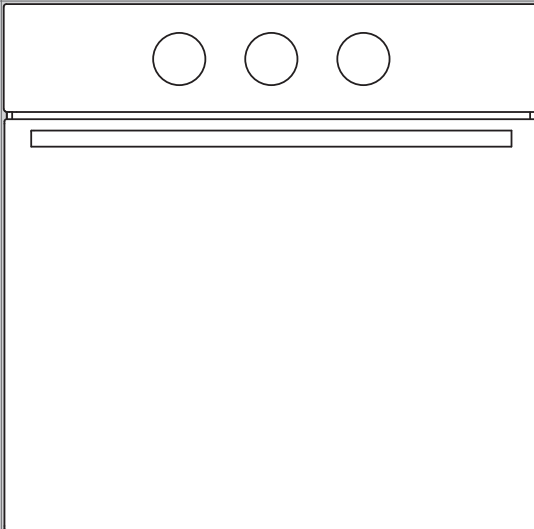


DA

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

gorenje



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

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

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

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

| | |
|---|---|
| 4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 5 Før tilslutning af apparatet | INTRODUKTION |
| 6 ELEKTRISK OVN 10 Betjeningspanel 11 Tekniske specifikationer | |
| 12 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG | KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING |
| 13 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1 - 4) 13 Trin 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 15 Trin 2: VALG AF INDSTILLINGER 16 Trin 3: START AF TILBEREDNINGEN 16 Trin 4: SLUKNING AF OVNE | TILBEREDNINGSTRIN |
| 17 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER | |
| 33 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 34 Almindelig rengøring af ovnen 35 Rengøring af ovnen med aqua clean-funktionen 36 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 37 Montering af de katalytiske indsatser 38 Afmontering og montering ovnlågen (afhænger af modellen) 41 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 42 Udskiftning af pæren | VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING |
| 43 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL | FEJLAFHJÆLPNING |
| 44 BORTSKAFFELSE | |

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

ADVARSEL: Tilgængelige dele 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

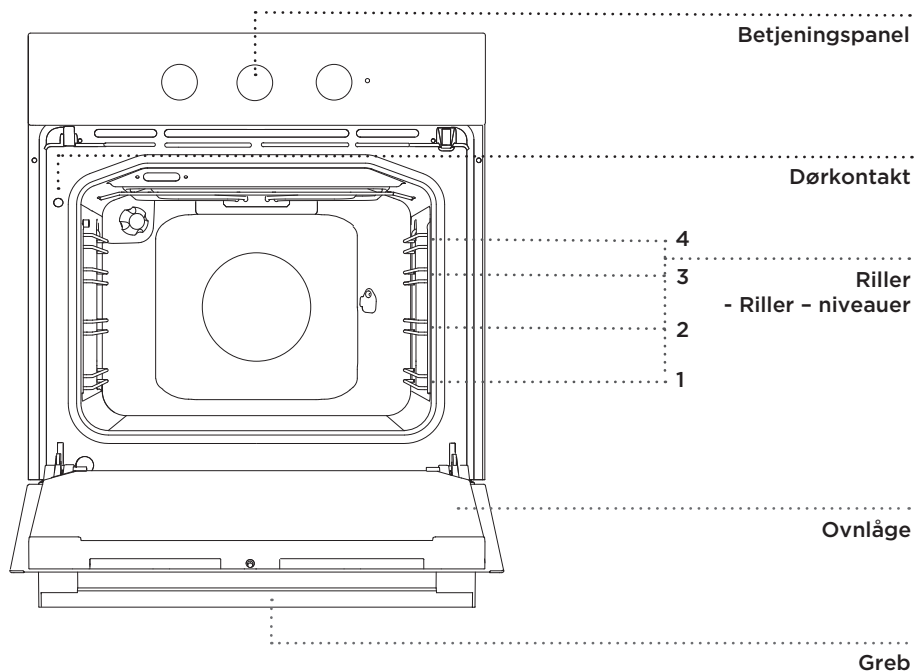


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

ELEKTRISK OVN


(BESKRIVELSE AF OVNE OG Udstyret - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



PUSH-PULL-KNAP

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

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

KONTROLINDIKATOR

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

Når en funktion vælges, tændes lyset i knappen. Disse apparater har ikke en gul indikator (kun visse modeller).

Ovnløset 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.

Skinneerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

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

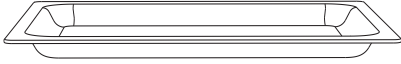
BLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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


OVNENS Udstyr og Tilbehør (afhænger af modellen)

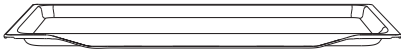


OVNFAST GLASFAD til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.

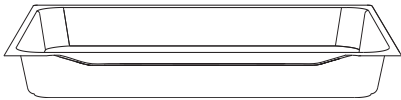


RIST til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


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




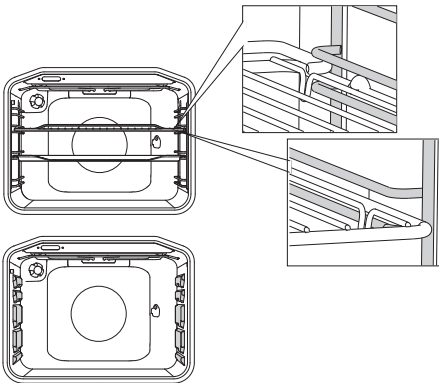
DEN FLADE BAGEPLADE er beregnet til bagning af kager og muffins.



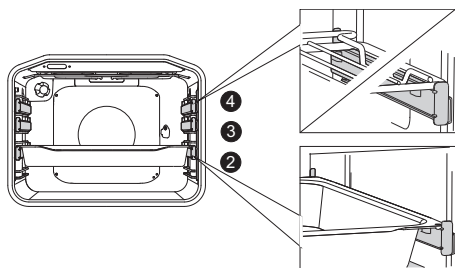
BRADEPANDEN er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

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


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

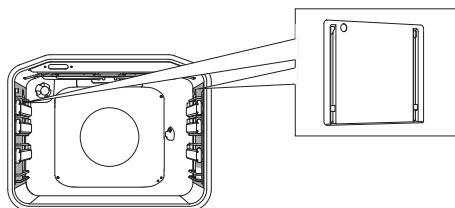


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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

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



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



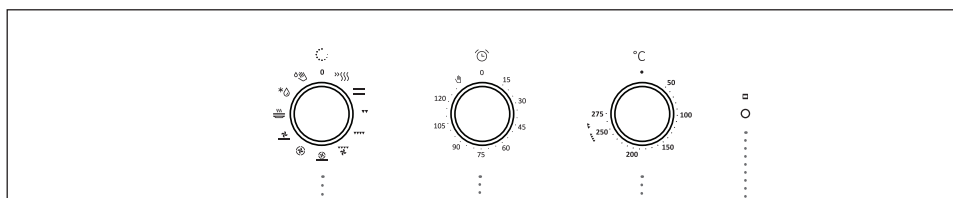
DET ROTERENDE drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



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

BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



1 FUNKTIONS-
VÆLGER (afhæn-
ger af modellen)

2 TIMERFUNK-
TION/MINUTUR
(afhænger af mo-
dellen)

3 TEMPERATUR-
VÆLGER

4 KONTROLINDI-
KATOR

DEN RODE INDIKA-
TOR lyser, nar ov-
nens varmeelementer
er aktiveret. Nar den
indstillede tempera-
tur er opnaet, slukkes
den røde indikator.

BEMÆRK:

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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

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

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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

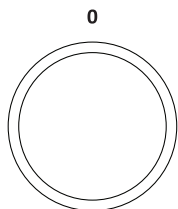
Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

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

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

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1 - 4)

TRIN 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION




Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel, afhænger af modellen).



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

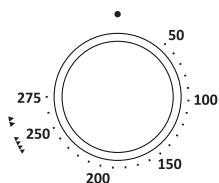
| FUNKTION | BESKRIVELSE | ANBEFALET TEMPERATUR °C |
|--------------------------------|---|-------------------------|
| TILBEREDNINGSFUNKTIONER | | |
| | HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført. | 160 |
| | OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille. | 200 |
| | OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning). | 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. | 230 |
| | 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. | 230 |
| | 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 |


| FUNKTION | BESKRIVELSE | ANBEFALET TEMPERATUR °C |
|---|---|-------------------------|
|  | OVERVARME OG BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering. | 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 |
|  | 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. Denne funktion er velegnet til bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring 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 |
|  | GENTLEBAKE ¹⁾ Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille. Indstill temperaturen i området fra 140 til 220 °C. | 180 |
|  | AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter. | - |
|  | OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer. | 70 |

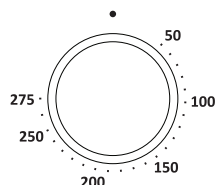
¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

TRIN 2: VALG AF INDSTILLINGER

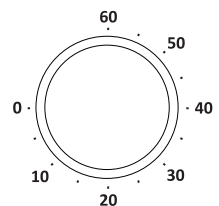
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



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

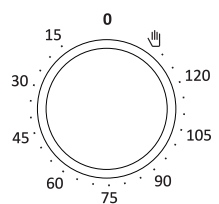


INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET



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.



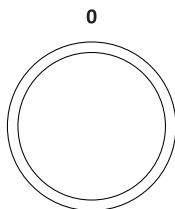
Hvis du ikke vil bruge timerfunktionen, eller hvis tilberedningstiden er kortere end 15 minutter eller længere end 120 minutter, bør du bruge den manuelle indstilling. Drej knappen mod venstre til symbolet med hånden. I positionen "0" kan ovnen ikke tændes.


TRIN 3: START AF TILBEREDNINGEN


Vælg tilberedningssystem og -temperatur, og start derefter tilberedningen.

TRIN 4: SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.



 Efter endt tilberedning fortsætter blæseren med at køre et stykke tid, afhængigt af temperaturen. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan fugt fra maden danne kondens på ovnens frontpanel og låge.

 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 fødevarer, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevarer.

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

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.

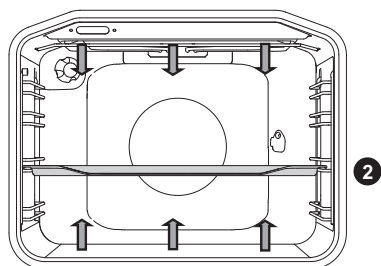
For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

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

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.

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

Brug denne funktion til tilberedning af kylling, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Brug denne funktion til tilberedning af pizza, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

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

Bagning:

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

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

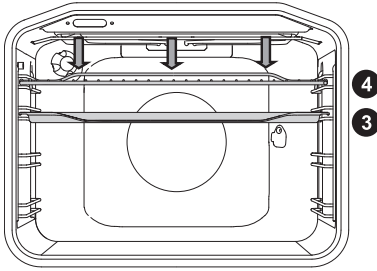
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

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



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



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

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

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

Grillskema - stor grill

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

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

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

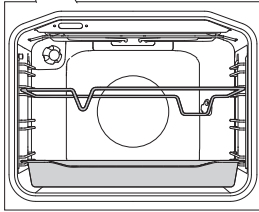
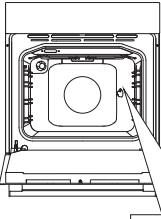


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

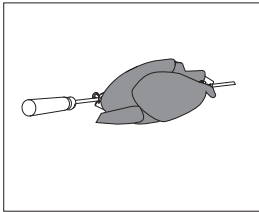
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

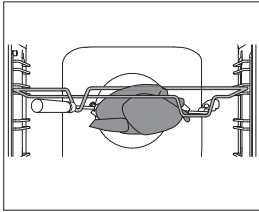
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 240 °C.



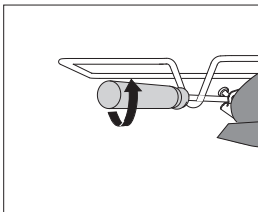
- 1** Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



- 2** Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueene.



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



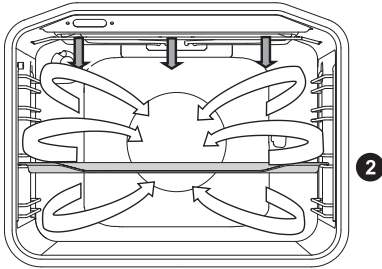
- 4** Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

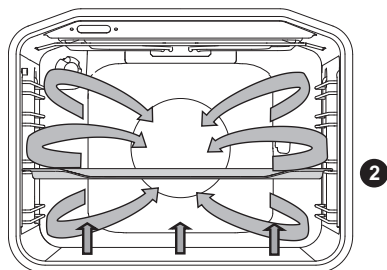


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



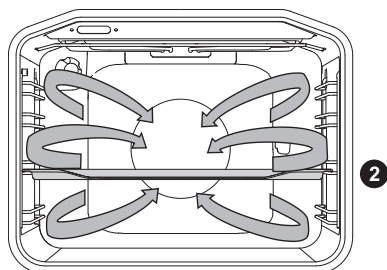
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

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

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

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

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

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

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

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

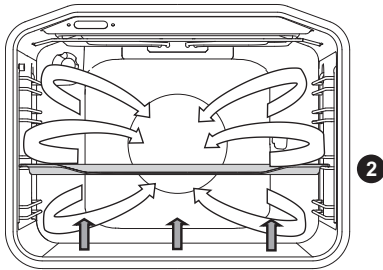
| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| BAGVÆRK | | | |
| Sandkage | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Crumble | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Frugtkage | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Roulade* |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

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



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

KONSERVERING

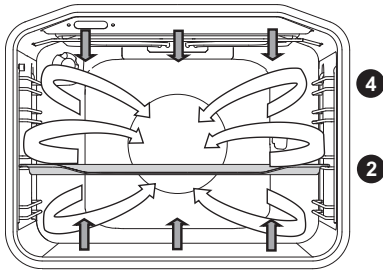
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

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

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.

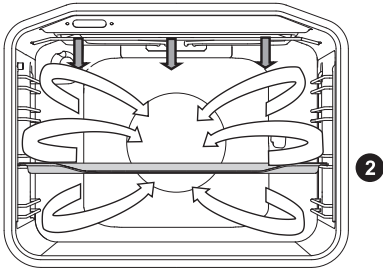
Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|---------------------------------|--------------------|-----------------|----------------|
| BAGVÆRK | | | |
| Marmorkage | 2 | 140-150 | 45-55 |
| Kage i en rektangulær bageplade | 2 | 130-140 | 45-55 |
| Cheesecake | 2 | 130-140 | 55-65 |
| Frugtkage - mørdej | 2 | 140-150 | 35-45 |
| Sandkage | 2 | 140-150 | 25-35 |
| Frugtkage | 2 | 130-140 | 35-45 |
| Roulade | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Julekage | 2 | 130-140 | 50-60 |
| Horn med syltetøj | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Kage i randform | 2 | 130-140 | 40-50 |
| Småkager af mørdej | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Småkager med kagepresse* | 2 | 130-140 | 10-15 |
| Små gærdejskager | 2 | 140-150 | 15-20 |
| Brød* | 2 | 170-180 | 45-55 |
| Quiche Lorraine | 2 | 150-160 | 35-45 |
| Æblestrudel | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Pizza* | 2 | 180-190 | 10-20 |
| Småt bagværk af filodej | 2 | 150-160 | 18-25 |

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

GENTLEBAKE



Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|--------------|-----------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| And | 2000 | 2 | 150 | 90-110 |
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 160 | 80-100 |
| Nakkesteg | 1500 | 2 | 150 | 130-160 |
| Svineskank | 1000 | 2 | 150 | 130-150 |
| Halv kylling | 700 | 2 | 190 | 60-70 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190 | 80-100 |
| FISK | | | | |
| Ørred | 200 g/stk | 2 | 200 | 20-30 |



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.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



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

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

Aluminiumsflader

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

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

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

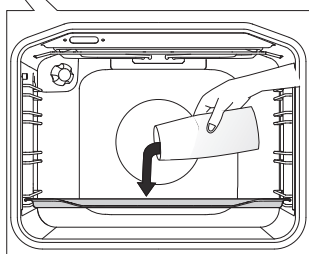
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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

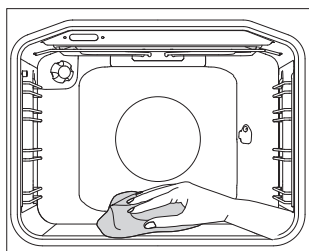
RENGØRING AF OVNE MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN



1 Drej funktionsvælgeren til positionen Aqua Clean. 2. Indstil temperaturen på 70 °C.



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



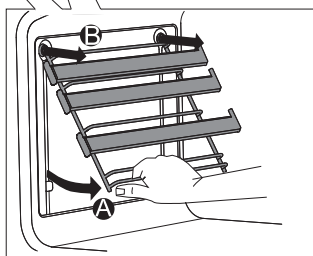
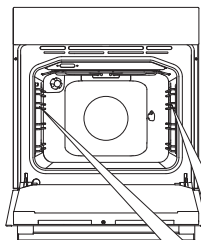
3 Efter 30 minutter er madresterne på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

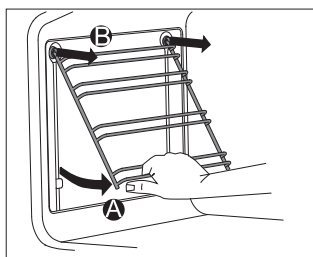
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

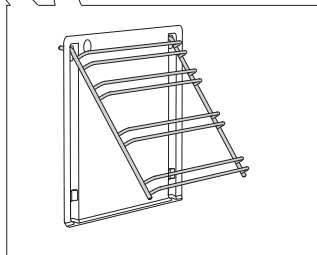
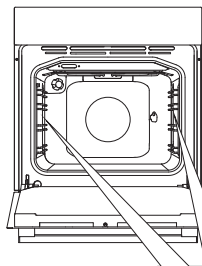
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



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 indsatserne i hullerne med skinnerne monteret, og træk opad.



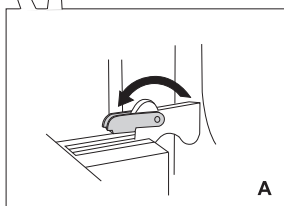
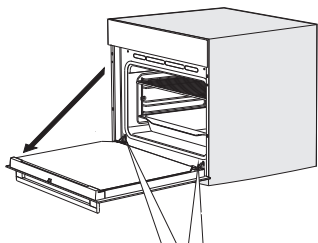
Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsatser, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.



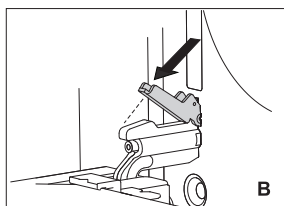
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN

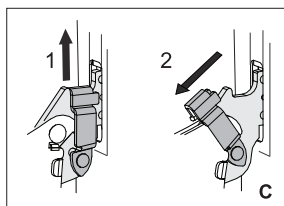
(afhænger af modellen)



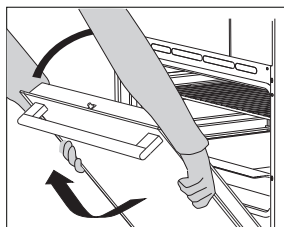
A



B



C



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

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

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

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

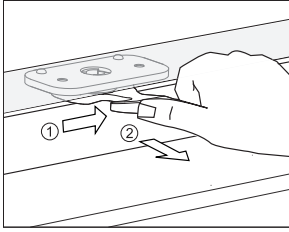
3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.

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




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

OVNLÅS (afhænger af modellen)



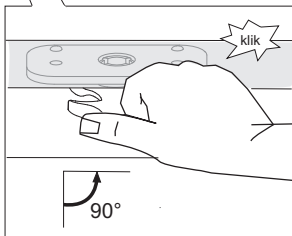
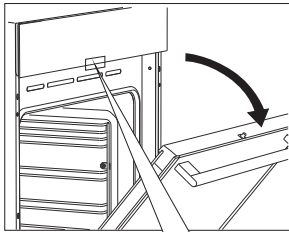
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

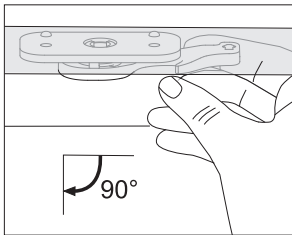
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

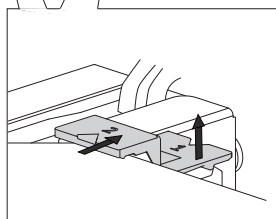
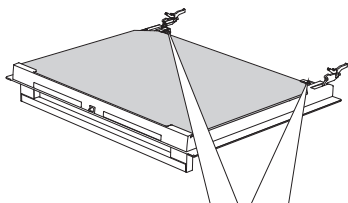
Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften fra en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



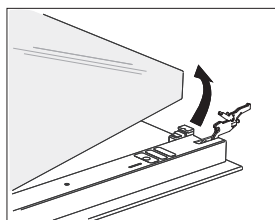
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

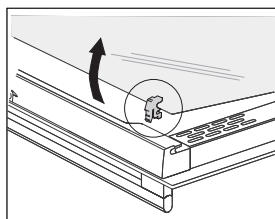
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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.

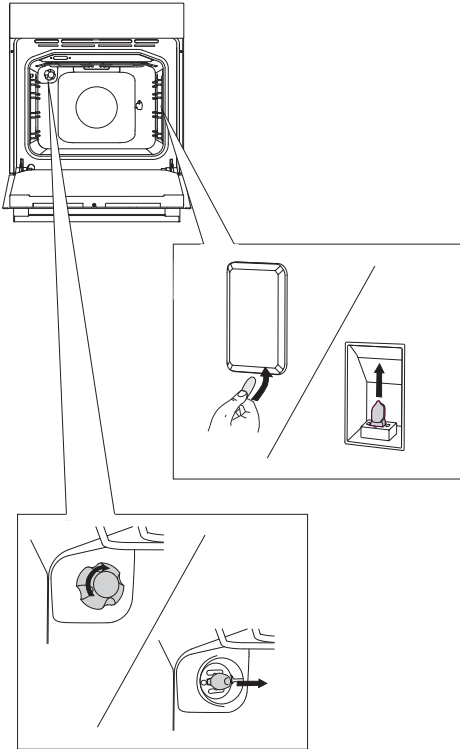


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.


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 25W 230V)



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? |

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

Lined writing area consisting of multiple horizontal lines.

EVP_MULTI



da (02-20)