TÆNDING OG BRUG AF GASBLUS



Tryk altid knappen ind, inden du drejer den.



Tilberedningseffekten er vist på knapperne med symboler, som viser en lav flamme og en høj flamme. Drej drejeknappen forbi positionen **høj flamme** (🔥) til positionen **lav flamme** (🔥) og tilbage. Driftsområdet er mellem de to symboler. Indstillinger mellem (🔥) og (●), anbefales ikke. Flammen er ikke stabil i dette område og kan derfor gå ud.

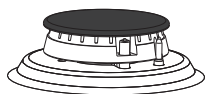


Anbring kogegrejet på risten over brænderen, før du tænder for gasblusset (gælder for trerings-, torings- og miniwokbrænderen). Sluk for gasblusset ved at dreje knappen mod højre til positionen (●).



Enhåndstænding

Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.



Tohåndstænding

Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. Tryk knappen til gnisttænderen ind. Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.



Den elektriske tænding fungerer kun, hvis apparatet er sluttet til lysnettet. Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasblusset med en tændstik eller en lighter. Når du har tændt for gasblusset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka 10 sekunder, indtil flammen er stabil.

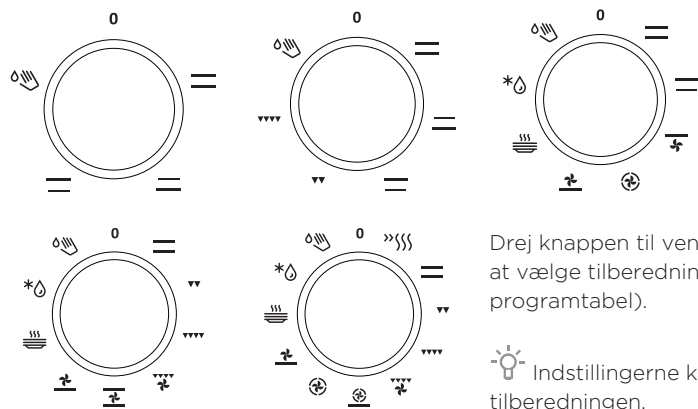


Hvis gasblusset ikke tændes i løbet af 15 sekunder, skal du lukke for gassen og vente i mindst 1 minut. Derefter skal du gentage tændingsprocessen.

Hvis flammen på en brænder går ud (uanset af hvilken grund), skal du lukke for gassen og vente 1 minut, inden du prøver at tænde den igen.

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1 - 4)

TRIN 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

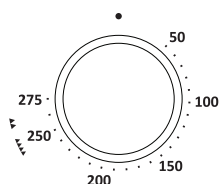


FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
»»»»	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når oven er varmet op til den angivne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

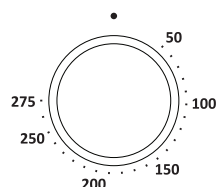
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
▼▼▼▼	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	220
▼▼▼	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
↻	OVERVARME MED BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. It is also suitable for dishes au gratin.	170
⊕	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200
⊕	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	180
↻	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
↻	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. It is used for baking pastry, for defrosting, and for drying fruit and vegetables.	180
≡≡≡	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
*💧	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-
💧✋	AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	70

TRIN 2: VALG AF INDSTILLINGER

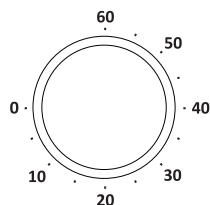
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



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

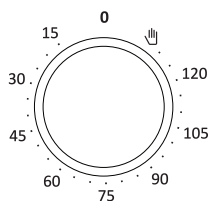


INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



MINUTUR

Drej knappen med uret for at indstille klokkeslættet. Finindstil derefter ved at dreje knappen i den modsatte retning. Den maksimale indstilling er 60 minutter. Når den indstillede tid er gået, lyder der en alarm i cirka 5 sekunder.



AUTOMATISK SLUKNING MED TIMERFUNKTION

Vælg først tilberedningssystem og -temperatur. Indstil tiden ved at dreje knappen med uret. Når den indstillede tid er gået, slukkes der for varmen.



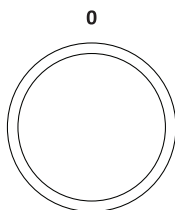
Hvis du ikke vil bruge timerfunktionen, eller hvis tilberedningstiden er kortere end 15 minutter eller længere end 120 minutter, bør du bruge den manuelle indstilling. Drej knappen mod venstre til symbolet med hånden. I positionen "0" kan ovnen ikke tændes.

TRIN 3: START AF TILBEREDNINGEN

Vælg tilberedningssystem og -temperatur, og start derefter tilberedningen.

TRIN 4: SLUKNING AF OVNEN

Sæt funktionsvælgeren og temperaturvælgeren på "0".



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

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

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

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

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

Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

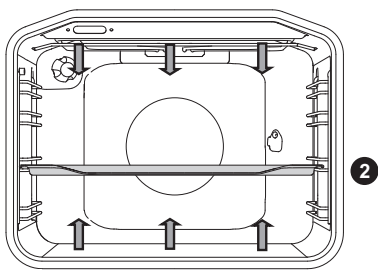
Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

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

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

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	190-200	120-130
Flæskebov	1500	2	190-200	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	190-210	120-140
Oksesteg, gennemstegt	1000	2	200-210	40-60
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	190-200	100-120
Kaninsteg	1500	2	190-200	100-120
Dyrekølle	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kylling	1500	2	200	80
FISK				
Braiseret fisk	1000	2	210	50-60

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

Bagning:

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

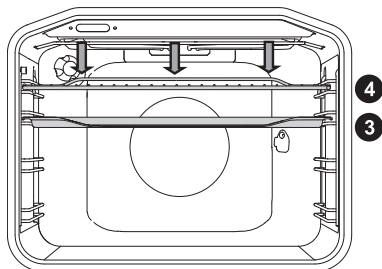
Fødevarer	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (minutter)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Sød soufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	200-220	30-40
Brød*	2	180-190	50-60
Hvidt brød*	2	180-190	50-60
Boghvedebrød*	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød*	2	180-190	50-60
Rugbrød*	2	180-190	50-60
Spelt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

Tips	Brug
Er kagen gennembagt?	• Stik en tandstik af træ ned i kagen oven fra. • Hvis der ikke sidder noget fast på tandstikken, når du trækker den ud igen, er kagen færdigbagt.
Falder kagen sammen?	• 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 på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



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

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

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

Grillskema – stor grill

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (minutter)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	220	14-16
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	220	18-21
Nakkefilet	180 g/stk.	3	220	19-23
Koteletter	180 g/stk.	3	220	20-24
Kalvekød	180 g/stk.	3	220	19-22
Grillpølser	100 g/stk.	3	220	11-14
Bov på dåse	200 g/stk.	3	220	9-15
FISK				
Laksesteak/filet	600	3	220	19-22
GRILLET BRØD				
6 skiver hvidt brød	/	4	220	1,5-3
4 skiver grovbrød	/	4	220	2-3
Åbne sandwiches	/	4	220	3,5-7

Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

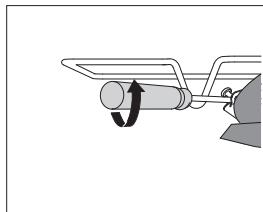
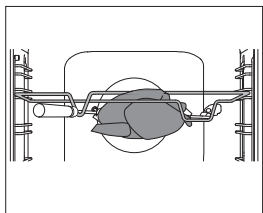
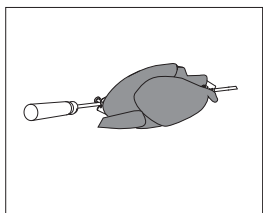
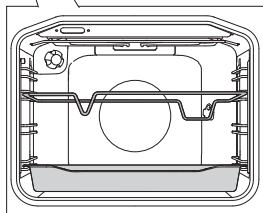
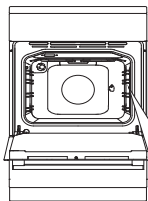


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

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



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

2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrue.

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

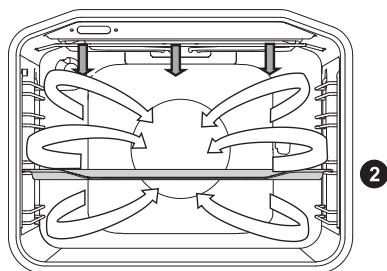
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

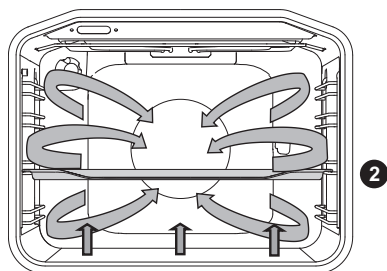


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

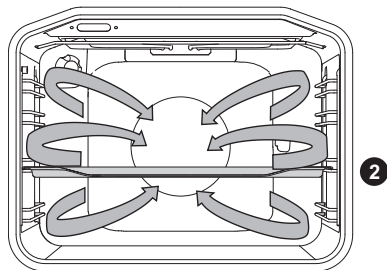


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

Se 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

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

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

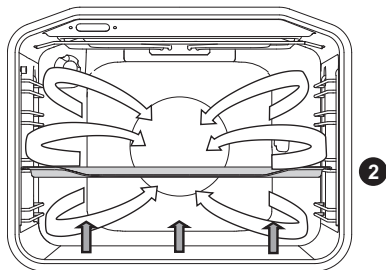
Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

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



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

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

KONSERVERING

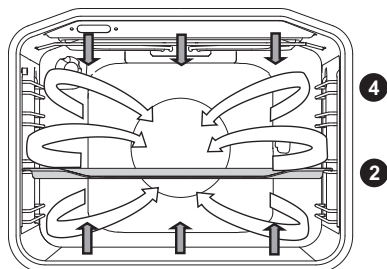
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

Fødevarer	Mængde (l)	T = 170 °C – 180 °C, indtil der dannes bobler i glassetne/ væsken i glassene begynder at småkoge	Temperatur, når der dannes bobler/ væsken begynder at koge	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

OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



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

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

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

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

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

OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

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

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.

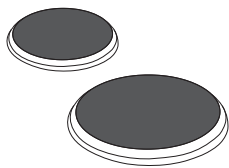
Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at beskadige overfladen.

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 KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

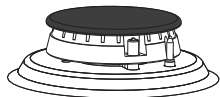
Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.

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

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

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

GASBLUS



Brug varmt vand med lidt opvaskemiddel i til at rengøre risten, kogepladens overflade og brænderens dele. Delene må ikke vaskes i en opvaskemaskine.

Rengør termokoblingen og gnisttænderen med en blød børste. Disse dele skal være fuldkomment rene for at fungere korrekt.

Rengør brænderhoved og -hætte. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede eller på anden måde blokerede. Når du har rengjort delene, skal du tørre alle delene grundigt og sætte dem korrekt sammen igen. Hvis delene ikke anbringes korrekt, kan gasblussene være sværere at tænde.



Brænderhætterne er belagt med sort emalje. På grund af de høje temperaturer kan misfarvning ikke undgås. Det påvirker ikke gasblussenes funktion.

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.

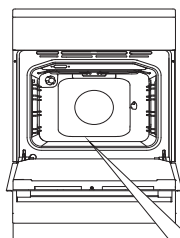
Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rester af rengøringsmidler med rent vand.

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

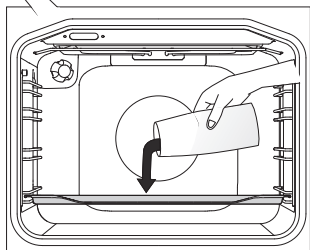
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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.

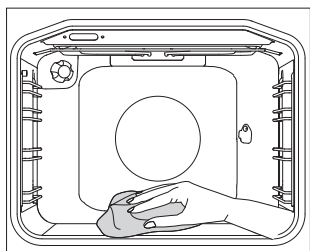
RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN



- 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.



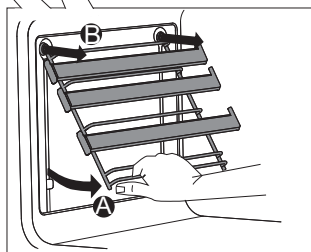
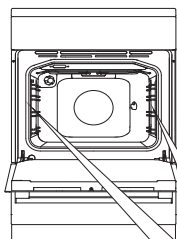
- 3** Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

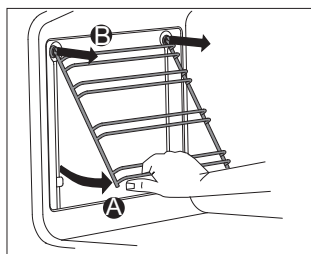
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

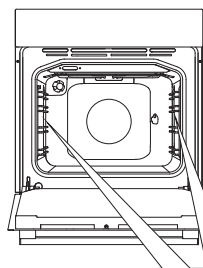
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



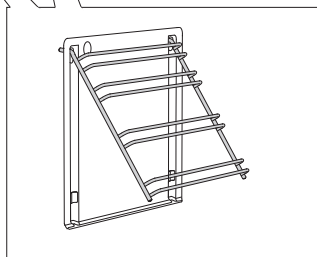
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

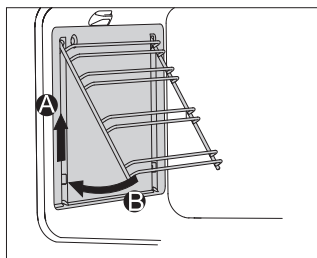
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



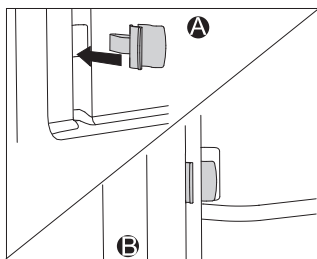
Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.



- 1** Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



- 2** Hæng 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.

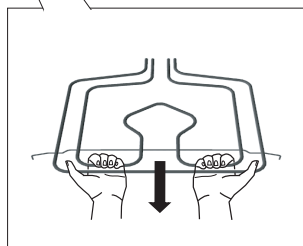
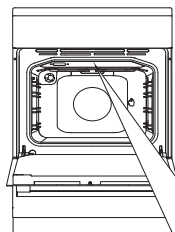


De katalytiske indsætter må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

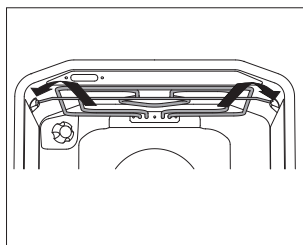
RENGØRING AF LOFTET I OVNNUMMET

(afhænger af modellen)

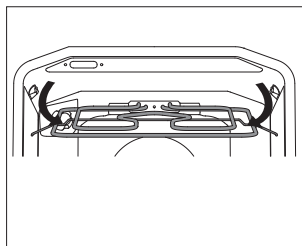
Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



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



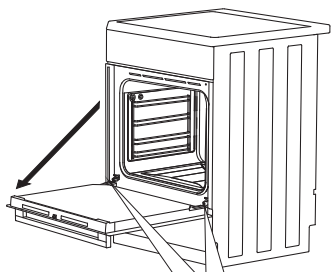
💡 Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned! Efter rengøringen skal du følge ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge og skubbe varmelegemet tilbage, indtil tværstangen klikker tilbage på plads.



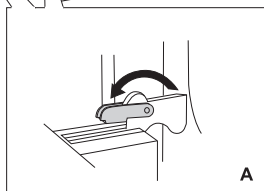
Afbryd strømforsyningen til apparatet.

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

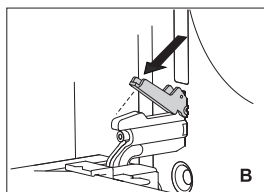
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



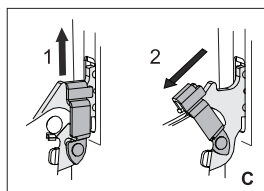
1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



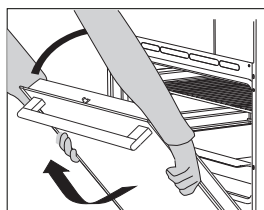
A



B



C



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.

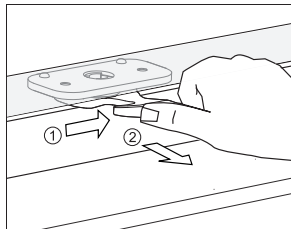
3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.

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 personskafe.

OVNLÅS (afhænger af modellen)



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



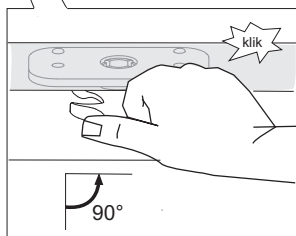
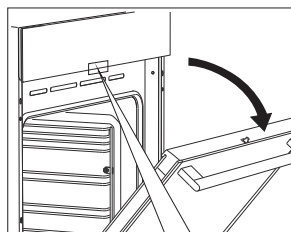
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

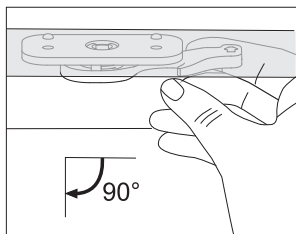


Ovnen skal være kølet helt ned.

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)

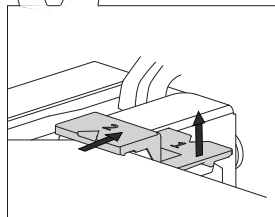
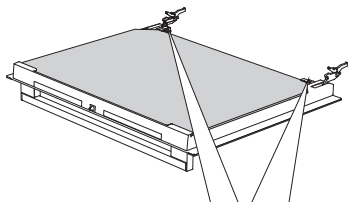
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



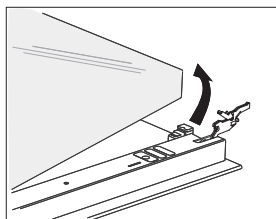
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpanelet I OvnLÅGEN

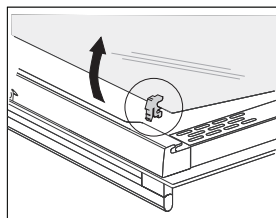
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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.

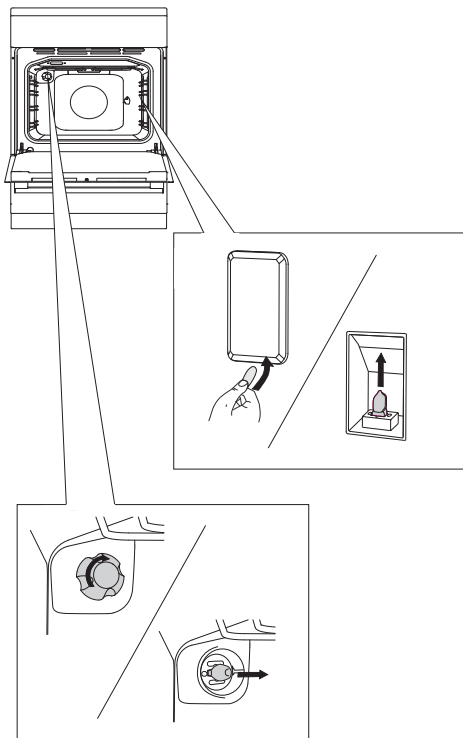


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

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
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?
Gasblussene brænder ikke ens.	Få en autoriseret installatør til at kontrollere gasforsyningen til apparatet.
Flammen ændres pludseligt; knappen skal holdes inde i længere tid, for at gasbluset kan tændes.	Kontroller, at brænderen er samlet korrekt.
Flammen går ud, kort efter den er blevet tændt.	Hold knappen trykket ind i længere tid. Tryk knappen hårdere ind, før du slipper den.
Risten omkring brænderen er misfarvet.	Dette skyldes de høje temperaturer og er helt normalt. Rengør risten med et metalplejemiddel.
Den elektriske tænding af gasblussene fungerer ikke mere.	Rengør forsigtigt åbningen mellem gnisttænderen og brænderen. Rengør brænderhætterne med et metalplejemiddel.

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.

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 **

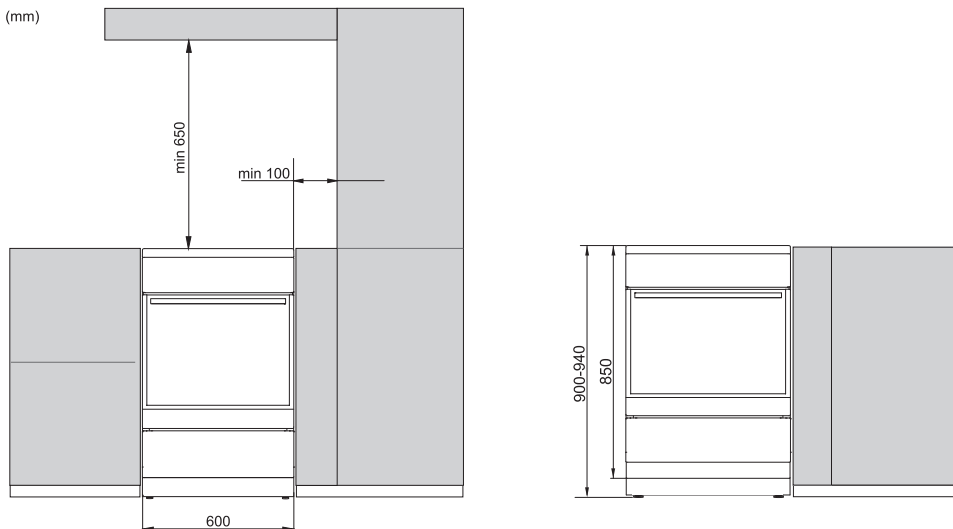
* Forvarm i 6 minutter. Brug ikke funktionen til forvarme

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

INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

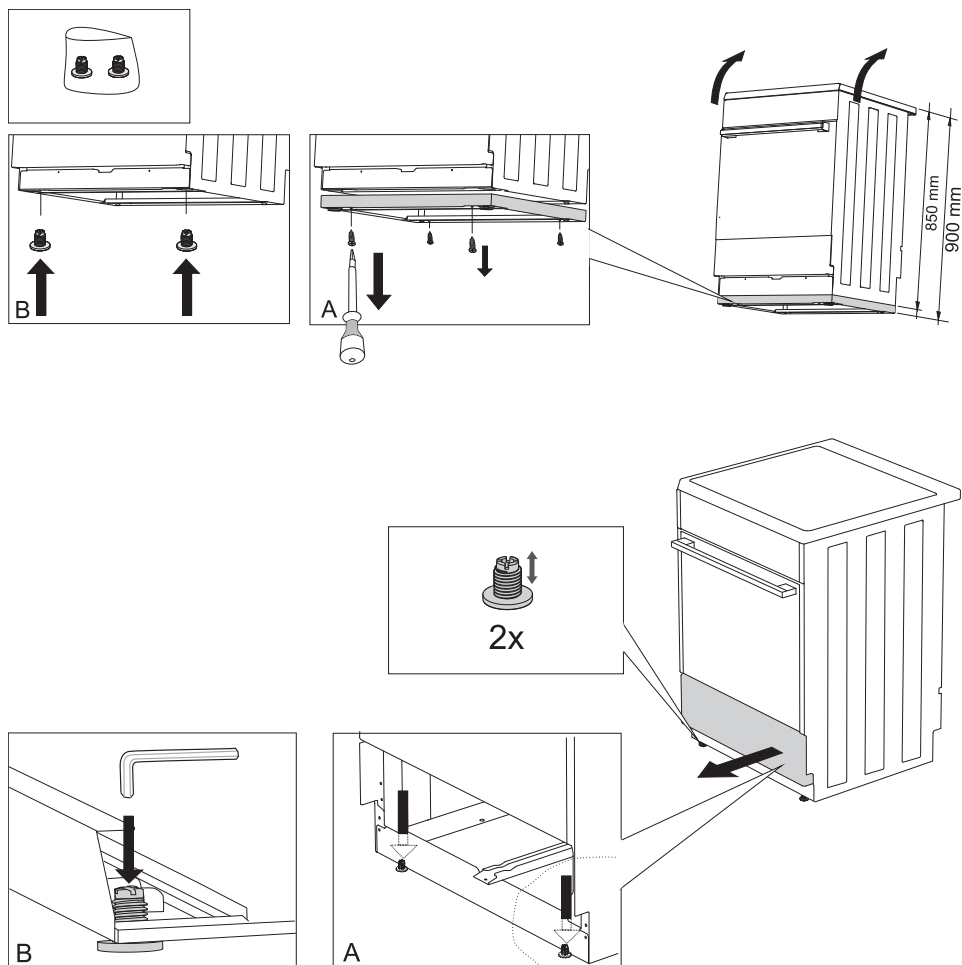
Placering af apparatet

(mm)

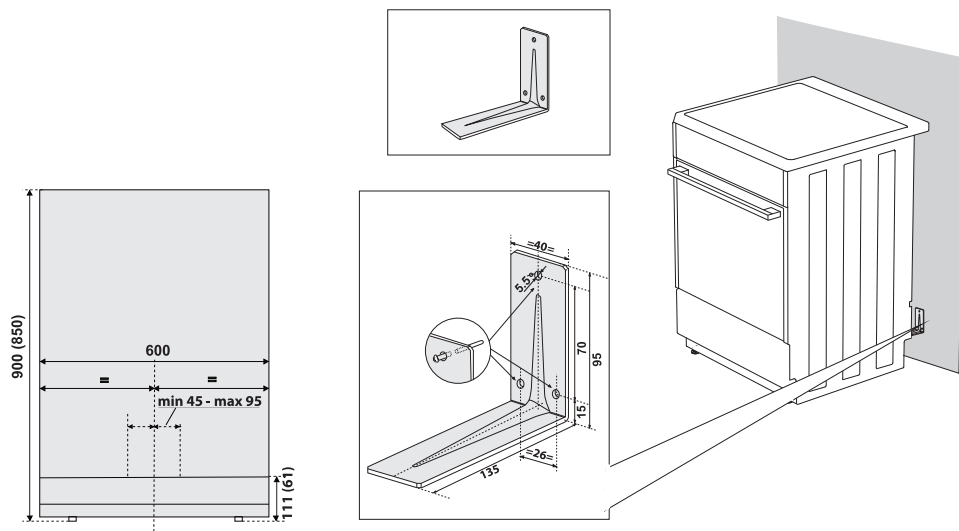


Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90 °C.

NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

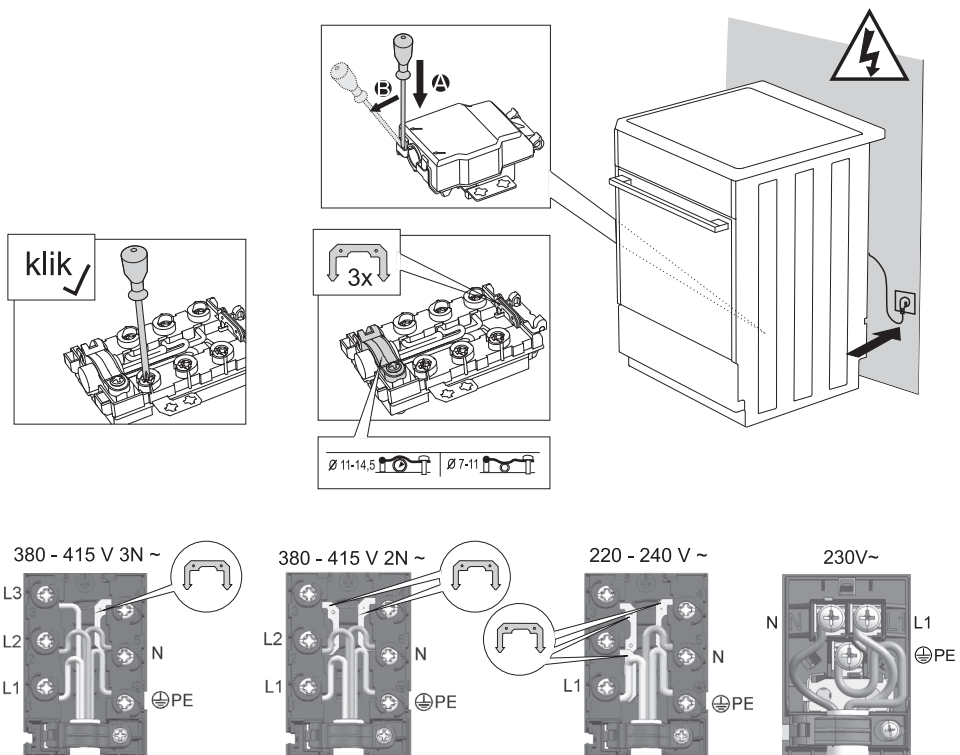


FOREBYGGE VÆLTNING



💡 Målene angivet i parentes er indbygningsmålene for beslaget uden den yderligere støtte. Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke kan bruges til at montere beslaget på væggen, så apparatet forhindres i at vælte, skal du bruge andet befæstningsmateriale til at fastgøre beslaget forsvarligt til væggen.

TILSLUTNING TIL LYSNETTET



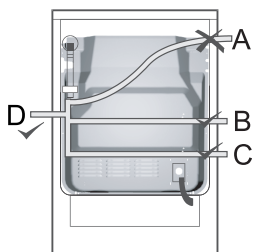
GASTILSLUTNING

FABRIKSINDSTILLINGER

- Gasapparater er afprøvede og CE-mærkede.
- Gasapparater leveres forseglede, og derefter omstilles de til naturgas type H eller E (20 mbar) eller til flydende gas (50 eller 30 mbar).
Oplysningerne fremgår af typeskiltet, som er placeret indvendigt i ovnen. Det er synligt, når ovnlågen er åben.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at din model af apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
Hvis apparatet ikke kan bruges sammen med din gasforsyning, skal du kontakte en autoriseret installatør eller gasforsyningsselskabet.
- Hvis apparatet omstilles til en anden gastype, skal dyserne udskiftes (se afsnittet Dysetabel).
- Hvis apparatet er blevet repareret, eller hvis forseglingen er brudt, skal alle funktionsmæssige dele afprøves og genforsegles i henhold til monteringsanvisningen. De funktionsmæssige dele omfatter: Fast dyse for høj flamme og justerbar reguleringskrue til lav flamme.

TILSLUTNING TIL GASFORSYNINGEN

- Apparatet skal tilsluttes gasforsyningen eller gasflasken i henhold til retningslinjerne fra dit lokale gasforsyningsselskab.
- Der findes en gastilslutningsstuds i højre side af apparatet med udvendigt gevind iht. EN ISO 10226-1 / -2 eller EN ISO 228-1 (afhængigt af de nationale regler).
- Der medfølger også tilslutningsstuds til flydende gas samt en ikke-metallisk pakning.
- Ved tilslutning af apparatet til gasforsyningen, skal delen R1/2 fastholdes, så den ikke drejer rundt.
- Brug godkendte ikke-metalliske pakninger og et godkendt forseglingsmiddel til forsegling af forbindelserne. Brug kun en pakning én gang. Pakningernes tykkelse må ikke reduceres mere end 25 procent.
- Brug en afprøvet og godkendt fleksibel slange til gastilslutningen. Slangen må ikke røre ved apparats underside, bagvæg eller ovnrummets loft.



Tilslutning med fleksibel slange

Hvis apparatet tilsluttes med en fleksibel slange, må slangen ikke føres som vist i figur A.

Hvis tilslutningsslangen er lavet af metal, er metode A dog tilladt.



Gastilslutningsstik

- A** Tilslutning iht. EN ISO 10226-1 / -2 eller EN ISO 228-1 afhængigt af de nationale regler.
- B** Ikke-metallisk pakning med en tykkelse på 2 mm
- C** Slangekobling til flydende gas (afhængigt af nationale regler).

Efter endt tilslutning skal du kontrollere, at gasblussene fungerer korrekt. Flammerne skal brænde med en synlig klar blågrøn midte. Hvis flammen er ustabil, skal du øge effekten. Forklar brugeren, hvordan gasblussene fungerer, og gennemgå brugsanvisningen sammen med brugeren.



Når gastilslutningen er udført, skal du kontrollere, at samlingerne ikke er utætte!

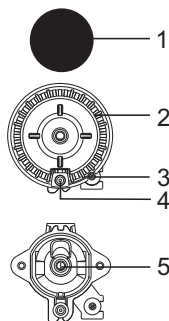
OMSTILLING AF GASBLUSSENE TIL EN ANDEN GASTYPE

- Det er ikke nødvendigt at afmontere kogepladen for at omstille gasblussene til en anden gastype.
- Før omstillingen skal apparatet afbrydes fra lysnettet, og gasforsyningen skal lukkes.
- Udskift de eksisterende dyser til den nominelle belastning med dyser, som passer til den nye gastype og gasforsyningen (se tabellen).
- Ved omstilling til flydende gas, skal reguleringsskruen til den minimale effekt skrues helt ind.
- Hvis du omstiller apparatet til naturgas, skal du løsne reguleringsskruen til den minimale effekt, men ikke mere end halvanden omgang.

Når apparatet er omstillet til en anden type gas, skal du sætte en mærkat med de nye data over typeskiltet og kontrollere apparatets funktion og forsegling. Kontrollér, at ingen elektriske ledninger, kapillære termostater eller termoelementer kommer i kontakt med området, hvor gassen føres og forbrændes.

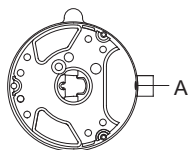
Justeringsdele

- Justeringsdelene til indstilling af brændernes minimale effekt er tilgængelige gennem åbninger i kontrolpanelet.
- Fjern støtteristen, brænderhætten og brænderhovedet.
- Fjern drejeknapperne.



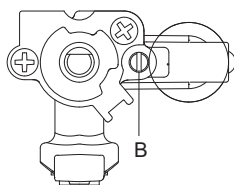
Gasblus

- 1 Brænderhætte
- 2 Brænderhoved med holder til brænderhætte
- 3 Termoelement (kun visse modeller)
- 4 Gnisttænder
- 5 Dyse



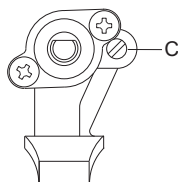
Brænder med 3 ringe

- A Dyse



Gasventil med sikkerhedsanordning

- B Reguleringsskrue til den minimale effekt



Gasventil uden sikkerhedsanordning

- C Reguleringsskrue til den minimale effekt

DYSETABEL

Gasttype, tryk		Ekstern brænder				Normal brænder	
Wobe-nummer		Standard		Hurtig			
		max	min	max	min	max	min
Naturgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Naturgas E , Naturgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominel belastning (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Forbrug (l/time)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Dysetype (1/100 mm)	77	24	78	24	104	26
	Dyse-id	162081		162082		162083	
Flydende gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominel belastning (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Forbrug (g/time)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Dysetype (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Dyse-id	162162		162162		162164	
Stadsgas A Wo=22,4÷24,8MJ/m ³ G110 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1	0,36	1,3	0,36	1,9	0,46
	Förbrukning (g/t)	226,66	81,6	294,7	81,6	430,7	104,3
	Typ av munstycke (1/100 mm)	145	24	155	24	207	26
	Munstycks-ID	162180		165415		162176	

Gastype, tryk		Stor brænder		Treringsbrænder	
Wobe-nummer					
		max	min	max	min
Naturgas H $W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$, Naturgas E , Naturgas E+ $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20 \text{ mbar}$	Nominel belastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (l/time)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Dysetype (1/100 mm)	129	33	140	57
	Dyse-id	162084		162085	
Flydende gas 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Nominel belastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (g/time)	215	55,3	254,5	113,4
	Dysetype (1/100 mm)	87	33	93	57
	Dyse-id	162165		162166	
Stadsgas A $W_o=22,4 \div 24,8 \text{ MJ/m}^3$ G110 $p=8 \text{ mbar}$	Nominel varmebelastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Förbrukning (g/t)	679,99	172,3	793,3	353,6
	Typ av munstycke (1/100 mm)	295	33	330	57
	Munstycks-ID	162178		163576+163723	

- Reguleringsskruer til flydende gas er monteret og indstillet fra fabrikken iht. den gastype, som fabriksindstillingerne gælder for.
- Hvis apparatet skal omstilles til en anden type gas, skal reguleringsskruen spændes eller løsnes for at passe til den nye gasforsyning, men den må ikke løsnes mere end halvanden omgang fra positionen, hvor den er spændt helt.

Brændereffekten indikeres på den øverste kalorieværdi, Hs.



Disse opgaver må kun udføres af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter!

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.

