

DK Instruktioner om montering, tilslutning og brug



Fritstående induktionskomfur

Fritstående induktionskomfur

Kære kunde!



Tak, fordi du har valgt at købe dette apparat. Vi er overbeviste om, at du snart vil selvsyn vil opdage, at du virkelig kan stole på vores produkter. Vi har vedlagt denne udførlige brugsanvisning, så det er nemt at komme i gang med at bruge apparatet.

Brugsanvisningen hjælper dig til at lære apparatet at kende. Læs brugsanvisningen grundigt, før du bruger apparatet første gang.

Kontrollér altid ved udpakningen, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller transportøren med det samme. Du kan se telefonnummeret på købskvitteringen eller på fragtbrevet. Vi ønsker dig held og lykke med dit nye apparat!

Tilslutningsanvisning

Apparatet skal tilsluttes lysnettet i overensstemmelse med anvisningerne i kapitlet "Elektrisk tilslutning" og i henhold til de gældende bestemmelser og standarder. Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Typeskilt

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

Vigtige advarsler.....	3
Beskrivelse af apparatet.....	5
Glaskeramisk induktionsplade.....	8
Betjening af kogepladen.....	10
Ovn.....	14
Tilberedning.....	20
Rengøring og vedligehold.....	30
Særlige advarsler og fejlmelding.....	37
Instruktioner om montering og tilslutning.....	38
Tekniske specifikationer.....	41

Vigtige advarsler

- Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør eller elektriker.
- Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre risiko for personskade og skade på apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.
- Under madlavningen kan overophedet fedtstof eller olie på kogepladen blive antændt. Det medfører brandfare, og det er derfor vigtigt, at du hele tiden overvåger madlavningen.
- Vigtigt: Især små børn og børn, som ikke fuldt ud kan forstå faren, risikerer at blive forbrændt på apparatet. Der er risiko for forbrænding og skoldning. Hold derfor små børn væk fra apparatet, og lad kun større børn bruge apparatet under opsyn af voksne.
- Vigtigt: Risiko for forbrænding! Varmeelementer, ovnen og visse tilbehørsdele kan blive meget varme under brug. Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du rører ved varmt kogegej, og tag altid de nødvendige forholdsregler for at undgå at blive forbrændt.
- Ledninger til apparater, som står på eller i nærheden af dette apparat, kan blive beskadiget, hvis de kommer i klemme i f.eks. ovnlågen, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Vær særligt opmærksom, når du tilbereder mad i ovnen. Bageplader, riste og hele ovnens interiør bliver meget varmt under brug, og det anbefales derfor, at du bruger grydelapper eller grillhandsker.
- Ovn døren bliver varm, når du bruger ovnen. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.
- Dæk ikke ovnrummet med stanniol, og anbring ikke bageplader og lignende i bunden af ovnrummet. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.
- Brug ikke apparatet som rumopvarmning. Stil ikke tomt kogegej på apparatet.
- 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. Brug skuffen under ovnen til at opbevare ovnens tilbehør (bradepande, bageplader osv.).
- Brug aldrig kogegej af plastik eller aluminium, da kogepladen kan tage skade. Ligeledes må der aldrig stilles køkkengrej af metal såsom bestik, knive, låg osv. oven på induktionspladen, da de kan blive meget varme.
- Efter at have slukket (power off) for kogezone eller sat kraftstyrke på trin 0 (når gryden er fjernet fra kogezone), så en grydedetektor deaktiverer kogezone, som forbliver tændt).
- Brug ikke kogepladen, hvis der er revner eller brud i den glaskeramiske overflade, da det medfører risiko for elektrisk stød. Hvis der er synlige revner, skal apparatet omgående afbrydes fra lysnettet ved at slå relæet fra eller fjerne sikringen. Kontakt en autoriseret installatør.
- Glaskeramiske kogeplader må ikke bruges som arbejdsbord, da de kan ridses eller på anden måde beskadiges. Der må ikke tilberedes mad i beholdere af aluminium eller plast på kogepladen, da det medfører risiko for smeltning og brandfare.
- Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de bliver overbelastet. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, og støt dig ikke til ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Før rengøring skal du tage ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen). Sid eller træd ikke på ovnlågen, når den er åben - dette gælder især for børn.
- Apparatet er beregnet til at stå direkte på gulvet uden nogen form for sokkel.

- Apparatet er fremstillet til at overholde de relevante sikkerhedsstandarder. Vi anbefaler dog, at personer med reducerede fysiske, motoriske eller mentale evner, eller personer, som ikke har tilstrækkelig erfaring med eller viden om apparatet, bruger apparatet, medmindre de er under opsyn af en kvalificeret person. Den samme anbefaling gælder, hvis apparatet skal bruges af mindreårige personer.



Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.

Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Forskriftsmæssig brug

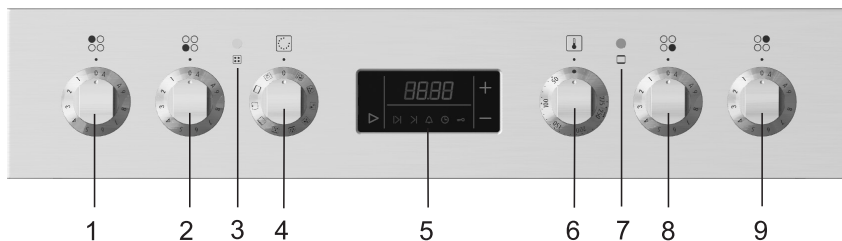
Apparatet er beregning til almindelig tilberedning af mad i private husholdninger og må ikke bruges til andre formål. Apparatets muligheder er udførligt beskrevet i denne brugsanvisning.

Beskrivelse af apparatet

Figurene illustrerer én modelvariant af apparatet. Brugsanvisningen gælder for forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.



- 1 Udluftningskanal
- 2 Glaskeramisk kogeplade
- 3 Kontrolpanel
- 4 Greb
- 5 Ovnlåge
- 6 Skuffe
- 7 Sokkel (kun nogle modeller)
- 8 Justerbare fødder, som kan indstilles, når skuffen tages ud (kun nogle modeller)



- 1 Drejeknap til bageste venstre kogezone
- 2 Drejeknap til forreste venstre kogezone
- 3 Kontrollampe for ovn Kontrollampen er tændt, når ovnen eller en eller flere kogezone er tændt.
- 4 Tænd/sluk- og funktionsvælgerknap
- 5 Timer (kun nogle modeller)
- 6 Drejeknap til indstilling af ovntemperatur
- 7 Kontrollampe for ovn Kontrollampen er tændt, mens ovnen varmer op og slukkes, når den indstillede temperatur nås.
- 8 Drejeknap til forreste højre kogezone
- 9 Drejeknap til bageste højre kogezone

(kun nogle modeller)

Dækplade

Før du åbner dækpladen skal du sikre dig, at den er ren, og at der ikke er væske på den. Dækpladen er lavet af lakeret glas, og må kun slås ned, når kogezoneerne er kølet helt af.

Køleblæser

Apparatet har en indbygget køleblæser, som køler kabinettet og kontrolpanelet.

Forlænget drift af køleblæseren

Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et stykke tid for at afkøle apparatet.

Push-pull-knapper

- Tryk drejeknappen let ind, så den "hopper ud" af kontrolpanelet. Vælg ovnens temperatur og funktionsindstilling, eller kogezonens effektindstilling.
- Når ovnen eller en eller flere kogezone er tændt, lyser ringen omkring drejeknappen (kun nogle modeller).
- Efter brug skal du dreje knappen til positionen "0" og trykke den ind, så den låses fast i niveau med kontrolpanelet.



Push-pull-knapperne må kun trykkes ind, når de er i positionen "0"/slukket (kun modeller med lys i knapperne).

Kontrollampe

Gul kontrollampe

Kontrollampen er tændt, når apparatet er i brug.

Rød kontrollampe

Kontrollampen er tændt, mens ovnen varmer op og slukkes, når den indstillede temperatur nås.

Drejeknapper med baggrundsbelysning

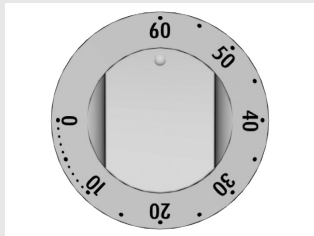
(kun nogle modeller)

Ringene omkring drejeknapperne lyser, når drejeknappen er i en anden position end "0"/slukket. Apparater med baggrundsbelysning omkring drejeknapperne er ikke udstyret med den gule kontrollampe.

Timer

Indstil klokkeslættet som beskrevet i den separate vejledning til uret, som følger med apparatet. Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. Du kan kun bruge ovnen, når

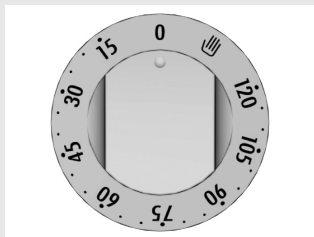
Mekanisk minutur




klukkeslættet er indstillet.

Den maksimale tidsindstilling er 60 minutter. Når tiden er gået, lyder et ringesignal i cirka 5 sekunder. Indstil nedtællingstiden omtrentligt ved at dreje drejeknappen med uret, og drej den derefter mod uret for at stille tiden helt nøjagtigt.

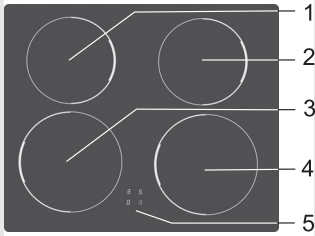
Minutur med automatisk slukning – 120 minutter



Minuturet med automatisk slukning kan indstilles fra 0 til 120 minutter.

- Drej drejeknappen med uret, indtil den står på den ønskede nedtællingstid. Når tiden er gået, slukker apparatet automatisk for den valgte funktion.
- Brug den manuelle indstilling, hvis tilberedningstiden er kortere end 15 minutter (forvarmning, bagning af pizza osv.) eller længere end 120 minutter (retter, som kræver længere tilberedningstid).
- Drej drejeknappen til venstre (mod uret) for at vælge den manuelle indstilling, som er vist med symbolet . I positionen "0" kan ovnen ikke tændes.

Glaskeramisk induktionsplade



1. Bagerste induktionskogezone
2. Bagerste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Modul til visning af varmetrin og restvarme

Funktionsprincip for induktionsplade

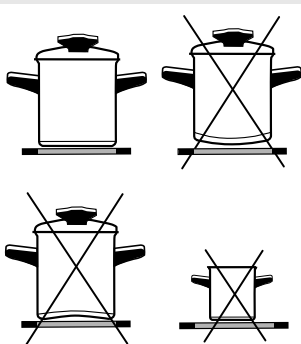
- Induktionspladen er forsynet med højeffektive induktionskogeplader. Varmen afgives direkte under gryderne, hvor der er mest brug for den, og der er intet varmetab på den keramiske glasflade. Energiforbruget er derfor markant mindre end ved traditionelle kogeplader, der fungerer i henhold til varmestråleprincippet.
- Glaskeramiske kogeplader opvarmes ikke direkte, men kun gennem den varme, der returneres fra gryden. Denne varme bevares som »restvarme«, efter at kogepladen er slukket. Induktionspladen udvikler varme fra induktionsspolen, der er monteret under den keramiske glasflade. Spolen skaber et magnetfelt under gryden (der kan være magnetiseret), som til gengæld udvikler hvirvelstrøm til opvarmning af pladen.

VIGTIGT!

OBS! En revnet plade må aldrig anvendes!

Pladen bevares flot i mange år, hvis den benyttes rigtigt og vedligeholdes med plejemiddel til glaskeramiske kogeplader. Følg altid producentens anvisninger.

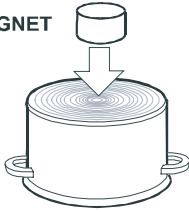
Kogegrej til brug på induktionsplader



- Kogegrejet skal placeres i midten af kogezone.
- Det kogegrej, der anvendes sammen med induktionspladen, skal understøtte induktionsvarme, for eksempel stål, emalje eller stållegering. Gryder fremstillet af stållegering med kobber- eller aluminiumbund samt glasgryder kan ikke bruges.
- Hvis der anvendes trykkoger (»økonomigryder«), skal der holdes godt øje med den, indtil det korrekte tryk er opbygget. Kogepladen skal først skrues op på fuld styrke, hvorefter producentens anvisninger skal følges, og varmen reduceres ved hjælp af temperaturreguleringsknapperne.
- **Kontrollér altid, at gryder understøtter induktionsvarme.**

Kogezoner	Minimum grydebund diameter
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 170 mm
Ø 260 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Magnettest

Brug en lille magnet til at kontrollere, om bunden af gryden er magnetisk. Kun gryder, som magneten kan sidde fast på, understøtter induktion.

Pandegenkendelse

En af fordelene ved induktionskogezoneerne er systemet til genkendelse af pander. Uanset om der ikke er en pande på kogezone, eller hvis panden har en diameter, der er mindre end zonen diameter, er der ikke energitab. Hvis panden er væsentlig mindre end kogezone, er det muligt, at kogezone ikke genkender den. Når en kogezone er tændt, vises tegnet “U” på varmetrinsdisplayet. Hvis en pande anbringes på kogezone inden for ti minutter, tændes zonen til det ønskede varmetrin. Så snart panden fjernes fra kogezone, slukkes der for strømmen. Hvis en mindre pande anbringes på kogezone, og panden genkendes af zonen, bruges der kun den mængde strøm, der kræves for en pande af sådan en størrelse.

Kogezone beskadiges:

- Hvis der anbringes en tom pande ovenpå.
- der stilles kogegrej med våd bund på. Sørg derfor altid for at kogegrejets bund er ren og tør, så induktionsprocessen ikke bliver forstyrret og kogegrejet dermed ødelagt.
- der anvendes gryder, som ikke kan magnetiseres. Brug kun stål gryder, emaljerede gryder eller gryder af stållegering. Induktionspladerne fungerer ikke med andre grydetyper.

Indstilling af varmeeffekten

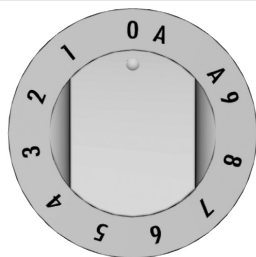
Kogepladernes varmeeffekt kan indstilles på ni forskellige niveauer. Følgende skema viser de enkelte effektniveaers anvendelsesområde.

Varme-effekt	Brug
0	Slukket. Brug af restvarme.
1 - 2	Opvarmning af varm mad, småkogning af mindre portioner (laveste indstilling)
3	Småkogning ved lav effekt (fortsat tilberedning efter kraftig opstart)
4 - 5	Langtidstilberedning (fortsat) af større portioner samt stegning af større mængder
6	Stegning, bruning
7 - 8	Stegning
9	Start af tilberedning, stegning
A	Automatisk startindstilling

Energisparetips

- Ved køb af kogegrej er det vigtigt at vælge den rigtige størrelse: Grydediameteren henviser typisk til den øverste del af gryden, der ofte er større end bunden.
- Trykkogere (økonomigryder), der anvender damp i en tætsluttende gryde, er særligt økonomiske og sparer både tid og energi. Kortere kogetider sikrer, at flere vitaminer bevares i maden.
- Kom altid tilstrækkeligt vand i trykkogere, da der ellers kan opstå overopvarmning, der kan ødelægge enten trykkogeren eller kogepladen.
- Anvend låg, hvor det er muligt.
- Kogegrejets størrelse skal stå i forhold til den mængde madvarer, der skal tilberedes. Anvendes evt. en stor gryde til at tilberede en lille mængde madvarer, vil dette øge energiforbruget.

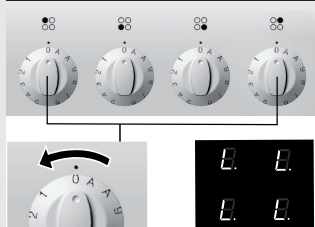
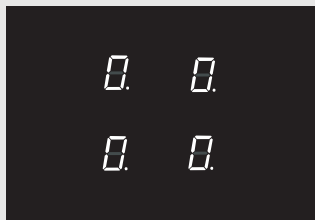
Betjening af kogepladen



- Tænd for kogezoneerne ved hjælp af knapperne på kontrolpanelet.
- Symbolerne ved siden af knapperne indikerer, hvilken knap styrer de forskellige kogezoneer.
- Varmeeffekten kan indstilles kontinuerligt (1-9).
- Varmeeffekten vises også på displayet på den glaskeramiske kogeplade.

Der slukkes for displayene ti sekunder, efter at der slukkes for alle kogezoneer.

Børnelås



Du kan forhindre hvilken som helst brug af kogezoneerne ved at aktivere børnelåset. Således kan låset beskytte dine børn.

Aktivering af børnelåset

- Låset kan aktiveres, når der vises "0" eller "H" på alle displays.
- Drej samtidig knapperne til de bageste kogezoneer et trin til venstre i en kort tid. Symbolet "L" vises på alle displays. Børnelåset er nu aktiveret. Hvis du drejer på hvilken som helst af kogepladens knapper, vises symbolet "L" på alle displays.

Deaktivering af børnelåset

- Drej en af knapperne til højre og slå den fra derefter, så så symbolet "L" vises på displayet. Drej samtidig knapperne til de bageste kogezoneer et trin til venstre i en kort tid.

Restvarmeindikator

Den glaskeramiske plade er også forsynet med en restvarmeindikator "H". Også når kogefeltet ikke opvarmes direkte, opvarmes det stadigvæk af restvarmen, der afgives af panden. Så længe symbolet "H" vises på displayet, efter at du har slukket for pladen, kan restvarmen bruges til at holde maden varm eller for smeltning. Kogezoneen kan stadigvæk være varm, også når symbolet "H" ikke lyser mere. Pas på, der er risiko for forbrænding.

Automatisk boosterfunktion

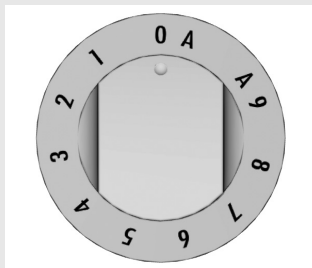
Alle fire kogezoneer er udstyret med en speciel mekanisme, der tillader enhver kogezone at begynde at arbejde med maksimum varmeeffekt uanset den nuværende varmeindstilling. Efter en tid går varmetrinet tilbage til det oprindelig indstillede trin (1 to 8). For at bruge denne funktion, skal du kun vælge det trin, som du vil gerne bruge for at forberede madretten eller på hvilket du ønsker at lave mad, når dette trin nås.

Den automatiske boosterfunktion er egnet for...

- Madretter, der er kolde i begyndelsen af madlavningen og oprindelig opvarmes på et højere varmetrin, for siden hen at lades simre i en længere tid uden behov for konstant overvågning (f.eks. oksekødsragout).

Den automatiske boosterfunktion er ikke egnet for...

- Madretter, der steges, ristes eller braiseres, og har brug for at vendes om eller røres i, eller hvor, der skal tilsættes ekstra vand under madlavningen;
- melboller eller pasta med meget vand;
- madretter, der kræver langvarig kogning i en trykkoger.



Aktivering af den automatiske boosterfunktion

Du kan aktivere denne funktion på to måder:

- Drej på knappen så langt det går til højre, indtil du når symbolet "A", og derefter tilbage til det ønskede trin. Symbolet "A" og det valgte varmetrin udskiftes på varmetrinsdisplayet. Når boosterfunktionens opvarmningstid udløber, skifter kogezone tilbage til det valgte trin, der konstant vises i displayet.
- Drej på kogepladen i en kort tid for at aktivere displayene. Drej siden hen knappen til venstre til symbolet "A" og straks derefter til det ønskede kogetrin (1-8).

Tips

- Hvis varmegælgerknappen bliver på trin "0", efter at du har valgt den automatiske boosterfunktion (dvs., hvis du ikke vælger kogetrin), slås den automatiske boosterfunktion efter tre sekunder.
- Hvis panden fjernes fra pladen og anbringes tilbage på den inden for ti minutter, fuldføres den automatiske boosterfunktion.

Varmeeffekt	Varigheden af den automatiske lynopvarmning (sekunder)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

Automatisk sikkerhedsafbryder

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

Den maksimale uafbrudte brug af kogefelterne er begrænset. Den angives i tavlen ovenfor. Hvis det er sikkerhedsafbryderen, der slukker for kogefeltet, vises symbolet "0" eller "H" – hvis der stadigvæk er restvarme – på displayet. Du kan siden hen slukke for kogefeltet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.

Eksempel:

Indstil kogefeltet til trin 6 og lad den køre i en tid. Hvis varmeindstillingen for kogezone ikke skiftes, slukker sikkerhedsafbryderen for zonen efter tre timer.

Sikring mod overophedning

- Hver kogezone er udstyret med en køleblæser, der køler strømkredsen under madlavningen, og der bliver ved med at arbejde i en tid, efter at du er færdig med at lave mad – så længe symbolet "H" ikke vises på displayet.
- Induktionskogepladen er også udstyret med et indbygget sikringssystem mod overophedning, der beskytter de elektroniske elementer mod beskadigelse. Sikringen er aktiv på flere planer. Når kogezonens temperatur stiger betydeligt, reduceres kogevarmen automatisk. Hvis det ikke er tilstrækkeligt, reduceres varmeindstillingen for de varme zoner videre, eller de slås fra fuldstændigt. Hvis det er tilfældet, vises "E2" i displayet. Når pladen bliver kold igen, er kogepladens hele varmeeffekt til rådighed igen.

Før du bruger ovnen første gang




- Fjern alle dele fra ovnen, og rengør dem med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Når ovnen varmes op for første gang, vil det lugte af "ny ovn", og du skal derfor sørge for god udluftning i rummet, mens ovnen varmes op.

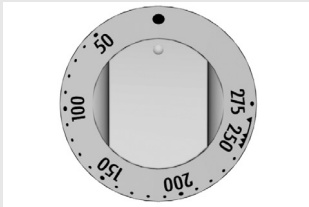
Vigtige advarsler

- Brug bageplader og –forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen bedst.
- Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne brugsanvisning.
- Det kræver en del energi at varmen en tom ovn op, så det kan betale sig at bage flere hold kager efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.
- Du kan slukke for ovnen cirka 10 minutter før tilberedningen er færdig. På den måde kan du udnytte ovnens restvarme og spare på energien.

Brug af ovnen

Ovnens betjenes ved hjælp af funktionsvælgerknappen og drejeknappen til temperaturindstilling.

O Bemærk! Når du bruger den store grill  eller grillen , skal du dreje temperaturindstillingsknappen til den position , hvor det relevante grill-symbol er.



Tænd/sluk- og funktionsvælgerknop

Ovnens funktioner

Ovnlys

Nogle modeller er udstyret med to indvendige ovenlys: et øverst i bagvæggen, og et midt på den højre ovenvæg. Ovnlyset kan tændes uafhængigt, uden at du vælger andre funktioner. Ved alle andre funktioner tændes ovenlyset automatisk.

Overvarme/undervarme

Det øverste og det nederste varmelegeme opvarmer ovenrummet jævnt og ensartet ved strålevarme. Der kan kun tilberedes bagværk og kød på én rille i ovnen.

Stor grill

Ved denne funktion er både det øverste varmelegeme og det infrarøde grillelement tændt samtidigt. Det infrarøde grillelement er monteret lige under loftet i ovenrummet og fungerer som strålevarmer. For at øge varmeeffekten og for at dække hele ristens område, er det øverste varmelegeme tændt samtidigt. Funktionen er særligt velegnet til grillning af mindre kødstykker som f.eks. steaks, stege, koteletter, spareribs osv.

Grill

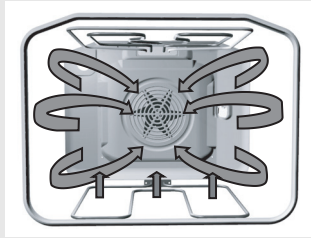
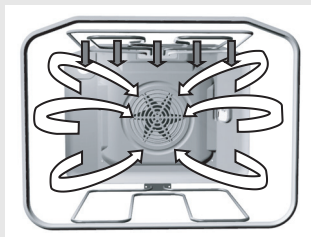
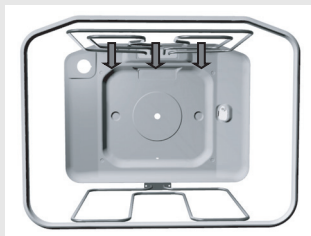
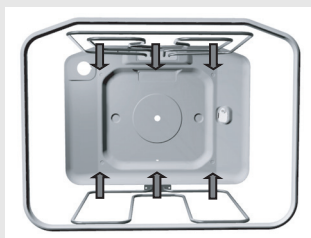
Her er kun det infrarøde grillelement tændt, mens det øverste varmelegeme er slukket (modsat funktionen med stor grill). Funktionen er særligt velegnet til grillning af sandwiches og pølser eller til at riste brød.

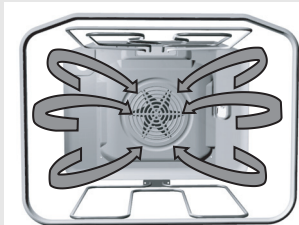
Grill og blæser

Ved denne funktion er både det infrarøde grillelement og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til at grille større stykker kød eller fjerkræ på én rille i ovnen. Funktionen er også velegnet til tilberedning af gratiner og til bruning.

Varmluft og undervarme

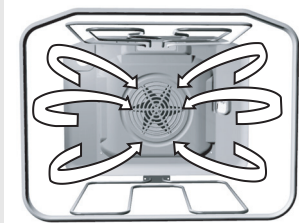
Ved denne funktion er både det varmluften og det nederste varmelegeme tændt samtidigt. Funktionen er især velegnet til bagning af pizza. Den er også velegnet til bagning af fugtige eller tunge kager, f.eks. frugtkager med surdej, mørdej og ostekager.





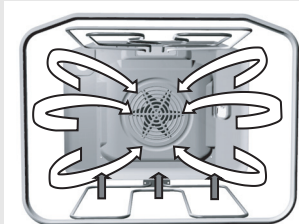
Varmluft

Ved denne funktion er det runde varmelegeme og blæseren tændt samtidigt. Blæseren i ovnens bagvæg får luften til at cirkulere omkring maden i ovnrummet. Funktionen er velegnet til stegning af kød og til at bage kager på flere riller samtidigt. Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme.



Optøning

Ved denne funktion cirkuleres luften, uden at der er tændt for ovnens varmelegemer. Kun blæseren kører. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.



Undervarme og blæser

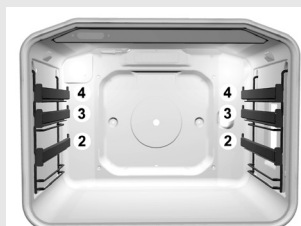
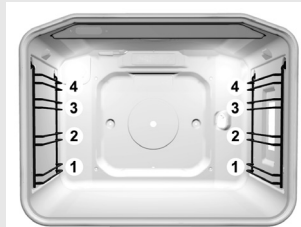
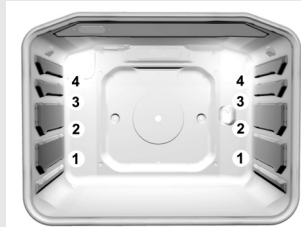
Ved denne funktion er det nederste varmelegeme og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til bagning af lave brød af surdej og til at tørre frugt og grønt. Brug den nederste rille og en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere omkring madens overside.



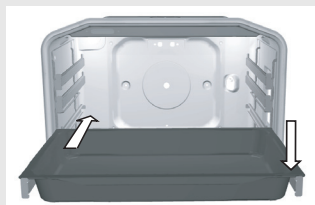
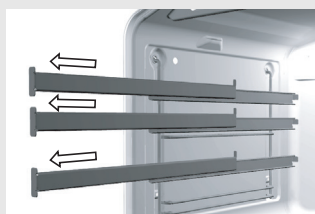
Undervarme/Aqua Clean

Kun det nederste varmelegeme er tændt. Vælg denne funktion, hvis du vil bage eller ovnstege den nederste side af maden mere (f.eks. ved fugtige kager med frugtfyld). Indstil temperaturen på temperaturindstillingsknappen. Det nederste varmelegeme kan også bruges til rengøring af ovnen. Se mere i afsnittet Rengøring og vedligehold.

Ovnens niveauer (afhænger af modellen)



Teleskopskinner (afhænger af modellen)



- Ovnens tilbehør (rist, bageplade, bradepande) kan sættes ind i et af ovnens fire sæt riller.
- Tæl altid riller fra bunden og opefter! Se mere om brugen af rillerne i tilberedningstabellerne nedenfor.
- Rillerne kan være formede i ovnens side, være udført som tråds Skinner eller være udført som teleskopskinner. Teleskopskinner kan være monteret som anden, tredje og fjerde rille. Hvis ovnen er udstyret med tråds Skinner, skal bagepladerne altid indsættes mellem to tråde, der samme danner en skinne.

Teleskopskinner kan være monteret som anden, tredje og fjerde rille. De er monteret på højre og venstre side i ovnrummet i tre niveauer.

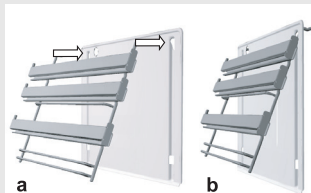
Teleskopskinnerne består af (afhænger af modellen):

- tre sæt skinner, som kan trækkes delvist ud,
- et sæt skinner, der kan trækkes helt ud og to, der kan trækkes delvist ud, eller
- tre sæt skinner, som kan trækkes helt ud.

⚠ Teleskopskinner og andre tilbehørsdele i ovnrummet bliver varme, når ovnen er tændt! Brug grydelapper eller lignende, når du rører ved dem.

- Træk først teleskopskinnerne på den relevante rille ud, for at sætte risten, en bageplade eller en drypbakke i ovnen.
- Sæt risten eller pladen på teleskopskinnerne, og skub den ind i ovnen med hånden. Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er helt inde i ovnen.

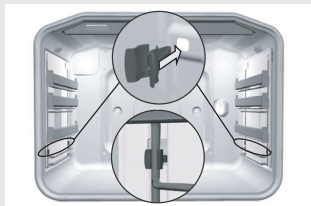
Easy-clean-indsats (afhænger af modellen)



Easy-clean-indsats forhindrer fedt i at sprøjte direkte på ovnvæggen

Easy-clean-indsatserne monteres på følgende måde:

- Tag skinnerne eller teleskopskinnerne ud af ovnen (se afsnittet Udtagning af skinner og teleskopskinner).
- Træk Easy-clean-indsatsen på holderne, hæng dem sammen i de passende huller, og træk opad.

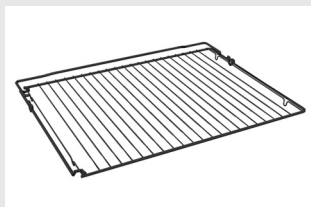


Når du monterer de udtrækkelige teleskopskinner (som kan trækkes helt ud) og easy-clean-indsatserne, skal du sætte de medfølgende clips ind i de nederste huller på hver side af ovnvæggen, og sætte skinnerne ind i disse. Disse clips holder skinnerne på plads.

Ovntilbehør (afhænger af modellen)



Glasbakke beregnet til bageforme, men som også kan bruges som serveringsfad.



Rist, der bruges til at sætte stegefade på i ovnen, eller hvor maden kan placeres direkte på.



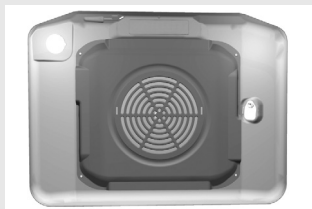
Lav bageplade, der bruges til bagning af kager og muffins.



Bradepande til stegning og bagning. Bradepanden kan også bruges som drypbakke.

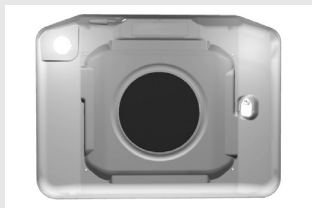


Bradepanden må kun indsættes på den nederste rille, hvis den bruges som drypbakke ved grillning eller spidstegning.






Ovnloftet er belagt med et katalytisk lag, som kun må monteres eller fjernes af en autoriseret installatør.

Fedtfiler (afhænger af modellen)



Fedtfileret på ovnens bagvæg beskytter ovnen, blæseren og det runde varmelegeme mod urenheder, især fedtsprøjt. Det anbefales, at du bruger fedtfileret, når du tilbereder kød. Fjern altid filteret, når du bager. Hvis filteret er monteret, når du bager, kan resultatet blive ringere.

Bagning af kager

- Når du skal bage, skal du bruge funktionen ,  eller  (Betjeningen af ovnen ved den valgte funktion kan variere fra model til model).
- Fjern altid fedtfilteret, når du bager.

Vejledning

- Når du bager, skal du altid følge vejledningerne i tilberedningstabellen med hensyn til bagepladens placering i ovnen, temperatur og tilberedningstid. Brug ikke kun din erfaring med andre ovne. Værdierne i tabellerne er defineret og efterprøvet for netop de ovnmodeller, brugsanvisningen omfatter.
- Hvis du ikke kan finde en bestemt slags bagværk i tabellen, skal du følge vejledningen for en tilsvarende slags bagværk.

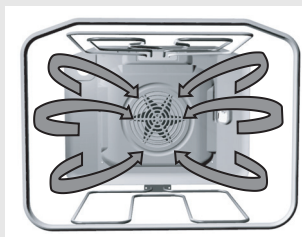
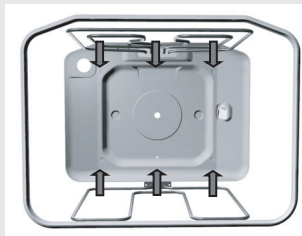
Bagning med over- og undervarme

- Bag kun på én rille i ovnen.
- Kombinationen af over- og undervarme er især velegnet til bagning af kager, brød og ovnstegning af kød.
- Brug mørke bageforme. Lyse forme er mindre egnede, da de reflekterer varmen. Sæt altid bageformen på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageform, skal du ikke bruge risten.
- Hvis du forvarmer ovnen, forkortes tilberedningstiden. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at den gule kontrollampe for varmelegemerne slukkes.

Bagning med varmluft

Bagning med varmluft er især velegnet, når du bager på flere riller i ovnen samtidigt, især ved bagning af småkager på flade bageplader. Det anbefales at bruge anden og tredje rille og at forvarme ovnen. Funktionen er også velegnet til bagning af fugtige kager med frugtfuld (i sådanne tilfælde bør du dog kun bage på én rille).

- Temperaturen skal indstilles lavere end ved brug af almindelig over- og undervarme (se også tilberedningstabellen for bagning).
- Forskellige slags kager kan bages samtidigt, hvis de kan bages ved den samme temperatur.
- Tilberedningstiden kan variere, også selv om bageformene er ens. Når du bager på flere riller samtidigt, kan tilberedningstiden variere for hver rille. Det kan være nødvendigt at tage en af bagepladerne ud før de andre (typisk pladen på den øverste rille).
- Hvis det er muligt, bør du lave formkager og lignende ensartede med hensyn til højde og tykkelse. Kager i forskellige størrelser brunes ujævnt.



- Når du bager på flere riller samtidigt, opstår der en del damp i ovnrummet, og dette kondenserer på glasset i ovnlåget.

Gode råd om bagning

Er kagen bagt færdig?

Stik en træpind i kagens tykkeste del. Hvis dejen ikke hænger ved, når du tager træpinden ud, er kagen færdig. Sluk for ovnen, og udnyt restvarmen.

Er kagen faldet sammen?

Kig på opskriften. Brug mindre væske næste gang. Overhold blandetiderne, især når der anvendes elektriske køkkenmaskiner.

Er kagen for lys?

Brug en mørk bageform næste gang, anbring risten en rille lavere eller skift kortvarigt til undervarme, lige inden bagningen er færdig.

Er en kage med fugtig fyld (f.eks. ostekage) ikke gennembagt?

Sænk temperaturen og forlæng bagetiden næste gang.

Bemærkninger om bagetabellen


- Der angives to temperaturer, en høj og en lav. Start med den lave temperatur og øg temperaturen næste gang, hvis kagen ikke brunes nok.
- Bagetider er kun vejledende og kan variere på grund af forskellige forhold.
- Værdier med fed skrift i tabellen indikerer den bedst egnede funktion til de forskellige slags kager.
- Symbolet “*” betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.
- Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme eller med varmluft



Kagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C □	Rille (fra bunden)	Temperatur °C ☼	Bagetid (minutter)
Søde kager					
Marmorkage	1	160-170	1	150-160	50-70
Firkantede kager	1	160-170	1	150-160	55-70
Formkage	1	160-170	2	150-160	45-60
Ostekage i form	1	170-180	2	150-160	65-85
Frugtkage med mørdej	1	180-190	2	160-170	50-70
Frugtkage med dressing	1	170-180	2	160-170	60-70
Sukkerbrøds-kage	1	170-180	2	150-160	30-40
Kage med glasur	2	180-190	2	160-170	25-35
Frugtkage blandet dej	2	170-180	2	150-160	45-65
Kirsebærkage	2	180-200	2	150-160	35-60
Roulade*	2	180-190	2	160-170	15-25
Surdejsbrød	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (surdej)	2	180-200	2	160-170	35-50
Julekage	2	170-180	2	150-160	45-70
Æbletærte	2	180-200	2	170-180	40-60
Ovnbagte donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
///Søde kager					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brød	2	190-210	2	170-180	50-60
Boller*	2	200-220	2	180-190	30-40
Småkager					
Småkager af mørdej*	2	160-170	2	150-160	15-25
Marengs*	2	160-170	2	150-160	15-28
Surdejsbrød	2	180-190	2	170-180	20-35
Butterdejskager	2	190-200	2	170-180	20-30
Kager med cremefyld	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflé					
Rissoufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Ostesoufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Frosne kager					
Æbletærte, ostetærte	2	180-200	2	170-180	50-70
Ostekage	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Pommes frites til ovn *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

Bemærk: V Bageformen skal sættes på risten på den angivne rille. Alternativt kan du bruge de lave bageplader. Bradepanden bør ikke sættes i den nederste rille.

Bagetabel til bagning ved undervarme og varmluft

Bagetype	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Bagetid (minutter)
Ostekage (750 g ost), mørdej	2	150-160	65-80
Pizza*, surdej	2	200-210	15-20
Quiche Loraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte med glasur, surdej	2	150-160	35-40
Frugtkage, blandet dej	2	150-160	45-55
Æbletærte, buttedeje	2	170-180	45-65

Stegning/grillning af kød

- Brug funktionerne  og , når du skal tilberede kød i ovnen.
- Værdier med fed skrift i tabellen indikerer den bedst egnede funktion til de forskellige slags kød.
- Det anbefales, at du bruger fedtfilteret, når du tilbereder kød (afhænger af modellen).



Gode råd om kogegrej

- Kød kan tilberede i enameljerede kogegrej, ildfaste glasfade (Pyrex) samt i kogegrej af keramik eller støbejern. Fade af rustfrit stål er mindre egnede, da de reflekterer varmen.
- Dæk stegen til, eller pak den ind i folie. Det bevarer saften, og holder ovnen renere.
- Stegen brunes hurtigere, hvis du bruger et åbent fad.

Gode råd om tilberedning af kød

- Tabellen indeholder anbefalede temperaturer, stegetider og placering, når du tilbereder kød. Tilberedningstiden afhænger meget af kødets art, vægt og kvalitet, og der kan derfor forekomme visse afvigelser.
- Det er kun økonomisk at ovnstege kød, fisk og fjerkræ, som vejer over 1 kg.
- Sørg altid for at hælde nok væske ved, når du steger kød, så fedt og kødsaft ikke brænder fast på fadet. Hvis stegningen varer længe, skal du jævnligt se til stegen og spæde stegeskyen op.
- Når stegen er cirka halvt gennem stegetiden, skal du vende den, især hvis du steger den i et fad. Du opnår det bedste resultat ved først at vende stegens overside nedad.
- Når du steger store kødstykker, kan der dannes kondens på ovnlågen. Det er normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre glasset i ovnlågen af.
- Lad ikke kogegrej stå i ovnrummet, mens det afkøles. Fugten, der opstår under kogegrejet, kan forårsage rust.

Stegetabel til stegning af kød med over- og undervarme eller med varmluft

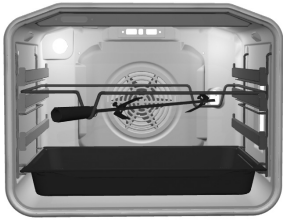
Kødtype	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Okse						
Oksesteg	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Oksesteg	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
R Roastbeef, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, gennemstegt	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinekød						
Flæskesteg med svær	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bugflæsk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bugflæsk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
S Nakkesteg	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rullesteg	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotelet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Farsbrød, forloren hare	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalv						
Kalverullesteg	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvesteg	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lam						
Lammesteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fåresteg	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vildt						
Kaninsteg	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Dyresteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vildsvinesteg	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fjerkræ						
Kylling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kylling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
And	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fiskesoufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Bemærk! De anbefalede placeringer i ovnen gælder for bradepanden. Mindre fade skal anbringes på risten, som skal sættes på den første eller anden rille nedefra. Bradepanden må ikke sættes på den nederste rille.

- Vær særligt påpasselig, når du griller kød. Risten og ovnens øvrige dele bliver meget varme, når det infrarøde grillelement er tændt. Brug grydelapper og en grilltang for at undgå at brænde dig.
- Der kan stænke varmt fedt ud af kødvarer, der er prikket hul i (f.eks. fra pølser). Brug en grilltang for at undgå at brænde dig eller få noget i øjnene.
- Overvåg hele tiden tilberedningen, når du griller kød. På grund af den høje temperatur, kan kødet hurtigt brækkes.
- Lad ikke børn opholde sig i nærheden af ovnen, når du bruger grillen.
- Grillning med den infrarøde gasbrænder er velegnet til bruning og til at lave sprøde pølser, kødstykker og fisk (fiskesteaks, fileter osv.) og toast på en fedtfattig måde.


Gode råd om grillfunktionen

- Ovnlågen skal altid være lukket, når du bruger grillen.
- Grilltabellen indeholder anbefalede temperaturer, stegetider og placering, når du tilbereder kød. Tilberedningstiden afhænger meget af kødets art, vægt og kvalitet, og der kan derfor forekomme visse afvigelse.
- Det anbefales, at du bruger fedtfilteret, når du tilbereder kød (afhænger af modellen).
- Lad det infrarøde grillelement forvarme i 5 minutter.
- Hvis du har kødet direkte på risten, skal du først smøre den ind i madolie, så kødet ikke hænger ved.
- Læg tynde kødstykker direkte på risten, og sæt den i ovnen på fjerde rille.
- Sæt bradepanden eller en bageplade i ovnens nederste eller næstnederste rille som drypbakke.
- Kødstykket skal vendes, når du er halvvejs igennem grillningen. Steg den første side i noget længere tid end den anden side.
- Når du griller større stykker kød, kylling eller fisk på risten, skal du sætte risten på anden rille og drypbakken på den nederste rille.
- Tynde kødstykker skal kun vendes én gang, mens tykkere kødstykker skal vendes flere gange. Brug en grilltang til at vende kødet med, så du ikke prikker hul i det, så saften kan løbe ud.
- Mørkt kød brunes hurtigere og bedre end f.eks. svine- og kalvekød.
- Hver gang du har brugt grillen, skal du gøre ovnen og tilbehøret rent, så snarere ikke brænder sig fast, når du næste gang bruger ovnen.





Spidstegning

(kun nogle modeller)

- Det roterende spid består af et spid med et aftageligt håndtag og to gaffler, som holder kødstykket på plads.
- Når du bruger spiddet, skal du først montere den specielle holder i den tredje rille fra neden. Skub spiddet gennem det krydrede kød, og sæt en gaffel på fra hver side for at holde det fast. Skru gafflerne fast ved hjælp af skrueerne på dem.
- Sæt håndtaget på spiddets forreste del. Sæt den spidse ende af spiddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg, hvor der er en roterende plade. Læg den forreste ende af spiddet på den laveste del af spidholderen, så den klikker på plads.
- Sæt bradepanden i ovnens nederste rille som drypbakke.
- Tænd for spiddet ved at vælge den store grillfunktion .
- Tag håndtaget af spiddet, inden du lukker ovnlågen.
- Det infrarøde grillelement er termostatstyret og virker kun, når ovnlågen er lukket.

Grilltabel – stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Kød og pølser					
4 steaks, røde	180 g/stk	4	Justering, \neq	-	14-16
4 steaks, medium	"	4	\neq	-	16-20
4 steaks, gennemstegte	"	4	\neq	-	18-21
4 nakkekoteletter	"	4	\neq	-	19-23
4 koteletter	"	4	\neq	-	20-24
4 kalvesteaks	"	4	\neq	-	19-22
6 lammekoteletter	100g/stk	4	\neq	-	15-19
8 grillpølser	100g/stk	4	\neq	-	11-14
3 stykker farsbrød	200g/stk	4	\neq	-	9-15
1/2 kylling	600 g	2	-	180-190	25 (1. side) 20 (2. side)
Fisk					
Laksesteaks	600	3	\neq	-	19-22
4 ørreder	200 g/stk	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 skiver hvidt brød	/	4	\neq	-	1,5-3
4 skiver grovbrød	/	4	\neq	-	2-3
Ristede sandwiches	/	4	\neq	-	3,5-7
Kød/fjerkræ					
And*	2000	2	210	150-170	80-100
Kylling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Flæskesteg	1500	2	-	150-160	90-120
Flæskebov	1500	2	-	150-160	120-160
Skinkesteg	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef	1500	2	-	170-180	40-80
Grøntsagsgratin**					
Blomkål, kål	750	2		210-230	15-25
Asparges	750	2		210-230	15-25

Bemærk: De anbefalede placeringer i ovnen gælder for risten og bradepanden.

Sørg altid for at hælde nok væske ved, når du steger kød, så fedt og kødsaft ikke brænder fast på fadet. Når stegen er cirka halvt gennem stegetiden, skal du vende den. Når du griller kød direkte på risten, skal du sætte bradepanden ind på rillen under som drypbakke (læs mere i afsnittet om grillning).

Anbefaling: Tør ørrederne med køkkenrulle. Put persille, salt og hvidløg ind i bugen på dem, pensl dem med olie, og læg dem på risten. Vend dem ikke under grillningen.

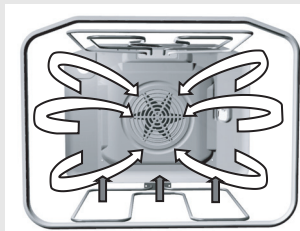
* Denne slags kød kan også spidsteges (se afsnittet Spidstegning).

** Grøntsagerne skal tilberedes halvt, hvorefter de skal overhældes med bechamelsauce og revet ost. Brug det lille glasfad, som du sætter på risten.

Grilltabel – grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur °C 	Temperatur °C 	Stegetid (minutter)
Kød og pølser					
2 steaks, gennemstegte	180g/stk	4	Justering ▼	-	18-21
2 koteletter		4	▼	-	20-22
2 nakkekoteletter	180g/stk	4	▼	-	18-22
4 grillpølser	100g/stk	4	▼	-	11-14
4 ristede sandwiches		4	▼	-	5-7
Toast, bruning		4	▼		3-4
3 ørreder på risten	200g/stk	2	-	160-170	40-50
Kylling på risten	1500g	2	-	160-170	60-80
Flæskebov, bradepanden	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservering




Brug undervarme og blæser til konservering af frugt og grøntsager.

Forbered 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. Det er en fordel at bruge glas af samme størrelse, som er fyldt med den samme mængde mad. Du kan sætte op til 6 enliters glas i ovnen på samme tid.

- Brug kun friske madvarer.
- Hæld cirka en liter varmt vand (omkring 70 °C) i bradepanden for at opnå den nødvendige luftfugtighed i ovnen. Anbring glassene, så de ikke rører hinanden eller ved ovnens dele (se figuren). Gummipakningerne skal gøres våde inden brug.
- Sæt bradepanden med glassene på anden rille talt nedefra. Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas. Se tilberedningstiderne i tabellen nedenfor.

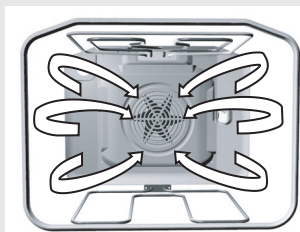
Konserveringstabel

Mad, der skal konserveres	Mængde	 Tilbered ved 170-180° C, indtil det begynder at boble/koge (min.)	Efter det begynder at koge/boble	Trækketid i ovnen (min.)
Frugt				
Jordbær	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	25
Frugter med sten	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	30
Æblemos	6x1 liter	cirka 40-55	sluk	35
Grøntsager				
Sylteagurker	6x1 liter	cirka 40 do 55	sluk	30
Bønner, gulerødder	6x1 liter	cirka 40 do 55	Indstil til 120 °C, 60 min	30

Bemærk: Tilberedningstiderne er vejledende. Den faktiske tilberedningstid afhænger blandt andet af rumtemperaturen, antal glas, mængden af mad og madens temperatur. Før du slukker for ovnen (ved frugt) eller sænker temperaturen (for visse grøntsager), skal du kontrollere, at der rent faktisk er synlige bobler i glassene.

Vigtigt: Hold godt øje med maden, når der dannes bobler i det første glas.

Optøning



- Luftcirkulationen i ovnen kan få frosnen mad til at tø hurtigere. Brug funktionen "Optøning"..

 Hvis temperaturindstillingsknappen utilsigtet drejes, lyser ovnens kontrollampe, men varmelegemerne tændes ikke.

- Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme samt frosne frugter.
- Af hygiejnemæssige hensyn bør du ikke optø kød og fjerkræ i ovnen. Vend om muligt maden flere gange, så det optø ensartet.

Rengøring og vedligehold

Brug ikke højtryks- eller dampstråleapparater til rengøringen. Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle af, inden du rengør det.

Kabinettets forside

Apparatet må kun rengøres med en blød klud og vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Put lidt rengøringsmiddel på kluden, tør kabinettet af, og tør efter med en klud vredet op i rent vand. Put ikke rengøringsmidlet direkte på apparatets overflade. Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler, skarpe redskaber eller ståluld til rengøringen, da det kan medføre ridser.

Aluminiumoverflader

Aluminiumoverflader skal rengøres med et ikke-slibende rengøringsmiddel, som er beregnet til aluminium. Put lidt rengøringsmiddel på kluden, tør overfladen af, og tør efter med en klud vredet op i rent vand. Put ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumoverflade. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe. Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens.

Frontpaneler af rustfrit stål

(kun nogle modeller)

Rengør overfladen med et mildt rengøringsmiddel (sæbespåner) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan overfladen tage skade.

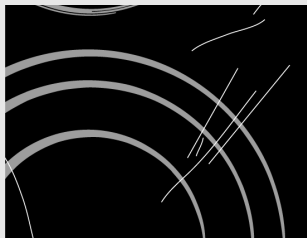
Plastoverflader og lakerede overflader

(kun nogle modeller)

Rengør knapperne og grebet med en blød klud og et flydende rengøringsmiddel, som er beregnet til rengøring af glatte lakerede overflader. Du kan også bruge rengøringsmidler, som er fremstillet specielt til hvidevarer, og i så fald skal du følge producentens anvisninger.

ADVARSEL: Pas på at der ikke kommer ovnspray/ovnrens på de nævnte overflader, da aluminiumdelene kan tage permanent skade.

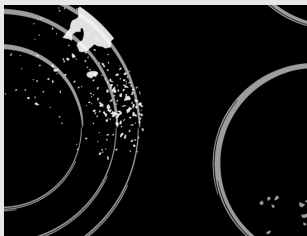
Rengøring



Figur 1



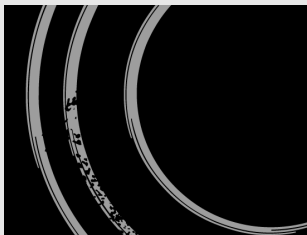
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5

Glaskeramisk kogeplade

Den **glaskeramiske kogeplade** skal rengøres efter hver brug, når den er kølet af. I modsat fald kan selv de mindste pletter, der er tilbage efter tilberedning, brænde ind i kogepladens overflade ved den efterfølgende brug. **Brug særlige rengøringsmidler**, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film over overfladen, **til den daglige vedligeholdelse af den glaskeramiske kogeplade**. Tør støv og andre partikler af kogegrejets bund og af kogepladen før hver brug, da de ellers kan ridse overfladen (figur 1).

Forsigtig: Ståluld, skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Den glaskeramiske overflade kan også blive beskadiget af skrappe aerosoler eller uegnede eller ikke tilstrækkeligt blandede flydende kemikalier (figur 1 og 2).

Afmærkninger og lignende på kogepladen kan blive slidt af, hvis du bruger skrappe rengøringsmidler på kogezoneerne, eller hvis du bruger kogegrej, hvor bunden er slidt eller i beskadiget.

Mindre pletter fjernes med en fugtig, blød klud. Derefter skal overfladen tørres af (figur 3).

Vandpletter fjernes med en mild eddikeopløsning, men aftør ikke rammen med det (kun visse modeller), da den kan miste sin glød. Brug aldrig skrappe sprays eller kalkfjerner (figur 3).

Sværere pletter fjernes med særlige rengøringsmidler og redskaber til rengøring af glaskeramiske kogeplader. Når du bruger sådanne produkter, skal du følge produktets brugsanvisning.

Sørg for, at alle rester af rengøringsmidler fjernes helt, da de ellers kan skade den glaskeramiske kogeplade, når kogezoneerne varmes op (figur 3).


Vanskelige og brændte pletter fjernes med en speciel glaskeramisk skraber. Skraberens plastdele må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer. Pas på, at du ikke skærer dig på skraberens.

Sukker og sukkerholdige fødevarer kan beskadige den glaskeramiske kogeplade permanent (figur 5), så resterne af sukkeret og sukkerholdige fødevarer skal straks skrubes af den glaskeramiske kogeplade, også selv om kogezoneerne stadig er varme (figur 4).

Misfarvning af den glaskeramiske kogeplade har ingen indvirkning på dens drift og stabilitet. De opstår oftest som følge af fastbrændte madrester eller som følge af brug af kogegrej med aluminium- og kobberbund, og sådanne misfarvninger er temmelig svære at fjerne.

Advarsel: Alle beskrevne skader er hovedsageligt æstetiske og har ingen direkte indvirkning på apparatets drift. Sådanne skader dækkes ikke af garantien.

Ovn

- Ovnen skal rengøres på almindelig vis (dvs. med rengøringsmidler og ovnrens), men kun på steder, hvor den er meget snavset, og hvor pletterne er særligt genstridige.
- Vi anbefaler følgende fremgangsmåde til regelmæssig rengøring af ovnen (efter hver brug): Drej funktionsvælgeren til positionen . Indstil temperaturindstillingsknappen på 70°C. Fyld 0,6 liter vand i en bageform, og sæt den på nederste rille i ovnen. Efter 30 minutter er madrester på emaljen blødgjort, og du kan nemt tørre dem af med en fugtig klud.

Vær opmærksom på følgende, når du fjerner genstridigt snavs:

Ovnen skal køle ned, inden du gør den ren.

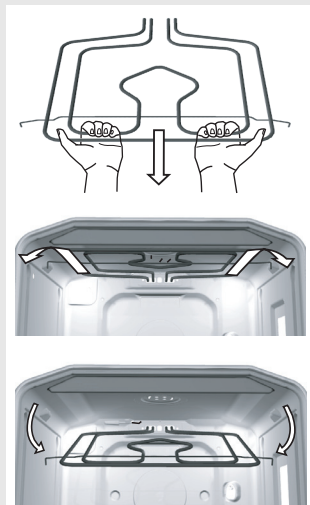
- Rengør ovnen hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen.
- Du fjerner nemmest fedt ved hjælp af varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.
- Hvis snavset er meget genstridigt, skal du bruge et almindeligt ovnrensemiddel. Fjern derefter alle rester af rengøringsmidlet med vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, pletfjernere, ståluld eller skuresvampe.
- Lakerede, forzinkede overflader og overflader af rustfrit stål eller aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da de så kan misfarves eller beskadiges. Det samme gælder for termostاتفøleren (hvis ovnen er udstyret med timer med stegetermometer) og varmelegemer i ovnrummet.
- Når du køber og bruger rengøringsmidler, skal du tænke på miljøet, og følge producentens anvisninger.

Katalytisk lag (kun nogle modeller)

- Katalytisk emalje er blød og følsom over for mekanisk påvirkning, og derfor må en sådan overflade ikke rengøres med slibende rengøringsmidler eller skarpe eller grove genstande.
- Grov katalytisk emalje kan opløse fedt og andre urenheder. Mindre pletter, som er der efter brug, opløses normalt, når du bruger ovnen næste gang. Generelt forsvinder pletterne helt ved temperaturer over 220 °C, mens de kun forsvinder delvist ved lavere temperaturer.
- Det katalytiske lags selvrensende effekt forringes med tiden. Vi anbefaler derfor, at laget udskiftes efter nogle få års brug.

Gode råd

- Når du tilbereder større fedtholdige stykker kød, skal du pakke dem ind i stanniol eller en stegepose, så du undgår, at fedtstænk på ovnens indvendige side.
- Når du griller kød på risten, skal du sætte en drypbakke under den.



Rengøring af ovenloftet (kun nogle modeller).

- For at lette rengøringen af ovenloftet, er nogle modeller udstyret med et varmelegeme, som kan slås ned.
- Afbryd apparatet fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at fjerne sikringen, inden du slår varmelegemet ned.
- Varmelegemet skal være kølet helt ned, så du ikke brænder dig.
- Tænd ikke for ovnen, når varmelegemet er slået ned.

Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den. Træk derefter det vandrette varmelegeme ud mod dig. Træk varmelegemet ud, indtil tværstangen går ud fra støtterne i ovnens venstre og højre side (se figuren). Når du har rengjort ovnen, skal du sætte varmelegemet på plads ved den modsatte procedure, og tværstangen skal sættes ind i de to støttebeslag.

Tilbehør

Vask tilbehøret (bageplader, rist osv.) i varmt vand med et almindeligt rengøringsmiddel.

Fedtfiler (kun nogle modeller)

Efter hver brug skal du rengøre fedtfilteret med en børste og lidt varmt vand med opvaskemiddel i, eller vaske det i en opvaskemaskine.

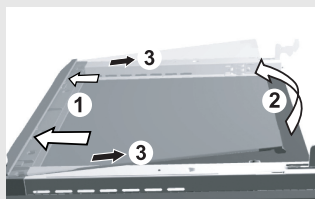
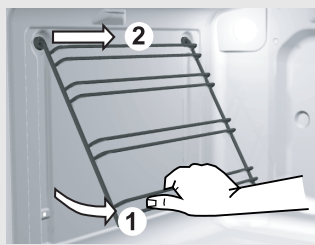
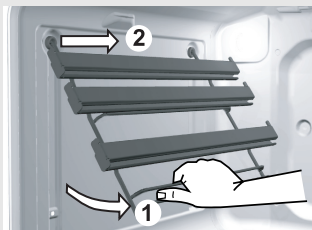
Easy-clean-indsatser (kun nogle modeller)

Efter hver brug skal du vaske easy-clean-indsatserne i vand med lidt opvaskemiddel i, eller vaske dem i en opvaskemaskine.

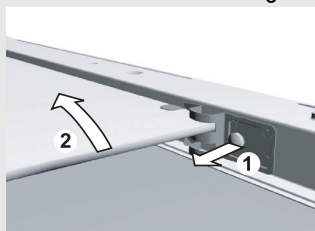
Specielemalje

Ovnen, ovenlågens indvendige del og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som har en glat og særdeles modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

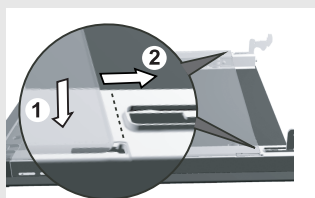
Vedligehold (afhænger af modellen)



Figur 1



Figur 2



Figur 3

Udtagning af teleskopskinner

For at gøre rengøringen af ovnen nemmere, kan skinnerne tages ud.

- Tag fat om den nederste del af en skinnesektion, vip den opad og indad i ovnrummet, og tag den ud af de øverste huller.
- Rengør kun skinnerne med almindelige rengøringsmidler.
- Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskine.

⚠ Forsøg ikke at smøre teleskopskinnerne.

Når du har rengjort skinnerne, skal de sættes i ved at gøre det ovennævnte i den modsatte rækkefølge.

Udtagning af skinner og teleskopskinner

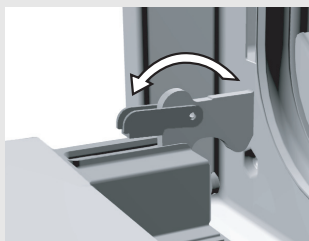
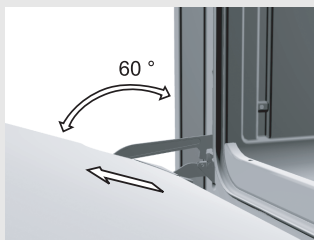
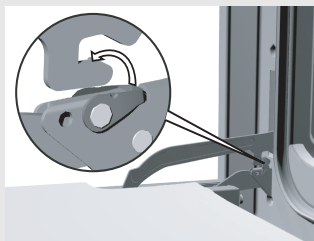
For at gøre rengøringen af ovnen nemmere, kan skinnerne tages ud.

- Tag fat om den nederste del af en skinnesektion, vip den opad og indad i ovnrummet, og tag den ud af de øverste huller.
- Rengør kun skinnerne med almindelige rengøringsmidler.
- Når du har rengjort skinnerne, skal de sættes i hullerne igen og trækkes nedad.

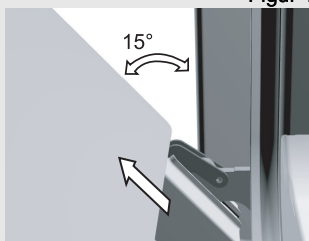
Afmontering af det inderste glas (gælder kun helglaslåger i Premium-serien)

Lågens glas kan også rengøres indefra, men det skal først tages af.

- Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).
- Hold fast på glassets nederste kant. Træk det forsigtigt ud mod dig selv, og løft det lidt – men ikke for højt, maks. 10 mm – til glasholderen er fri af rillen (figur 1).
- Fjern glasset (i retning af pil 3).
- Det indvendige glas (kun visse modeller) afmonteres ved først at fjerne skruerne på glasholderne og derefter løfte glasset (figur 2). Fjern glasholderne, før du rengør glasset.
- Monter glasset ved at følge ovenstående anvisninger i omvendt rækkefølge.
Bemærk! Sæt glasset ind i holderen, og skub det fremad (figur 3).



Figur 1



Figur 2

Afmontering og montering af den hængslede ovnlåge

- Åbn døren til vandret position. Åbn døren til vandret position. Træk bundhængselholderne opad til den lodrette position, og fastgør dem til hængslet på de øverste hængselholdere.
- Luk lågen halvvejs, og træk den forsigtigt ud. Gentag fremgangsmåden omvendt for at sætte lågen på plads igen.
- Indsæt døren i halvåben position (med en vinkel på 60°) ved at skubbe den hele vejen ind under åbningen. Sørg for, at hakkene på bundhængselholderne passer nøjagtigt til ovnbunden. Åbn nu døren helt, fjern hængselspænderne fra de øverste hængsellåse, og før dem igen til vandret position.

Afmontering og montering af ovnlåge med enkeltakslet hængsel

Åbn lågen helt, og drej de aftagelige hængsellåse bagud (se figur 1).

- Luk derefter langsomt lågen, og lad låsene presse mod tapperne. Løft forsigtigt døren op, når den står i en vinkel på ca. 15°, og træk døren af hængselophænget (figur 2).
- Gentag fremgangsmåden omvendt for at sætte lågen på plads igen. Indsæt lågen i en vinkel på ca. 15° i hængselophænget ved at trykke dem frem og ned, så hængslerne låses på plads.
- Åbn lågen helt, og drej de aftagelige låse til deres oprindelige position. Luk døren langsomt og kontrollér, at den lukkes korrekt. Kontrollér, om hængslerne er sat korrekt på plads, hvis det er svært at lukke døren.

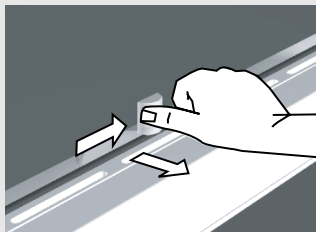
Vigtigt:

Sørg for, at låsene sidder godt fast, når du monterer lågen. Hvis de ikke gør det, kan den enkeltakslede fjederpåvirkede hængsel pludseligt springe ud, når du monterer eller afmonterer lågen. Risiko for personskaade!

Skuffe

- Skuffen er sikret, så den ikke åbnes ved et uheld. Hvis du vil åbne skuffen, skal du løfte den lidt. For at tage skuffen helt ud, skal du først trække den ud til stoppet, hæve den lidt, og trække den helt ud.
- Opbevar ikke brandbare, eksplosive eller temperaturfølsomme genstande og materialer i skuffen under ovnen.
- På nogle apparater sættes skuffen på plads ved at sætte skuffens bageste skinne på apparatets tilsvarende skinne. Hvis skuffen er udstyret med sideskinner og hjul, skal du først sætte hjulene på skinnerne i skufferummet på apparatet, og derefter lukke skuffen.

Lågelås (kun nogle modeller)



- Ovnlågen er udstyret med en låsemekanisme, så den ikke kan åbnes, før låses åbnes. Låsen åbnes ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen udad.
- Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til sin oprindelige position.

Bemærk: Hvis apparatet leveres med en lågelås, skal du montere den under kontrolpanelet i henhold til den vejledning, som følger med låsen.

Udskiftning af reservedele

Ovnlyset og fatningen er sluttet til strøm. Risiko for elektrisk stød!

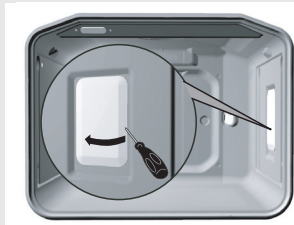
Afbryd derfor apparatet fra lysnettet ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at fjerne sikringen, inden du skifter pæren i ovnlyset.

Pære til ovnlys

(kun nogle modeller)

Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien! Udskift en sprunget pære med en ny med følgende specifikationer: fatning E14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Skru glasset af ved at dreje det mod uret, udskift pæren, og skru glasset på igen.



Særlige advarsler og fejlmelding

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

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.

Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre elektrisk stød eller kortslutning, og du må derfor ikke forsøge selv at reparere apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.

Hvis der er tale om mindre fejl eller problemer med apparatets funktion, skal du følge de nedenstående anvisninger og se, om du selv kan afhjælpe problemet.

Vigtigt

Hvis du rekvirerer en servicetekniker under garantiperioden, vil det være for egen regning, hvis det vises sig, at fejlen skyldes forkert brug. Gem denne brugsanvisning et sted, hvor du nemt kan finde den igen. Hvis du overdrager apparatet til en anden, skal du lade brugsanvisningen følge med.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

Sensorerne virker ikke, og displayet fryser.	• Hvis sensorerne ikke reagerer, skal du afbryde apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen.
Sikringen springer gentagne gange.	• Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	• Udskift pæren (se afsnittet Udskiftning af reservedele).
Ovnen opvarmes ikke..	• Er temperatur og funktion indstillet korrekt? • Er ovnlågen lukket?
Kagen er ikke bagt tilstrækkeligt.	• Har du fjernet fedtfilteret? • Har du fulgt anvisningerne og rådene i afsnittet Bagning af kager? • Har du fulgt anvisningerne i bagetabellen nøjagtigt?
Timeren viser underlige tal eller tændes og slukkes ukontrolleret.	• Afbryd apparatet fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter det til lysnettet igen. Indstil klokkeslættet.
Timerens display blinker.	• Apparatet er netop sluttet til, eller der har været strømafbrydelse. Alle indstillede tider er slettet. • Du skal indstille klokkeslættet for at kunne bruge apparatet. • Når timerfunktionen er afsluttet (ved automatisk slukning), slukkes ovnen, klokkeslættet vises, og der lyder en alarm i et stykke tid. Tag retten ud af ovnen, og nulstil drejknapperne. Vælg manuel drift, så du kan bruge ovnen uden timeren.

Kontrollampen tændes ikke.

- Har du indstillet knapperne korrekt?
- Er relæet slået fra?
- Er der valgt funktion og temperatur?

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Garantien dækker ikke fejl som skyldes forkert tilslutning eller brug af apparatet. I sådanne tilfælde må brugeren selv dække reparationsomkostningen.

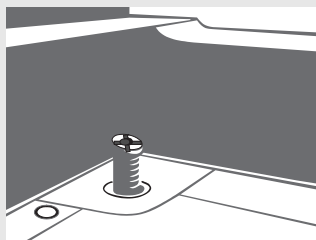
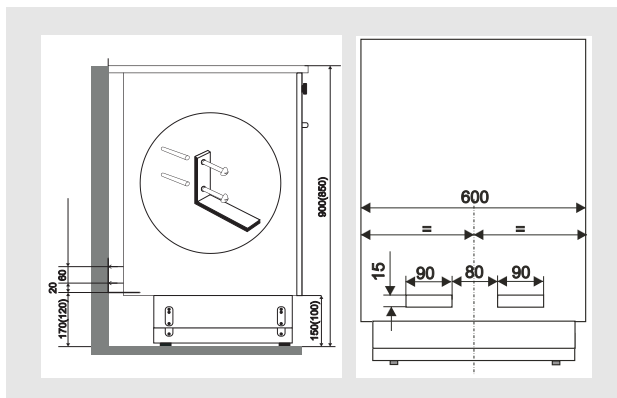
Instruktioner om montering og tilslutning

Vigtige advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Apparatet skal være forsynet med en kredsløbsafbryder, så apparatet kan isoleres fra strømforsyningen i alle poler, med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm i åben position. Brug LS-kontakter eller sikringer.
- Apparatet skal tilsluttes med gummiledninger af typen HO5RR-F med grøn/gul jordledning, PVC-isoleret ledning af typen HO5VV-F med grøn/gul jordledning eller andre tilsvarende eller bedre ledninger.
- Afstanden mellem apparatet og emhætten skal mindst være som angivet i vejledningen til emhætten.
- Laminat, lim eller plastdele på det køkkenelement, som apparatet placeres ved siden af, skal være varmebestandigt (75 °C). Hvis de ikke er varmebestandige, kan de blive deformeret.
- Elledningen på apparatets bagside skal føres på en måde, så den ikke rører ved apparatets bagvæg, da denne bliver meget varm under brug.
- Emballage (plast, polystyren osv.) skal være utilgængelig for børn, da det kan udgøre en risiko for dem. Små dele kan sluges af børn, og plastposer kan medføre risiko for kvælning.

Tippesikring

Komfuret kan sikres mod at tippe ved hjælp af vedlagte tippesikring. Tippesikringen bør monteres centreret i forhold til komfuret (se tegningen) og skrues på plads ved hjælp af de vedlagte skruer $\varnothing 8 \times 45$ mm. Komfuret rulles på plads sådan at sikringen falder ind i åbningen 15×90 på komfurets bagvæg. Herefter reguleres komfuret således, at det står i vandret position. Der er vedlagte skrueben til regulering i komfurets bund. Der er adgang til dem ved at tage magasin-skuffen ud.



Nivellering af apparatet og sokkel

Apparatets højde er 90 cm inkl. sokkel. Uden sokkel er apparatet 85 cm højt. Soklen er udstyret med 2 hjul bagest til venstre og højre, så det er nemmere at flytte apparatet. Forrest til venstre og højre er soklen udstyret med stilleskruer, som kan bruges til at stille apparatet i vater, og til at få apparatets front til at flugte med de skabe, som står ved siden af apparatet.

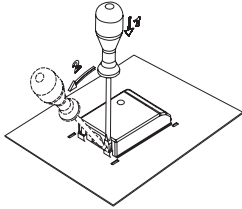
De justerbare fødder er tilgængelige, når skuffen er taget ud. Når de drejes, kan apparatets højde indstilles, og det kan stilles i vater. Stilleskruerne kan nemt drejes for at vippe apparatet og omfordele apparatets vægt. Soklen kan tages af ved at fjerne de fire skruer, der holder den fast på apparatets bund.

Tilslutning

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør, som er godkendt af gasforsyningsselskabet eller af et autoriseret servicecenter! Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af apparatet. Sådanne skader er ikke dækket af garantien.

- Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslet over dem som vist på figuren på dækslet.
- Tilslutningsspændingen (230 V gennem N) skal efterprøves af en autoriseret installatør ved hjælp af passende måleudstyr.
- Brokblingen skal foretages i overensstemmelse med tilslutningen til lysnettet.

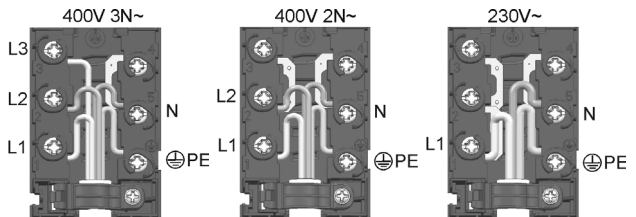
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt.
- Elledningen skal mindst være 1,5 meter lang, så apparatet kan sluttes til, inden det skubbes på plads.
- De enkelte ledeses længde skal afpasses, så jordlederen er den sidste leder, der afbrydes fra apparatet, hvis der utilsigtet bliver trukket i elledningen.



Installationsprocedure

- Åbn dækslet på klemkassen bag på apparatet med en skruetrækker. Løsn de to clips, som vist på dækslet over terminalerne.
- Elledningen skal føres gennem klemmen, så den ikke kan trækkes ud, hvis der ved et uheld bliver trukket i den. Hvis der endnu ikke er monteret en klemme, skal den monteres, så den sidder fast i klemboksens ene ende.
- Slut herefter apparatet til lysnettet i henhold til diagrammerne. Hvis netspændingen ikke passer til apparatets konfiguration, skal brokoblingen udskiftes.
- Stram ledningsklemmen, og sæt dækslet på igen.

BEMÆRK: Terminalerne er fra fabrikken monteret på deres respektive pladser i klemkassen. Skrueene i terminalerne er åbne, så de ikke skal løsnes yderligere. Når du spænder skrueene, kan du muligvis høre et svagt klik. Skru skrueene helt fast



Ledernes farver

L1, L2, L3 = strømførende ledere. Normalt er lederne sort, sort, brun.

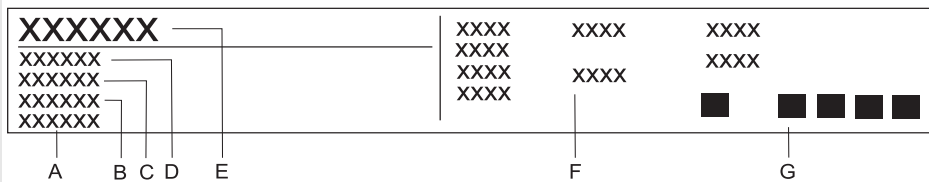
N = neutral, normalt blå.

Sørg for at forbinde N-lederen korrekt!

PE = beskyttelse eller jord, normalt grøn/gul.

Tekniske specifikationer

Typeskilt



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

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING FOR ENHEDENS FUNKTION.

