

Brugsvejledning

Indbygningsovn

Læs venligst denne vejledning omhyggeligt før ovnen benyttes. Dermed sikres kendskab til vigtige sikkerhedsoplysninger og korrekt anvendelse af ovnen.

Gem venligst denne vejledning, så den er let at finde, til senere brug. Giv også vejledningen videre til en ny ejer ved salg af ovnen.

LB642M68S



MFL37855832

www.lg.com

Indhold

Sikkerhed	4~10
Beskrivelse af ovnen	11
Betjeningspanel	12~13
Tilbehør	14~15
Teleskopløbere (detalje, der ikke er med i alle lande)...	16~17
Indstilling af uret	18
Før første ibrugtagning	19
Sådan bruges ovnen	20
Ovnfunktioner	21~23
Betjening	24~41
Sådan tændes ovnen	24
Sådan ændres temperaturen	25
Sådan slukkes for ovnen.....	26
Sikkerhedsafbryder	27
Energieffektivitet.....	27
Urfunktioner og -symboler	28
Sådan indstilles timerne	29
Programmering af den samlede tilberedningstid.....	30~31
Sådan programmeres stop af tilberedning	32~33
Kombinering af den samlede tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedning	34~35
Indstilling af klokkeslættet	36
Nyttige funktioner	37
Automatiske programmer - Automatisk tilberedning	38
Mine opskrifter.....	39
Vælg funktionen mine opskrifter.....	40
Sådan ændres mine opskrifter	41
Tabel for automatisk tilberedning	42~45
Bagning	46~47
Bagetabeller	48~52
Stegning	53~54
Brug af stegetermometeret	55~56
Stegetabeller	57
Grilning	58~59
Tabel for grilning	59
Optøning	60

Specialfunktioner	61
Rengøring og pleje	62
Pyrolytisk rengøring	63
Ovnlys	64
Ovnlåge	65~69
Fejlfinding	70~71
Fejlkoder	72
Tekniske specifikationer	73~74
Installeringsvejledning	75
Kundeservice og reservedele	76
Garanti	77

Sikkerhed

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
- Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elektriker.
- Installatøren er ansvarlig for apparaternes korrekte el-tilslutning og overholdelse af de relevante sikkerhedsanbefalinger.

El-sikkerhed

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må den ikke tilsluttes.

- Der må kun foretages nettilslutning af dette apparat af en **særligt autoriseret elektriker**.
- Hvis der er fejl eller skader på apparatet, må man ikke forsøge at anvende det.
- Reparationer af apparatet må kun udføres af en **godkendt tekniker**. Forkerte reparationer kan medføre betydelig fare. Hvis det er nødvendigt at reparere, kontaktes et LG Service Center eller forhandleren.

-
- Hvis elledningen beskadiges, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risiko.
 - Elledninger og -kabler må ikke komme i berøring med ovnen.
 - Ovnens skal være tilsluttet elnettet over et korrekt HFI-relæ eller sikring. Brug aldrig overgangsstik eller forlængerledninger.
 - Mærkepladen sidder på venstre side af lågen og på ovnens bagklædning.
 - Strømmen til ovnen bør afbrydes, når den repareres eller rengøres.
 - Vær forsigtig med at tilslutte elapparater til stikdåser i nærheden af dette apparat.
 - Denne tilslutning kan opnås ved, at stikdåsen er tilgængelig eller ved indsætning af en kontakt i den faste installation, der foretages i henhold til installationsbestemmelserne.

-
- Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få glasset til at gå i stykker.

⚠ ADVARSEL: Der skal afbrydes for strømmen til apparatet, før pæren udskiftes for at undgå risikoen for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL: Når ovnen benyttes, vil de indvendige dele blive meget varme.

⚠ ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand.

⚠ ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Børn skal holdes på afstand.

⚠ ADVARSEL: Sørg venligst for at stegetiderne indstilles korrekt, da for lang tids stegning kan forårsage, at der går ild i maden med deraf følgende skade på ovnen.

Sikkerhed under anvendelsen

- Denne ovn er udelukkende udformet til tilberedning af mad til husholdningsbrug.
- Når ovnen benyttes, kan de indre overflader blive meget varme! Undgå at røre varmelegemerne inde i ovnen.
- Opbevar aldrig brændbare eller let deformerbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet arbejder ved høje temperaturer i længere tid.
- Spildte madvarer bør fjernes før selvrensning, og ingen køkkenredskaber må efterlades i ovnen, mens den pyrolytiske selvrensning foregår.
- Under selvrensningen bliver overfladerne varmere end normalt, og børn skal holdes på sikker afstand.
- Når ovnen anvendes, skal man være forsigtig ved åbning af lågen, da den varme luft og dampen undslipper hurtigt.
- Når der tilberedes retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer. Dampen kan antændes, hvis den kommer i berøring med en varm del i ovnen.

Sikkerhed

- Brug ikke rensedstyr med højt vandtryk eller dampstråle af hensyn til el-sikkerheden.
- Dette apparat kan benyttes af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, brugeren skal foretages af børn uden opsyn.
- Børn bør holdes i sikker afstand, når ovnen er tændt.
- Frosne madvarer, såsom pizzaer, skal tilberedes på grillristen. Hvis bagepladen anvendes, kan den slå sig på grund af den store varmeforskel.
- Hæld ikke vand i bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan beskadige de emaljerede overflader.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets strømførende dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed og man bør undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er konstant overvåget.

-
- Ovnlågen skal være lukket, når ovnen benyttes.
 - Læg ikke aluminiumsfolie i bunden af ovnen, og placer heller ikke bageplader eller -forme derpå. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, der kan beskadige de emaljerede overflader og give dårlige tilberedningsresultater.
 - Neddryppende frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der kan blive vanskelige at fjerne. Ved bagning af meget fugtige kager, bør bradepanden benyttes.
 - Brug ikke ovnlågen til at stille varmt eller koldt køkkengrej på.
 - Ovnen er ikke beregnet til at blive betjent af børn eller svagelige personer uden opsyn.
 - Små børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke lejer med apparatet.
 - Børn bør holdes i sikker afstand, indtil ovnen er kølet af efter at have været tændt.
 - Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sanse- eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Sikkerhed

Bortskaffelse

Emballagemateriale

- Den nye ovn er behørigt pakket med henblik på transport. Fjern alt emballagemateriale, før ovnen tages i brug.
- Emballagematerialet kan genbruges fuldstændigt. Adresser på steder, hvor bortskaffelsen sker på miljøvenlig måde, kan fås fra de lokale myndigheder.

Brugte apparater

⚠ ADVARSEL!

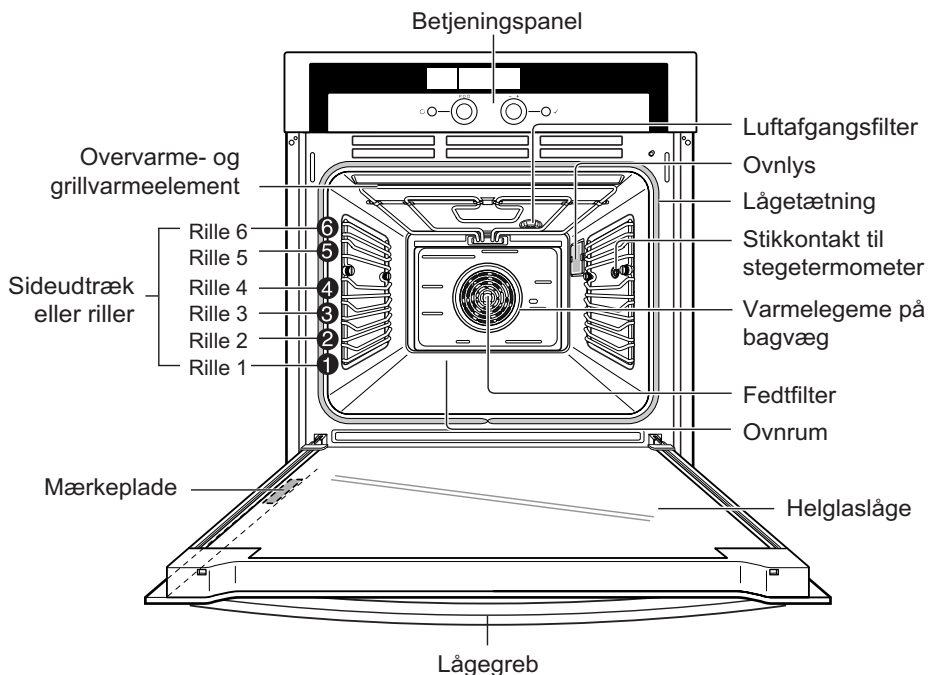
- Brugte apparater skal gøres ubrugelige, før de bortskaffes, så de ikke længere udgør en risiko. Dette gøres ved at afbryde forbindelsen til elnettet og fjerne elkablet.

For at beskytte miljøet skal brugte apparater bortskaffes korrekt.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med det normale husstandsaffald.
- Hos de lokale myndigheder oplyses tidspunkter for afhentning af særligt affald eller offentligt tilgængelige bortskaffelses anlæg.

Beskrivelse af ovnen

Overblik



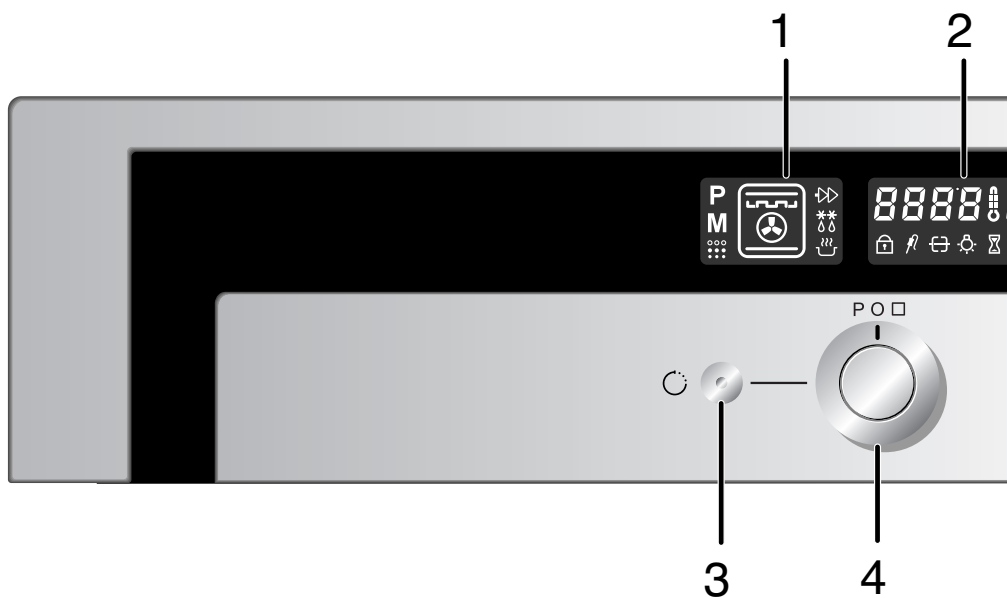
Rillerne i ovnen er nummereret nedefra.

Rille 5 og 6 er hovedsageligt til grillfunktioner.

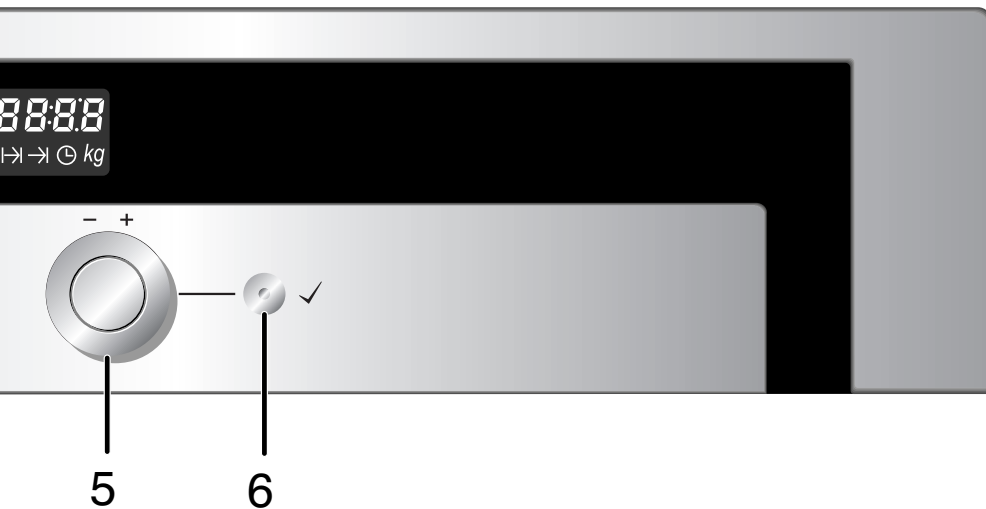
Stege- og bagetabellerne i denne betjeningsvejledning giver også forslag til rille, men det kan man ændre efter eget ønske og behov.

Bemærk: Mærkepladen findes på lågens inderste venstre kant eller på ovnens forside.

Betjeningspanel



1. Funktionsdisplay
2. Temperatur-/tidsdisplay
3. Tidsindstillingsknap
4. Funktionsvælger

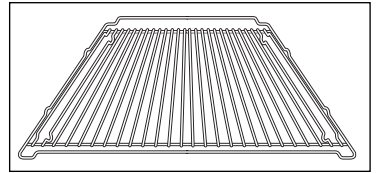


- 5. Temperatur-/tidvælger
- 6. »OK«-tast (Enter eller Ja)

Tilbehør

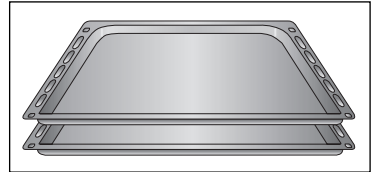
Grillrist

Til fade, bageforme, grill- og stegebakker.



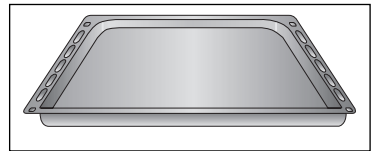
Bageplade

Til kager, opbagte kager og kiks.



Bradepande

Til fugtige kager, til stegning og til at opfange stegesafter eller fedt.



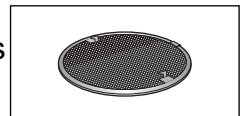
Råd:

Når pladen og grillristen første gang bruges i en ovn med riller, er det en god idé at gnide stegeolie på med en klud.

Tør rillen efter med en tør klud. De glider nu meget lettere.

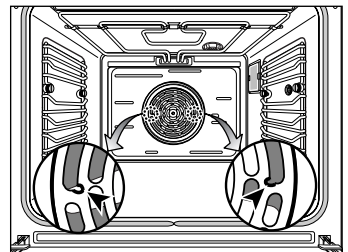
Fedtfilter (frivilligt)

Beskytter blæseren mod, at der sætter sig et fedtlag. Filteret skal være isat, når blæseren bruges ifm. stegning.



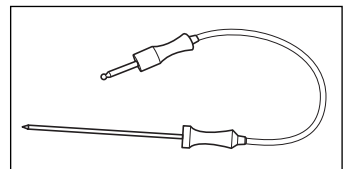
Bemærk:

Fedtfilteret installeres ved at sætte de to kroge i hullerne på blæserhuset. Fedtfilteret skal dække blæserens luftåbning fuldstændigt. Brug ikke fedtfilteret, når der bages, da luftstrømmen herved hæmmes.



Stegetermometer

Det elektriske stegetermometer gør det muligt at holde øje med kødets temperatur, mens du laver mad, og hjælper til det give gode madlavningsresultater hver gang det bruges.



Råd om brug af plader og grillriste

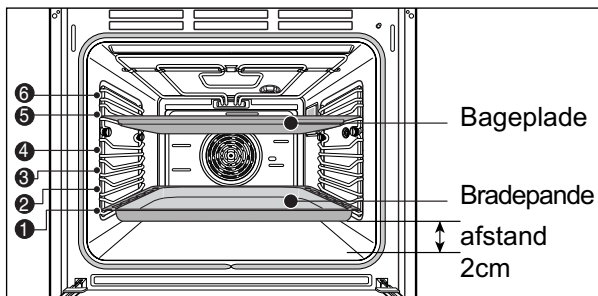
Sørg for at plader og grillriste sidder korrekt i højden i begge sider af ovnen.

Vær særligt forsigtig, når de færdigtillberedte måltider tages ud af ovnen!

Brug en egnet grydeholder af stof eller ovnhandsker.

Hvis grillpladen bruges i kombination med bradepanden eller en anden plade til at opfange væsker eller fedt, der drypper, undlad at sætte dem i bunden af ovnen, men skub dem inde i rillerne længere nede.

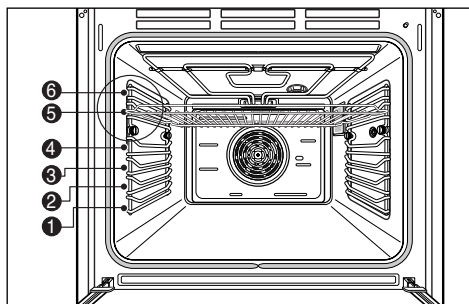
Hvis der stilles plader på ovnens bund, kan den deraf følgende varmestigning ødelægge ovnens overflade. Af denne grund skal der altid være en afstand på mindst 2 cm mellem tilbehøret og ovnens bund.



Isætning af grillrist, bageplade og bradepande

Skub pladen eller grillristen ind i den ønskede rille.

Ovnrillerne er nummererede nedefra og op.

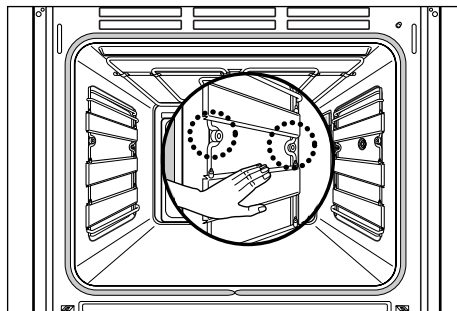


Teleskopløbere (detalje, der ikke

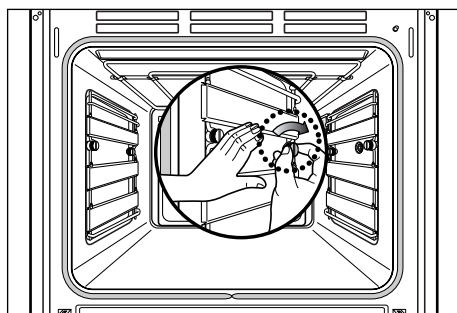
Isætning af teleskopudtrækkene

Hvis ovnen er nyindkøbt isættes teleskopudtrækkene på følgende måde.

1. Sæt teleskopudtrækkenes U-form mellem de to skruehuller, som vist på illustrationen.



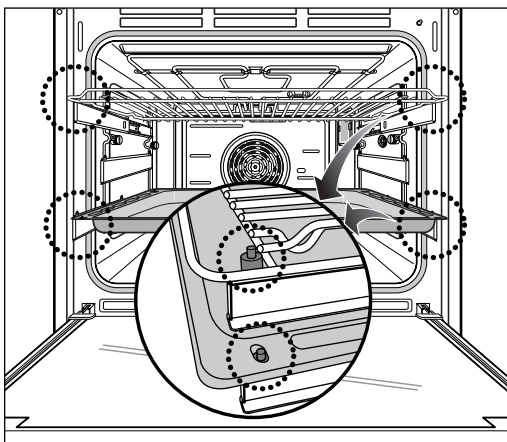
2. Isæt skruerne og spænd dem fast.



3. Sæt det andet teleskopudtræk fast på samme måde.

er med i alle lande)

4. Bagepladen og grillristen skal placeres nøjagtigt i rillen i teleskopudtrækkene. Hvis bagepladen ikke sidder ordentligt fast på teleskopudtrækkene kan det medføre, at pladerne eller madvarer falder ned på ovnens bund.



- ⚠ ADVARSEL:** Man må ikke lade ovnen selvrense, når disse teleskopudtræk og andet tilbehør er inde i ovnen. Eftersom selvrensning foregår ved høj temperatur (ca. 500 °C), kan teleskopudtrækkene og køkkengrejet vrides og blive ubrugelige.

Indstilling af uret

Ovnen kan ikke anvendes, før klokkeslættet er indstillet.

Når ovnen slutes til el-nettet første gang eller efter en strømafbrydelse, skal man først vælge enten »12H« eller »24H«. Klokkeslættet kan derefter indstilles.

Sådan indstilles f.eks. det aktuelle klokkeslæt til 1:30



- 1** Vælg »12H« eller »24H«, og tryk derefter på OK-tasten (✓) for at bekræfte valget.



- 2** Indstil timerne med tidvælgeren, og tryk derefter på OK-tasten (✓) for at bekræfte.



- 3** Indstil minutterne med tidvælgeren. OK-tasten (✓) blinker.



- 4** Bekræft valget ved at trykke på OK-tasten (✓).
Ovnen er nu klar til brug.

Før første ibrugtagning

Rengøring før brug

Gør ovnen omhyggeligt ren, før den bruges første gang.

Vigtigt: Benyt ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler. Disse kan beskadige ovnens overflader.

Apparatets forside

Hvis ovnen har forside af metal, må den kun rengøres med almindelige rengøringsmidler. Aftør forsiden af ovnen med en let fugtet klud.

Ovnens indre

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen, og vask disse i varmt vand med opvaskemiddel.
2. Gør ovnen ren indvendigt på samme måde, med varmt vand og opvaskemiddel.
3. Lad ovnen tørre.



Opvarmning

Før der bages eller steges første gang, skal ovnen tændes og varmes op (200-250 °C) uden noget i.

Derefter skal ovnen have lov til at køle af til stuetemperatur.

Nye ovne kan lugte ubehageligt.

Åbn vinduet, og sørg for passende udluftning imens.

1. Sørg for at tidspunktet på dagen er indstillet korrekt.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
3. Brug funktionerne Konvektionsvarme (), eller Grill med blæser () til at varme ovnen op.
4. Lad ovnen være tændt i mindst 1 time.

Sådan bruges ovnen

Funktioner



Konvektions-
varme



Varmluft



Grill med
blæser



Konventionel
varme



Stor grill



Lille grill



Undervarme



Optøning



Pyrolytisk
rengøring







Beskrivelse af funktioner

De enkelte funktioner er forskellige, da de involverer en kombination af forskellige varmeelementer.

De forskellige kombinationer kan bruges til at give en vifte af opvarmede områder og varmluftstrømme i ovnen, der er nødvendige for optimal tilberedning af forskellige retter.

Til stegning og bagning gives der anbefalede forudindstillede temperaturer, der selvfølgelig kan justeres med temperaturvælgeren.

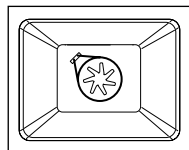
Når man bruger grillfunktionerne () () og selvrengøring (), kan man vælge én af tre indstillinger ved at dreje temperaturvælgeren.

Når man bruger optøning (), er der ikke mulighed for andre indstillinger.

Ovnfunktioner

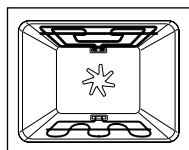
Konvektionsvarme

Funktionen konvektionsvarme bruger kun varmeelementet i bagvæggen og konvektionsblæseren. Den anbefalede temperatur er 150°C. Det er også muligt at bage på mere end 1 rille ved indstilling på funktionen konvektionsvarme. Dette betyder, at indstillingen er egnet til frugtkager og rørte kager eller gærdej, f.eks. flettet brød.



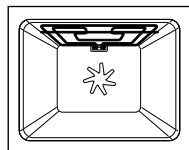
Varmluft

Ud over de konventionelle varmeelementer bruger varmluftfunktionen konvektionsblæseren. Dette betyder, at stege- og bagetemperaturen kan sænkes med 20-40 °C. Den forudindstillede temperatur er 160°C. Denne indstilling er egnet til kager og kiks, da det er muligt at bage på mere end 1 rille på samme tid.



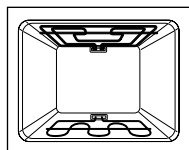
Grill med blæser

I denne funktion er grillelementet og blæseren tændt. Den anbefalede temperatur er 190°C. Denne funktion er egnet til pizzaer, quiche lorraine eller ostetærter.



Konventionel varme

Ved indstillingen konventionel varme benyttes varmeelementerne over og under ovnrummet. Denne driftstilstand er egnet til bagning af kager, bagning med kort bagetid, følsom dej og til roastbeef og oksefilet på den ene rille. Den anbefalede temperatur er 190°C.




Ovnfunktioner

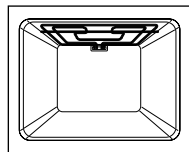
Stor grill (1, 2, 3) (Strålegrill, stort område)

Den store grill () bruger hele grillvarmeelementet.

Der kan ikke indstilles en bestemt temperatur.


Der kan vælges mellem tre indstillinger.

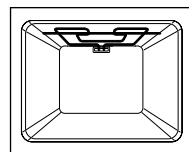
Den store grill () er egnet til tilberedning af store stege, koteletter, fisk eller til toast og til bruning, når der tilberedes større retter med gratin-topning.



Lille grill (1, 2, 3) (Strålegrill, lille område)

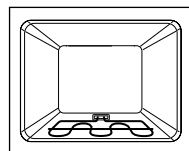
Den lille grill () fungerer på samme måde som den

store grill (), men her er det dog kun en del af varmeelementet, der bruges. Dette gør indstillingen egnet til mindre retter.



Undervarme

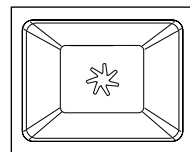
Med indstillingen bundvarme benyttes kun varmeelementet i ovns bund. Den anbefalede temperatur er 170 °C. Denne funktion er navnlig egnet til at færdiggøre kager eller pizzaer på 1 af de nederste ovenriller.



Optøning

I optøningstilstand bruges blæseren uden opvarmning. Luften, der cirkulerer, øger optøningsprocessen. Stil den frosne mad i en egnet beholder, der kan opsamle væden fra optøningen.

I givet fald kan man anvende grillristen og bradepanden for at undgå at grise ovnen til. Hvis vand får lov til at løbe ud i ovnen, vil tætningerne ved lågen blive snavset til, og det kan give en ubehagelig lugt.




Pyrolytisk rengøring (selvrensning) - P1, P2, P3

Pyrolytisk rengøring bruges til at rengøre ovnen. I denne funktion varmes ovnen op til ca. 500 °C.

Ved så høj en temperatur brændes madrester væk og kan ganske simpelt tørres af efter den pyrolytiske

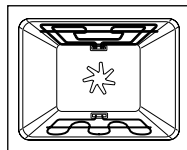
rengøring. Af sikkerhedsmæssige grunde er ovnlågen låst under pyrolytisk rengøring. Låsen frigøres først, når temperaturen er sunket til under 240 °C, efter at denne funktion er afsluttet.

Vedrørende pyrolytisk rengøring () kan der vælges mellem tre programmer af forskellig længde! P1, ca. 75 min, P2, ca. 95 min og P3, ca. 120 min.

Vær forsigtig, da overfladerne bliver meget varme ved pyrolytisk rengøring. Hold børn på afstand.

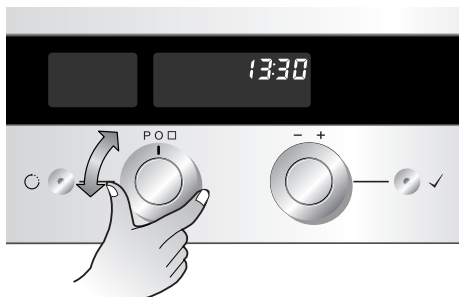
Hæld ikke vand ind i den varme ovn. Den pludselige dannelse af damp kan forårsage forbrændinger eller beskadige ovnen. Tør ikke ovnen af, før den er kølet af til en sikker temperatur.

Bemærk: Under tilberedning, bagning eller stegning annulleres alle indstillinger, hvis ovnlågen står åben i mere end 10 minutter.



Betjening

Sådan tændes ovnen



- 1** Vælg den ønskede funktion med funktionsvælgeren.
- 2** Det dertilhørende symbol & temperaturvælgeren vil blinke.
Anbefalet temperaturindstilling vises på displayet.
- 3** Sæt igang ved tryk på OK-tasten (✓), eller vent til ovnen starter automatisk efter 8 sekunder.
Der lyder et signal, og symbolet forbliver tændt uden at blinke.
Hvis der ikke foretages andre indstillinger på betjeningspanelet, vil ovnen være tændt så længe som fastsat. (Jf. side 25)

Sådan ændres temperaturen



- 1** Vælg den ønskede funktion med funktionsvælgeren.



- 2** Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Temperaturdisplayet viser trin à 5 °C. OK-tasten blinker.

- 3** Hvis der ikke trykkes på nogen knapper inden for 8 sekunder, starter ovnen automatisk med det indstillede program. Man kan også starte ved at trykke på OK-tasten (✓). Der lyder et signal, og symbolet forbliver tændt uden at blinke.

Betjening

Sådan slukkes for ovnen

Funktionsvælgeren sættes på »O« for at slukke ovnen.



Kølesystem

Køleblæseren tænder automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Luften sendes ud indefra mellem ovnlågen og betjeningspanelet. Når ovnen slukkes, fortsætter køleblæseren og slukker først, når ovnen er kølet af.

Sikkerhedsafbryder

- Hvis ovnen har været tændt i en længere periode, uden at der er ændret ved indstillingerne, slukkes den automatisk.

Sikkerhedsafbryderen aktiveres ved en temperatur på:

under 100 °C	og slukker efter	16 timer
100 - 240 °C	og slukker efter	8 timer
240 - 300 °C	og slukker efter	4 timer

Genstart efter sikkerhedsafbrydelse

Sluk for ovnen.

Ovnen kan nu tændes på normal måde.

Bageskåle

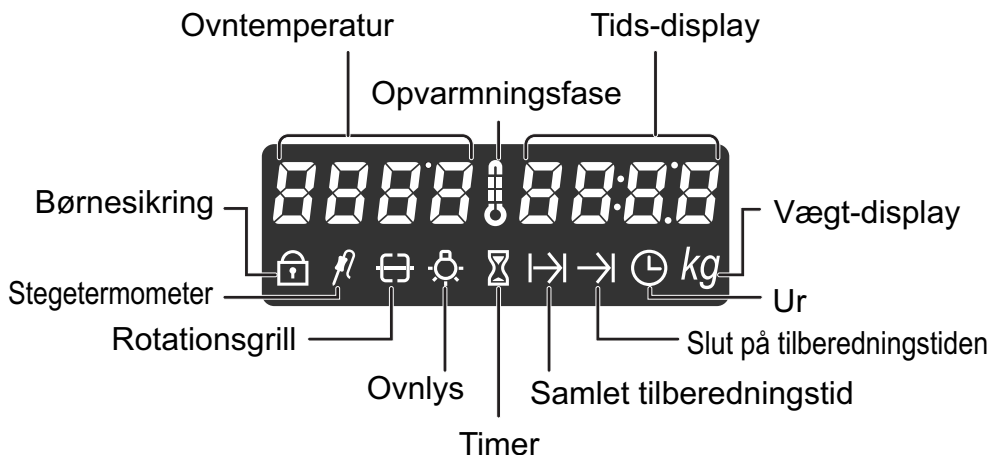
Når der bruges bageskåle, skal man altid sørge for, at skålen kan tåle temperaturen inde i ovnen. Oven kan arbejde helt op til 300 °C. Jf. anvisninger fra producenten af skålen.

Energieffektivitet

Disse ovne er klassificeret til energiklasse A i overensstemmelse med EN 50304. Testningen blev udført med konvektionsvarme.

Betjening

Urfunktioner og -symboler



Timer

Lyser, når funktionen timer er aktiveret (f.eks. som minutur ved kogning af æg).

Samlet tilberedningstid

Lyser når den samlede tilberedningstid indstilles eller ønskes vist. Ovnens slukker automatisk, når den indstillede tilberedningstid er udløbet.

Slut på tilberedningstiden

Lyser når sluttidspunktet for tilberedningen indstilles eller ønskes vist. Ovnens slukker automatisk på det fastsatte tidspunkt.

Bemærk: Den samlede tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedning kan kun programmeres, når der er valgt funktionsmåde.

Ur

Lyser når tiden indstilles, ændres eller ønskes vist.

Sådan indstilles timerne

Når ovnen er i gang med tilberedningen.



- 1 Tryk én gang på tidsindstillingsknappen. Tidvælgeren blinker. (Eksempel: Konvektionsvarme)



- 2 Indstil den ønskede tid med tidvælgeren. OK-tasten blinker.



- 3 Tryk på OK-tasten for at starte timer-uret. Når den indstillede tid er udløbet, blinker tidvælgeren, og der høres et signal.

Annuler: Tryk på OK-tasten (✓) to gange hurtigt efter hinanden, når timeren betjenes på displayet. Hvis der er andre tal på displayet, trykkes tidsindstillingsknappen indtil nedtællingen af tid vises på displayet

Bemærk: Man kan også indstille timeren, når funktionsvælgeren står på »O«.

Betjening

Programmering af den samlede tilberedningstid

Ovnen slukker automatisk ved udløbet af den indstillede tid.



- 1** Vælg den ønskede funktionsmåde og temperatur. (Jf. afsnittet om »Sådan tændes ovnen« eller »Sådan ændres ovntemperaturen«)



- 2** Tryk én gang på tidsindstillingsknappen (⊖).



- 3** Indstil den ønskede samlede tilberedningstid med tidvælgeren.

- 4** Sæt igang ved tryk på OK-tasten (✓), eller vent til ovnen starter automatisk efter 8 sekunder.

Når den indstillede tid er udløbet, høres et signal. Tryk på tasten OK (✓) for at stoppe signalet.

Bemærk : Når ovnen er gået i gang, kan man kun indstille enten sluttidspunkt for tilberedning eller samlet tilberedningstid.

Betjening

Sådan programmeres stop af tilberedning

I det viste eksempel, er den aktuelle tid 13:30, og retten skal være færdig kl. 14:40.



- 1** Vælg den ønskede funktion og temperatur.

(Jf. afsnittet om »Sådan tændes ovnen« eller »Sådan ændres ovntemperaturen«)



- 2** Tryk 2 gange på tidsindstillingsknappen (🕒).



- 3** Indstil timerne med tidvælgeren. OK-tasten blinker.



- 4** Tryk på OK-tasten for næste trin. Tidvælgeren og minutterne (31 i eksemplet) blinker.



- 5** Indstil derefter minutterne med tidvælgeren. OK-tasten blinker.



- 6** Bekræft det angivne ved at trykke på OK-tasten (✓). Først vises sluttidspunktet i displayet. Derefter starter tilberedningen, og den resterende tilberedningstid vises senest ét minut efter indstillingen.

Tip: Når ovnen er startet, slukkes ovnlyset efter 20 sekunder for at spare energi. Men lyset kan når som helst tændes igen ved at trykke på OK-tasten.

Betjening

Kombinering af den samlede tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedning.

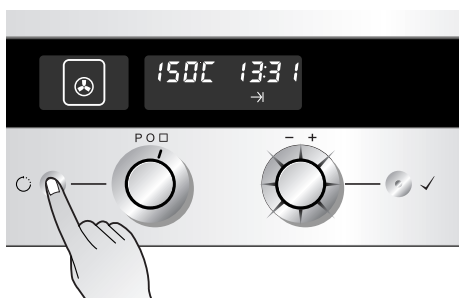
Programmerne for den samlede tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedning kan kombineres, så der er mulighed for at tænde og slukke ovnen automatisk.



- 1** Vælg den ønskede funktion og temperatur.
(Jf. afsnittet om »Sådan tændes ovnen« eller »Sådan ændres ovntemperaturen«)



- 2** Tryk én gang på tidsindstillingsknappen (C). Indstil den ønskede samlede tilberedningstid med tidvælgeren (1 time i det viste eksempel).



- 3** Tryk derefter på tidsindstillingstasten (C) én gang for at indstille sluttidspunkt for tilberedning. I det viste eksempel indstilles 15:30.



- 4** Indstil timen med tidvælgeren (15 i eksemplet). Tryk på tasten OK (✓) for at vælge minutter.



- 5** Indstil minutterne med tidvælgeren (30 i eksemplet). Bekræft det angivne ved at trykke på OK-tasten (✓).



- 6** 60 minutter før sluttidspunktet for tilberedning tænder ovnen automatisk kl. 14:30 i det viste eksempel. Nedtælling af tiden kan derefter ses i displayet. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres et signal, og ovnen slukkes automatisk.

Betjening

Indstilling af klokkeslættet



- 1** Stil funktionsvælgeren på »O«. Tryk to gange på tidsindstillingsknappen for indstilling af klokkeslættet. Time-displayet blinker. (13 i eksemplet)



- 2** Vælg et nyt tidspunkt med tidvælgeren. (11 i eksemplet)



- 3** Tryk på tasten OK (✓) for at bekræfte. Minut-displayet begynder at blinke. Stil det nye minuttal med tidvælgeren (50 i eksemplet).



- 4** Tryk på tasten OK (✓) for at bekræfte det angivne.

Nyttige funktioner

BØRNELÅS

BØRNELÅSEN forhindrer, at ovnen ved et uheld tændes.

Aktivering af BØRNELÅSEN

1. Sluk for ovnen.
2. Tryk og hold OK-tasten (✓) i ca. 5 sekunder, indtil låsesymbolet (🔒) vises i displayet. Låsen er nu aktiveret.



TASTELÅS

TASTELÅSEN forhindrer, at indstillinger ændres ved et uheld.

Aktivering af TASTELÅSEN

1. Vælg ovnfunktionen, og indstil en temperatur. Om ønsket indstilles tilberedningens varighed.
2. Tryk og hold OK-tasten (✓) i ca. 5 sekunder, indtil låsesymbolet (🔒) vises i displayet.



Deaktivering af låsesystemet

1. Tryk på OK-tasten (✓), indtil låsesymbolet (🔒) ikke længere vises. Låsesystemet er nu deaktiveret.

Betjening

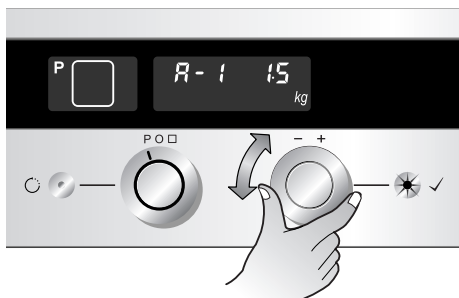
Automatiske programmer - Automatisk tilberedning



- 1** Stil funktionsvælgeren på »P«. Tidvælgeren blinker.



- 2** Indstil den ønskede ret med tidvælgeren. Tryk på tasten OK for at bekræfte valget. (Jf. »Tabel for automatisk tilberedning«)



- 3** Indstil rettens vægt med tidvælgeren.



- 4** Start programmet ved at trykke på OK-tasten (✓).

Bemærk: De automatiske programmer gør det muligt at tilberede 10 favoritmenuer uden at vælge tilberedningsfunktion, temperatur og tider.

Mine opskrifter

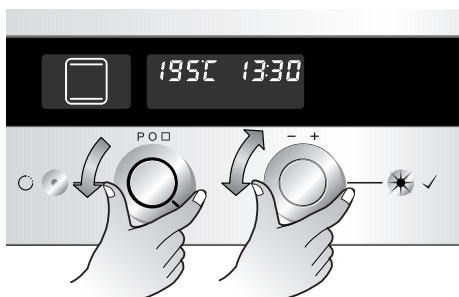
Ofte brugte indstillinger kan gemmes og bruges efter behov. Der kan højst lagres 5 brugerdefinerede programmer.



- 1** Stil funktionsvælgeren på »M«. Tidvælgeren blinker.



- 2** Vælg lagring til at gemme en opskrift. Der kan vælges fra »Pr-1« til »Pr-5«.



- 3** Vælg den ønskede funktion, temperatur og om nødvendigt tilberedningens varighed.



- 4** Gem indstillingen ved at trykke på OK-tasten (✓).
Bemærk: Der kan kun gemmes én funktion og temperatur.

Bemærk: Funktion kan kun vælges ved at dreje funktionsvælgeren mod uret. Hukommelsesfunktionen annulleres, hvis funktionsvælgeren drejes forbi »O«-punktet.

Betjening

Vælg funktionen mine opskrifter



- 1** Stil funktionsvælgeren på »M«.



- 2** Vælg det ønskede program med tidvælgeren. Tryk derefter på OK-tasten (✓) for at starte programmet.

Sådan ændres mine opskrifter



- 1** Stil funktionsvælgeren på »M«.



- 2** Vælg det ønskede program. Tryk derefter på tidsindstillingstasten (○) én gang for at nulstille hukommelsen.

Der kan nu gemmes en ny opskrift.
Følg fremgangsmåden fra foregående side.

Tabel for automatisk tilberedning

Automatisk tilberedning

Menu	Kategori	Vægtgrænse	Trin	Køkkengrej	Madtemp.
A-1	Roastbeef	1000-2500 g	500 g	Grillrist + varmefast glasfad	Kølet
A-2	Flæskesteg	1000-2500 g	500 g	Grillrist + varmefast glasfad	Kølet
A-3	Kylling, hel	1000-2000 g	250 g	Bradepande + Grillpladen	Kølet
A-4	Kyllingelår	600-1800 g	200 g	Bradepande + Grillpladen	Kølet
A-5	Stegte kartofler	400-1600 g	200 g	Grillrist + varmefast glasfad	Stuetemperatur

Ovnrille, fra bunden	Vejledning
2	Oksestegen pensles med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Læg stegen i et åbent fad og sæt den i ovnen. Når der lyder et bip, tilføjes en deciliter varmt vand, og der lægges låg på. Lad retten hvile, dækket med folie, i 10 minutter efter stegningen. Brug kødsaften til sky eller sovs.
2	Svinekødet pensles med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Læg svinekødet i et fad, hæld en deciliter vand ved, dæk med låg, og sæt det i ovnen. Når der lyder et bip, fjernes låget. Lad retten hvile, dækket med folie, i 10 minutter efter stegningen. Brug kødsaften til sky eller sovs.
2	Kyllingen pensles med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Læg kyllingen på den smurte grillplade, der lægges i bradepanden. Hæld vand i bradepanden. Sæt den i ovnen. Når der lyder et bip, vendes stykkene. Lad retten hvile, dækket med folie, i 10 minutter efter stegningen. Brug kødsaften til sky eller sovs.
3	Kyllingelårene pensles med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Læg kyllingelårene på grillpladen, hæld vand i bradepanden, læg grillpladen ovenpå og sæt dem i ovnen. Når der lyder et bip, vendes stykkene. Lad retten hvile, dækket med folie, i 3 minutter efter stegningen. Brug kødsaften til sky eller sovs.
4	Vælg små kartofler (100-150 g hver). Skræl, vask, tør og skær kartoflerne i halve. Bland kartoflerne med salt, peber og olie eller smeltet smør, og læg dem i et åbent fad. Sæt den i ovnen. Når der lyder et bip, vendes de.

For at undgå for lang tilberedning på grund af restvarme, fjernes maden straks fra ovnen.

Tryk på tidsindstillingsknappen to gange for at justere den forudindstillede tilberedningstid i overensstemmelse med madens tilstand eller særlige ønsker.

Tabel for automatisk tilberedning

Automatisk tilberedning

Menu	Kategori	Vægtgrænse	Trin	Køkkengrej	Madtemp.
A-6	Pomfritter, frosne	250-750 g	250 g	Bageplade + bagepapir	Frossen
A-7	Lammekølle	1000-2000 g	500 g	Grillrist + varmekfast glasfad	Kølet
A-8	Grillet fisk, hel	600-1600 g	200 g	Bradepande + Grillpladen	Kølet
A-9	Pizza, frossen, tynd bund	200-400 g	100 g	Grillrist	Frossen
A-10	Croissanter	120-600 g	120 g	Bageplade + bagepapir	Kølet

Ovnribe, fra bunden	Vejledning
5	Læg frosne pomfritter på i et jævnt lag på bagepladen med bagepapir. De bedste resultater opnås, når de lægges i et enkelt lag. Sæt bagepladen i ovnen. Når der lyder et bip, vendes de. Når de er færdige, krydres med salt eller efter behag.
2	Lammekøllen pensles med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Lammekøllen lægges i et åbent fad og sættes i ovnen. Når der lyder et bip, tilføjes en deciliter vand, og der lægges låg på. Lad retten hvile, dækket med folie, i 10 minutter efter stegningen. Brug kødsaften til sky eller sovs.
3	Vælg ørreder med en vægt på hver 300-400 g. Tør ørredene, pensl med olie eller smeltet smør, krydres efter behag. Læg ørreden på grillpladen, der lægges ned i bradepanden, og sættes i ovnen. Når der lyder et bip, vendes de.
1	Læg den frosne pizza på grillristen. Sæt den i ovnen. Tilbered kun 1 frosne pizza ad gangen.
2	Læg croissanterne på bagepladen med bagepapir. Croissanterne pensles med mælk eller vand, og sættes i ovnen.

For at undgå for lang tilberedning på grund af restvarme, fjernes maden straks fra ovnen.

Tryk på tidsindstillingsknappen to gange for at justere den forudindstillede tilberedningstid i overensstemmelse med madens tilstand eller særlige ønsker.

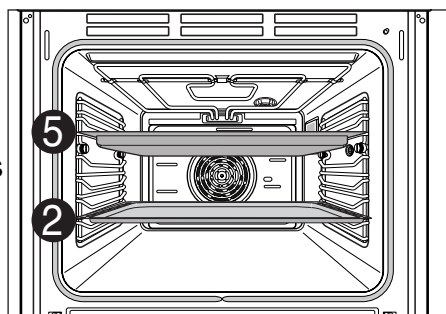
Bagning

Almindelige oplysninger

Når der bages, bruges funktionerne konvektionsvarme (☼) eller konventionel varme (☐).

Bageforme

- Når der bages med konventionel varme (☐), bruges bageforme med en mørk metal- eller belagt overflade.
- Når der bages med konvektionsvarme (☼), kan man også anvende bageforme med en lys metaloverflade.
- Stil altid kageforme midt på pladen eller grillristen.
- Når der bages med konventionel varme (☐), kan man placere to bageforme ved siden af hinanden i ovnen. Dette betyder, at bagetiden kun bliver en lille smule længere.
- Når der benyttes 2 plader (bageplade og bradepande) sættes bradepanden på rille 5 og bagepladen på rille 2.



Ovnrille

Ovnrillerne er nummereret nedefra.

Når der bruges konventionel varme (☐), kan man kun bage på en rille, f.eks. rille 4.

Når der bruges konvektionsvarme (☼), kan man bage svampede bunde og kiks på op til 2 bageplader ad gangen, f.eks. på rille 2 og 5.

Brug af bagetabeller

Tabellerne indeholder temperaturindstillinger, bagetid og ovnrille for et udvalg af typiske retter.

- Temperaturer og bagetider skal kun anses som referencetal. De faktiske værdie afhænger af typen af tilberedning, ingrediensernes kvalitet og den anvendte bageform.
- Vi anbefaler, at man først anvender en lavere temperatur og derefter øger den, hvis det er nødvendigt, f.eks. hvis man ønsker mere bruning eller bagetiden er for lang.
- Hvis man ikke kan finde ud af indstillingerne for en konkret opskrift, så brug blot indstillingerne for den opskrift, der ligner mest.
- Når der bages kager på bageplader eller i forme på mere end 1 rille, kan bagetiden forlænges med 10-15 minutter.
- Når der bages med megen væde (f.eks. pizza, frugtkager mv.), bør der kun bages på én rille.
- Med kager og bagning med forskellige dejhøjde, kan der først indtræde ujævn bruning. **I så fald skal man ikke ændre temperaturindstillingen.** Graden af bruning udligner sig selv i løbet af bageprocessen.
- For at spare energi kan man udnytte restvarmen i 8 minutter før udløbet af tilberedningstiderne.

Bagetabeller

Bagning på en enkelt ovnrille

Funktionsindstilling	Konvektionsvarme		Konvektionsvarme		Bagetid varme For begge typer bagning, i timer, minutter.
	Ovn-rille	Temp. i °C	Ovn-rille	Temp. i °C	
Kager i bageforme					
Ringformet formkage	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Kiks / pandekager	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Savoradi kiks	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Tærtebund – butterdejsbagværk	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Tærtebund – kage- blanding	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Æbletærte	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Krydrede kager og tærtebund (f.eks. quiche lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Ostetærte ³⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Kager på bageplade					
Fletbrød / større kager	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Chokoladesnitter	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Brød (rugbrød) først, derefter senere	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Tærte / éclair	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Roulader	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Frugtkager med butterdejsbagværk	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Funktionsindstilling	Konvektionsvarme		Konvektionsvarme		Bagetid varme
	Ovn-rille	Temp. i °C	Ovn-rille	Temp. i °C	
Opskrift					For begge typer bagning, i timer, minutter.
Stykker med topping/fyld, f.eks. kvark, fløde, sukker, mandler	–	–	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (tyk bund) ^{2) 3)}	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (tynd bund) ²⁾	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Usyrnet brød	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Wahe (schweizisk tærte)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Kiks²⁾					
Butterdejskiks ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Fyldte Butterdejskiks ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Kiks af kageblanding ²⁾	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Kager og bagværk med æggevide, marengs	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Makroner	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Kiks af gærdej ²⁾	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Butterdejskager og -bagværk	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Boller	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Forvarm ovnen.

2) Brug bradepanden.

Tæl altid rillerne nedefra.

Bagetabeller

Bagning på mere end 1 rille

Opskrift	Varmluft		Bagetid i timer, minutter.
	Ovnrille	Temp. i °C	
Kager / kager og bagværk på bageplade²⁾			
Tærte / éclair ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Tør sandkage med sprød topping ²⁾	2/5	140–160	0:30–0:60
Kiks²⁾			
Butterdejskiks ²⁾	2/5	150–160	0:15–0:35
Fyldte kiks ²⁾	2/5	140–150	0:20–0:60
Kiks af kageblanding ²⁾	2/5	160–170	0:25–0:40
Kager og bagværk med æggehvite, marengs ²⁾	2/5	80–100	2:10–2:50
Makroner ²⁾	2/5	100–120	0:40–1:20
Kager af gærdej ²⁾	2/5	160–170	0:30–0:60
Butterdejskager og –bagværk ²⁾	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Boller ²⁾	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Forvarm ovnen.

Tæl altid rillerne nedefra.

Stil bradepanden på rille 5.

Tabel for strudel og bagte retter

	Konventionel varme		Bagetid i timer, minutter.
	Ovnrille	Temp. i °C	
Bagt pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Bagte grøntsager	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizza-baguette	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Soufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fiskegratin	1	180–200	0:30–1:00
Fyldte grøntsager	1	180–200	0:30–1:00

1) Forvarm ovnen.

Tæl altid rillerne nedefra.

Bagetabeller for frosne færdigretter

Ret	Ovnrille	Ovnfunktion	Temperatur	Tid
Frossen pizza	3	Konventionel varme	Følg anvisninger på emballage.	Følg anvisninger på emballage.
Baguetter	3	Konventionel varme	Følg anvisninger på emballage.	Følg anvisninger på emballage.
Bund til frugtkager	3	Konventionel varme	Følg anvisninger på emballage.	Følg anvisninger på emballage.
Chips	3	Konventionel varme	200-220 °C	15-25 min.

Tæl altid rillerne nedefra.

Bemærk: Vend chips 2 eller 3 gange under opvarmning.

Når frosne retter opvarmes kan bagepladen slå sig på grund af den store varmeforskel mellem temperaturen i den frosne mad og ovnen.



Pladerne vender normalt tilbage til deres oprindelige form, når de er kølet af.

Bagetabeller

Bageråd

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagebunden er for lys	Forkert ovnrille	Brug en mørk bageform eller stil kagen en rille længere ned.
Kagen falder sammen (bliver klumpet, smattet)	Ovntemperatur for høj	Sæt temperaturen en smule lavere.
	Bagetiden for kort	Indstil til længere bagetid. Bagetiden kan ikke nedsættes ved at stille temperaturen højere.
	Blandingen indeholder for megen væde	Brug mindre væske. Følg anvisningerne for blandetider for dej, navnlig når der anvendes køkkenapparater.
Kagerne er for tørre	Ovntemperatur for lav	Indstil temperaturen en smule højere næste gang.
	Bagetiden for lang	Indstil bagetiden en smule kortere.
Kagerne er ujævnt brunede	Bagetemperatur for høj og bagetiden for kort	Sæt bagetemperaturen en smule lavere og bagetiden en smule længere.
	Blandingen ujævnt fordelt	Fordel blandingen mere jævnt på bagepladen/-formen.
Bagetiden for lang	Temperatur for lav	Indstil temperaturen en smule højere næste gang.

Stegning

Man kan bruge funktionen grill med blæser () eller konventionel varme () til stegning.

RÅD:

- Brug varmekæbe fæde, når der steges (følg producentens anvisninger).
- Stegefæde af rustfrit stål er kun begrænset anvendelige, da de i høj grad reflekterer varmen.
- Når der anvendes fæde med plasthåndtag, så sørg for, at håndtagene er varmekæbe (følg producentens anvisninger).
- Store stykker, der skal steges, eller flere stykker kan lægges direkte på bradepanden eller på grillristen oven på bradepanden (f.eks. kalkun, gås, 3-4 kyllinger, 3-4 stykker kalveskank).
- Magert kød bør steges i stegefad med låg (f.eks. kalv, braiseret oksesteg, dybfrossen kød). Dette holder saften i kødet.
- Til tilberedning af sprød svær eller bacon, bør der anvendes en kasserolle uden låg (f. eks. svinekød, fars, lam, får, and, kalveskank, kylling, fjerkrækød, roastbeef, oksefilet, fuglevildt).


RÅD:

- Rengør ovnen så hurtigt som muligt efter brugen, hvis der steges i et fad uden låg. Det er nemmere at fjerne fedtsprøjt, mens ovnen stadig er varm, uden at bruge den pyrolytiske selvrensende funktion.

⚠ ADVARSEL: Man skal lade ovnen køle af, så man ikke risikerer at brænde sig.

Stegning

Tabellen indeholder de nødvendige temperaturer, stegetider og ovnriller for forskellige typer kød. De anførte tal er kun anslåede tal.

- Vi anbefaler, at tilberede kød og fisk, der vejer over 1 kg. i ovnen.
- Til magert kød og fisk, brug konventionel varme. For alle andre typer kød anbefaler vi funktionen grill med blæser ().
- Hæld lidt vand i bagepladen eller bradepanden for at forhindre at stegesaft eller fedt brænder på.
- Vend maden, når halvdelen eller to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

RÅD: Der opnås bedre stegeresultater ved at dryppe stege og fjerkræ med deres egen stegesoft nogle gange under stegningen.

Brug af stegetermometeret

Stegetermometer

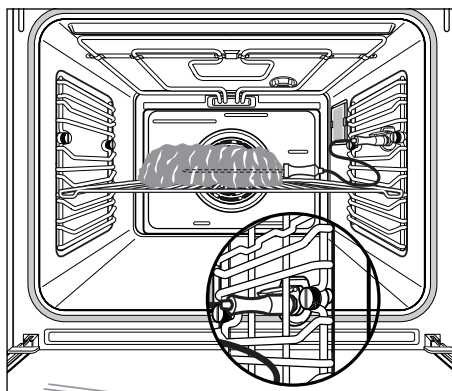
Stegetermometeret gør det muligt at holde øje med den indvendige madtemperatur under stegnings- eller bagningsprocessen.

Stegetermometeret kan bruges med varmluft, almindelig varme og vifte/grill funktioner i stegemenuen.

Det bør ikke bruges under stegning selvrensning, opvarmning, imprægnering eller opskriftsgruppe funktion.

Brug af stegetermometeret

1. Vælg den ønskede ovnfunktion.
2. Vælg den ønskede ovntemperatur.
3. Åben ovndøren.
4. Tryk termometeret så langt ind i kødet som muligt. Termometerets spids skal være i midten af køden.
5. Sæt termometerets stik i helt ind i stikkontakten.
6. Sæt den ønskede temperatur for stegetermometeret.



Bemærk: Ovnens temperatur kan indstilles op til 250 °C af sikkerhedsgrunde. Den maksimale termometertemperatur du kan indstille er 99 °C. Hvis ovnens forudindstillede temperatur er under 99 °C, så kan kernetemperaturen ikke indstilles højere end ovnens forudindstillede temperatur.



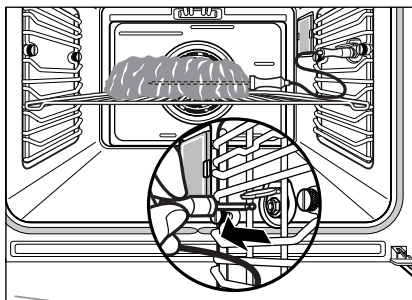
Bemærk: Dette ikon vises i displayet, når termometeret er sat i stikkontakten.

Brug af stegetermometeret

Når den forudindstillede kerntemperatur er nået, kan du høre en signaltone. og ovnen slukker automatisk.

Fjernelse af stegetermometeret

Bemærk: Stegetermometeret bliver meget varmt. Vær forsigtig, når du fjerner stikket og spidsen af stegetermometeret.



1. Sluk for apparatet.
2. Tag stikket ud af stikkontakten, og tag kødet ud af ovnen.

Vigtigt:

Brug kun den termometeretemperatur, der anbefales for denne ovn.

Bemærk:

Tør af med en fugtig klud. Stegetermometeret må ikke lægges i vand eller rengøres i opvaskemaskinen. Det vil beskadige det.

Stegetabeller

Stegetabel

Mad	Ovnrille	Grill med blæser – (1)		Konventionel varme – (1)	
		Temp. (°C) – (2)	Tid (min.)	Temp. (°C) – (2)	Tid (min.)
Okseslæg (ca. 1kg)	2 3)	190	50-70	200	70-90
dyrekød, (ca. 1kg)	2 3)	180	75-100	200-240	100-120
Svineskinke (ca. 1kg)	2 3)	180-190	80-110	200	100-120
Rullesteg, svin (ca. 1kg)	2 3)	180-190	90-120	200-220	110-130
Lammekølle (ca. 2kg)	2	180	110-130	200	150
Fjerkræ (ca. 1kg)	2 3)	210	50-60	200-220	70-90
Fjerkræ (ca. 2kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Fyld	2	180-190	100-120	200-220	110-140
Farseret fjerkræ (ca. 4kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Hele fisk (ca. 1,5 kg)	2 3)	160-180	35-55	200-220	35-55

Denne tabel er kun beregnet som vejledning, den enkeltes smag og udskæringer vil være forskellig.

1) Sæt fedtfilteret i, når der steges.

2) Hvis der steges i gryde, stilles temperaturen 20 °C højere.

3) Brug rille 4 fra bunden, når der anvendes konventionel varme.

Grilning

Til grilning kan der vælges mellem fire forskellige funktioner.

Stor grill

Til grilning af større mængder kød, der ikke er for tykt, og til bagning med overvarme i store forme. Vælg 1 af 3 effektniveauer (1 lav, 2 middel og 3 høj), som det egner sig for de fødevarer, der grilles.

Lille grill

Til grilning af mindre mængder kød, der ikke er for tykt, og til bagning med overvarme i små forme. Vælg 1 af 3 effektniveauer (1 lav, 2 middel og 3 høj), som det egner sig for de fødevarer, der grilles.

Grill med blæser

Til grilning af større stykker kød eller fjerkræ, såsom rullestege eller kalkun.

Bemærk: Når der grilles, skal lågen hele tiden være lukket. Grundlæggende skal ovnen forvarmes i 3 minutter!

Grilning af retter

Brug grillpladen eller bradepanden til grilning. Brug grillristen til at lave toast. Dryppende væsker opfanges ved at skubbe bagepladen eller bradepanden ind i ovnrille 1 eller 2.

Ovnrille

Brug rille 5 eller 6 til grilning af flade stykker kød.

⚠ ADVARSEL: Ubeskyttede dele af ovnen kan blive meget varme under grilningen. Hold børn på afstand.

Sådan bruges grilningstabellen

Grilningstiderne er kun beregnet som anslåede værdier. De faktiske tider kan variere afhængigt af kvaliteten af det anvendte kød eller fisken.

Grilning er navnlig egnet til tilberedning af flade stykker kød eller fisk. Maden på grillen vendes, når ca. halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Tablet for grilning

Fødevarer, der kan grilles	Ovnrille	Stor grill, trin 3	
		1. side	2. side
Rissoler	5	8–10 min.	6–8 min.
Svinefilet	5	10–12 min.	6–10 min.
Grillpølser	5	8–10 min.	6–8 min.
Okse- eller kalvesteaks	5	6–7 min.	5–6 min.
Oksefilet (ca. 1 kg)	4	10–12 min.	10–12 min.
Toast ¹⁾	4	2–3 min.	2–3 min.
Toast med topping	4	6–8 min.	–

1) Grillrist eller bradepande

Tæl altid ovnrillerne nedefra.

Optøning

Brug funktionen optøning () til at tø madvarer op med.

Optøning af retter

- Tag retten ud af emballagen, læg den på en tallerken, og stil tallerknen på grillristen.
- Dæk ikke retten med en tallerken eller skål, da dette kan forlænge optøningstiden betydeligt.
- Brug ikke den væde, der opstår ved optøningen til at tilberede retten med, for at undgå risikoen for salmonella. Sørg for, at den væde, der opstår ved optøningen, frit kan løbe væk fra fødevaren.

Ovnrille

- Til optøning bruges grillristen i rille 1 eller rille 2 til større retter.

Optøningstabel

Følgende tabel indeholder referenceværdier for optøning.

Ret	Optøningstid (min.)	Kommentarer:
Kylling, 1000 g	100–140	Brug grillristen sammen med bradepanden. Vend kyllingen halvvejs i stegningen.
Kød, 1000 g	100–140	Vend kødet halvvejs i stegningen eller dæk med tynd folie.
Kød, 500 g	90–120	Vend kødet halvvejs i stegningen eller dæk med tynd folie.
Ørred, 150 g	23–35	Dæk ikke.
Jordbær, 300 g	20–30	Dæk ikke.

Specialfunktioner

Ovntemperaturen kan indstilles til lave temperaturer fra 40 °C og op. Dette gør det muligt at fremstille yoghurt, f.eks., eller lade dej hæve.

Fremstilling af yoghurt

Beholdere

Glas eller krus med indhold på 150 ml, der kan dækkes med låg eller et stykke alufolie.

Ovnrille

Sæt grillristen i ovnrille 4.

Tilberedning

1. Opvarm 1 liter mælk til 60-70 °C.
2. Lad mælken køle af til omkring 40 °C.
3. Rør 150 g naturyoghurt i mælken, og hæld derefter blandingen i de enkelte beholdere, og dæk til.
4. Lad de enkelte beholdere stå på grillristen i ca. 5-8 timer (indtil yoghurten har opnået en stivnet konsistens), lad dem gære i ovnen med de konventionelle varmeelementer sat til 40 °C.

Sådan hæver gærdej

Beholdere

Brug en varrefast skål til dejen (40 °C).

Ovnrille

Sæt grillristen i ovnrille 2.

Tilberedning

1. Læg dejen i skålen. Dæk skålen med et fugtigt klæde, og stil den på grillristen.
2. Tænd for funktionen konventionel varme (☐) på 40 °C.
3. Lad dejen hæve, til den har nået dobbelt størrelse.

Rengøring og pleje

⚠ ADVARSEL: Sluk ovnen, før den rengøres, og lad den køle af.

Udvendigt

Aftør forsiden af ovnen med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

- Benyt ikke ætsende og slibende rengøringsmidler.
- Til aluminiumsforsider bruges et mildt middel til vinduer, og til forsider i rustfrit stål bruges et rengøringsmiddel, der er beregnet til rustfrit stål.

Ovnens indre

Bemærk!

Rengør ovnen efter brug, så snart den er kølet af. Dette gør det nemmere at fjerne alle belægninger, så de ikke brænder fast.

- Tænd ovenlyset.
- Tør ovnen af med vand og opvaskemiddel. Lad den tørre. Benyt ikke slibende rengøringsmidler!
- Fjern genstridige belægninger med et specialprodukt til ovenrensning.

Vigtigt! Når der benyttes et spray-rengøringsmiddel, er det vigtigt at følge fabrikantens anvisninger! Rengør ikke dørens tætning manuelt.

Tilbehør

Rengør tilbehør (grillrist, bageplade mv.) efter brug, og lad det tørre. Om nødvendigt blød belægningerne op på forhånd.

Pyrolytisk rengøring

⚠ ADVARSEL! Ovnens overflader bliver meget varme ved pyrolytisk rengøring. Derfor skal små børn holdes på afstand af ovnen.

BEMÆRK: Før selvrensning skal alt tilbehør (grillrist, bageplade, bradepande, grillplade) tages ud af ovnen. Før man går videre, skal ovnen slukkes og have lov til at køle af til et passende niveau.

Før selvrensningen påbegyndes, bør større belægninger fjernes fra ovnen. Større krummer, fedt og kødsaft kan bryde i brand. Dette kan forårsage, at der går ild i ovnen under selvrensningsprocessen.

1. Vælg selvrens med funktionsvælgeren.
2. Afhængigt af graden af tilsmudsning drejes tidsvælgeren til niveau 1, 2 eller 3. Hvis der ikke vælges et niveau, vil selvrensningen af sikkerhedsmæssige årsager ikke blive udført.
3. Rengøringsfunktionen påbegyndes efter ca. 10 sekunder. Når rengøringen er slut, slukker programmet automatisk, og der høres en regelmæssig tone.
4. Sæt funktionsvælgeren til at vise »Ready« for at annullere signalet.
5. Så snart ovnen er kølet af, kan de resterende belægninger tørres af med en fugtig klud.

Varighed af selvrensningen:

Indstilling 1: ca. 75 min.

Indstilling 2: ca. 95 min.

Indstilling 3: ca. 120 min.

Vigtigt! Ovnlågen låses ved en temperatur på 250 °C. Den låses ikke op, før temperaturen falder til 240 °C.

Ovnlys

Fare for elektrisk stød!

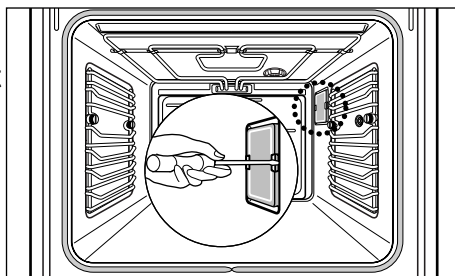
- Sluk for ovnen, før pærer skiftes ud.
- Tag ovnens ledning ud af stikdåsen

Bemærk: For at beskytte pærer og glasskærm lægges en blød klud på ovnens bund.

Udskiftning af ovnlyset / rengøring af glasskærmen

Trin 1

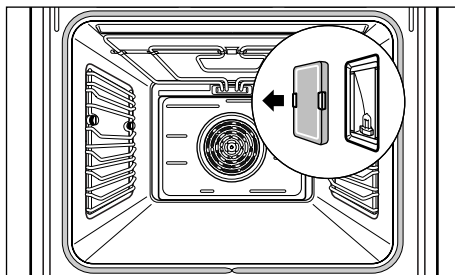
Fjern glasskærmen ved hjælp af et smalt, fladt instrument (f.eks. teske) og gør den ren.



Trin 2

Træk den defekte halogenpære ud. Udskift den dernæst med en ny (20W, 12V, OSRAM).

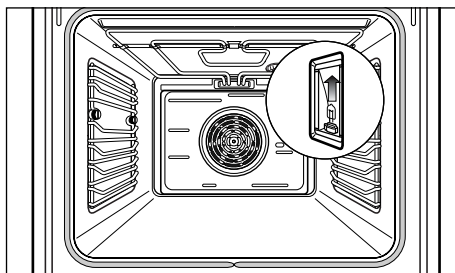
Bemærk: Hold altid på halogenpæren med en klud for at undgå, at der afsættes fedt på pæren.



Trin 3

Sæt glasset på plads igen.

Bemærk: Både den højre og venstre lampe kan udskiftes på samme måde.

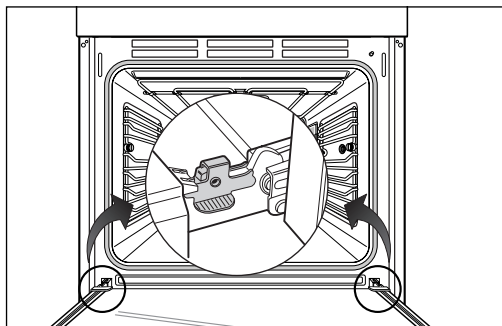


Ovnlåge

Aftagning af ovnlågen

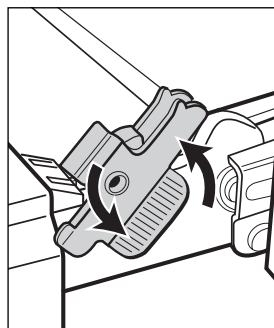
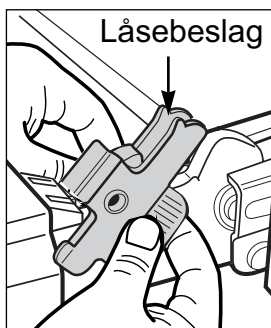
Trin 1

Ovnlågen tages af for at lette rengøring ved at åbne lågen på vid gab.



Trin 2

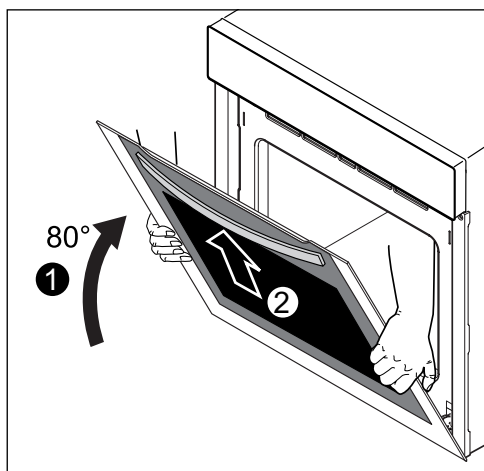
For at frigøre låsebeslagene fra hængslerne drejes den inderste del af beslagene opad, og den yderste del af dem nedad som vist



Trin 3

Løft derefter lågen opad, så langt den kan komme.

Bemærk: Forsøg ikke at tage lågen af hængseltappene, når den er i vandret stilling. Tappene lukker i og beskadiger ovnen.



Trin 4

Hold godt fast i begge sider af lågen, og løft opad fri af hængseltappene.

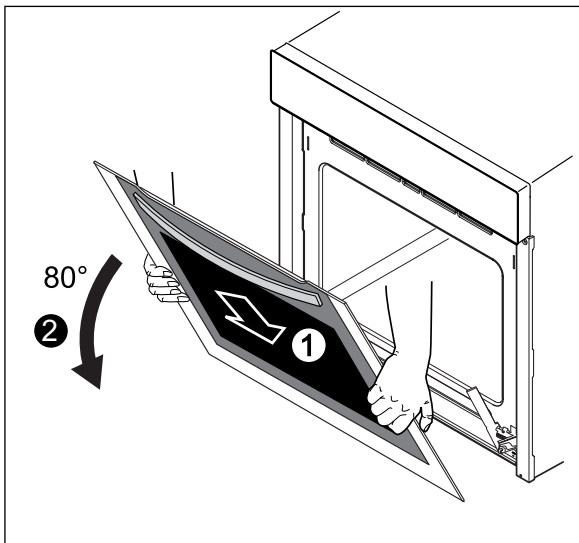
Ovnlåge

Påsætning af ovnlågen

Trin 1

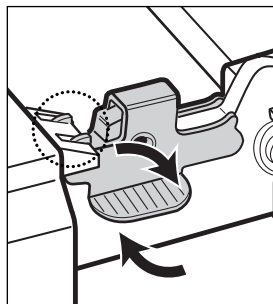
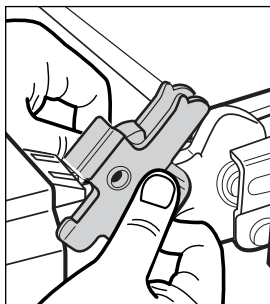
Hold godt fast i lågen i begge sider, og sæt den omhyggeligt tilbage på hængseltappene.

Bemærk: Sørg for, at lågen sættes lige i.



Trin 2

Drej den inderste del af beslagene nedad og den yderste del opad, så langt de kan komme i lodret stilling. Sørg for at hakkene på låsebeslagene går ind i åbningerne i lågen som vist på illustrationen.



Sådan skilles ovnlågen

Ovnlågen er udstyret med fire lag glas, der sidder monteret efter hinanden. De inderste glaslag kan tages ud med henblik på rengøring.

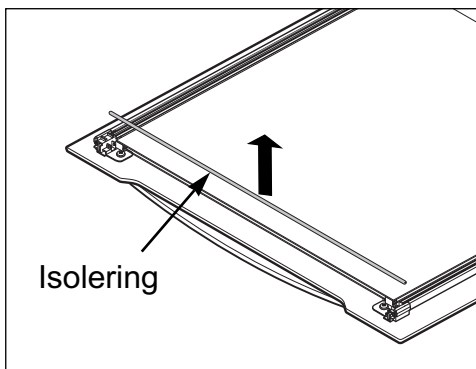
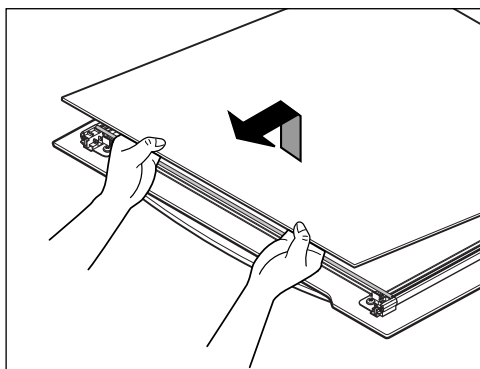
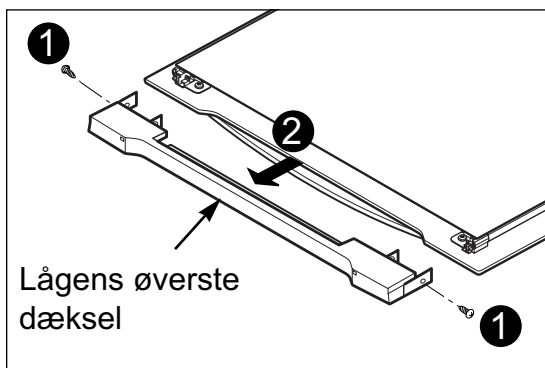
Bemærk: Følgende trin må først udføres, når ovnlågen er taget af. Læg lågen på et blødt og plant underlag med håndtaget vendende nedad for at beskytte det mod at brække, og for at lågen ikke skal blive ridset.

Trin 1

Fjern de to skruer på højre og venstre side af lågen, og træk det øverste dæksel over glaspanelerne fremad.

Trin 2

Løft forsigtigt den inderste glasplade ud og væk fra lågen. Fjern derefter isoleringen.

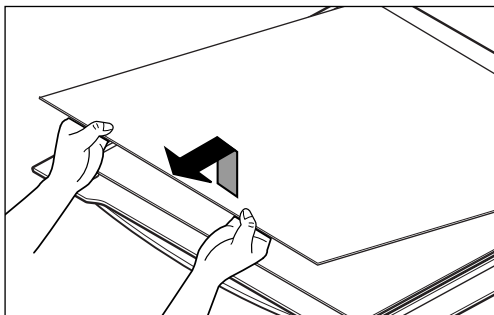


Ovnlåge

Trin 3

Løft den næste glasplade op og ud. Fjern derefter afstandsstykket fra lågen.

Bemærk: Afstandsstykkerne sidder ved siden af monteringsbeslaget for at holde de enkelte glasplader på plads.

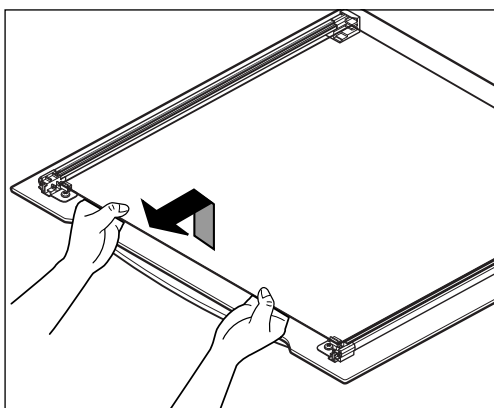
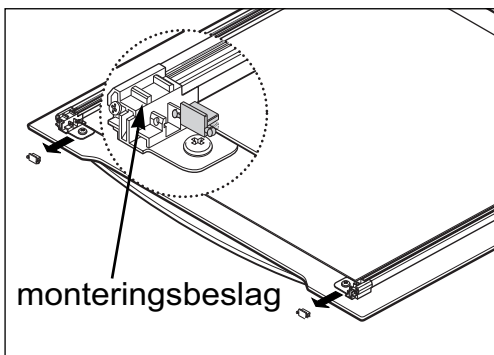
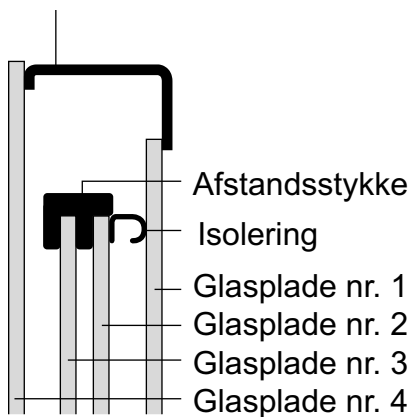


Trin 4

Nu kan den tredje plade fjernes.

Håndter dem med forsigtighed, så de ikke går i stykker.

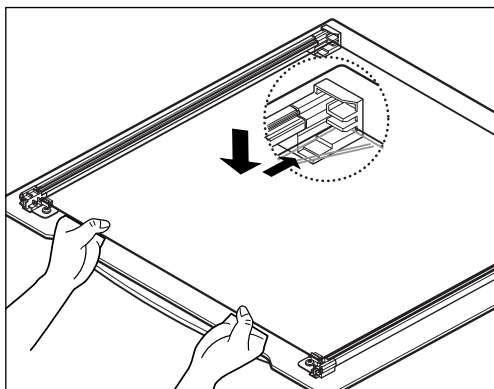
Lågens øverste dæksel



Genisætning af glaspladerne

Trin 1

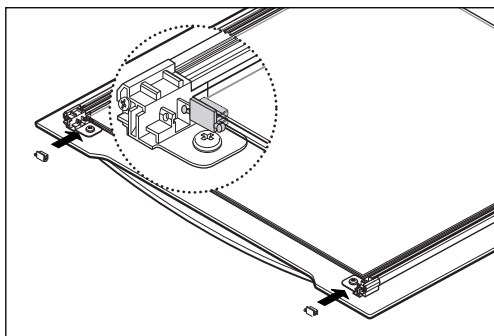
Sæt den tredje glasplade og afstandsstykket på plads. Sæt derefter forsigtigt den anden glasplade i.



Trin 2

Genisæt glaspladen med det sorte tryk. Trykket skal vende indad med den midterste glasplade.

Bemærk: De enkelte plader skal sidde korrekt fast i deres holdere.



Trin 3

Sæt endelig det øverste dæksel fast ved at sætte skruerne fast i lågen.

Bemærk: Rengør glaspanelerne med et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovenlågens glas, da de kan ridse overfladen, der kan forårsage at glasset går i stykker.

Fejlfinding

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er ikke tændt.	Tænd ovnen.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
	De nødvendige indstillinger er ikke foretaget.	Kontroller indstillingerne.
	Fejl i strømforsyningen. HFI-relæet er blevet udløst, eller sikringerne er sprunget.	Kontroller sikringer og HFI-relæet. Hvis fejlen kommer igen, så ring til en autoriseret elektriker.
Ovnen varmer heller ikke op, efter at funktion og temperatur er indstillet.	Et automatisk program er indstillet til at køre på et senere tidspunkt.	Annuler indstillingerne eller foretag dem igen.
Ur-symbolet blinker i displayet.	Der har været strømafbrydelse.	Indstil det aktuelle klokkeslæt på ur-displayet.
Ovnlyset virker ikke.	Ovnens pære er sprunget.	Udskift ovnens pære. Se »Ovnlys« for yderligere oplysninger.
Stegetermometeret virker ikke.	Stegetermometeret er ikke sat korrekt i, eller er defekt.	Kontroller stikkontakten til stegetermometeret.

Hvis fejlen ikke kan udbedres med ovennævnte tiltag, kontaktes det lokale kundeservicecenter.

Bemærk! Hvis der er fejl, må ovnen ikke anvendes. Opstår der en fejl, skal ovnen isoleres fra elnettet ved at trække stikket ud af stikdåsen eller slukkes ved at fjerne sikringen.

Ovnen må **kun** repareres af **specialt uddannede og autoriserede el-fagfolk**. Reparationer, der ikke udføres korrekt, kan forårsage betydelig skade.

Fejlkode

Fejlkode	Mulig årsag	Løsning
F-1	Føleren (termistor) er kortsluttet.	Kontakt venligst LG's servicecenter.
F-2	Føleren (termistor) er åben. Døren er låst, som om ovnen var ved at selvrense.	Kontakt venligst LG's servicecenter.
F-3	Lågens låsesystem forhindres i at virke. (Kun til selvrensende model)	Sluk for strømmen og tænd for strømmen igen. (vent nogle få øjeblikke) Hvis døren låses op, kan ovnen bruges normalt. Men hvis fejlmeddelelsen vises igen, bedes man kontakte LG's servicecenter.

Forsigtig! Reparationer af ovnen må kun udføres af en **særligt godkendt tekniker**. Der kan opstå alvorlig fare på grund af fejlreparationer.

Forsigtig! Benyt ikke ovnen, hvis den er beskadiget. I tilfælde af en fejl eller svigt slukkes ved stikdåsen. I tilfælde af en fejl dækkes besøg af teknikere fra kundeservice eller forhandler ikke, selv i garantiperioden, hvis grunden til svigtet skyldes kundens unormale brug af ovnen.

Tekniske specifikationer

Nettilslutning	220-240 V~ 50 Hz
maks. strømforbrug	3500 W

Ovnens installeringsmål

Højde	min. 600
Bredde	min. 560
Dybde	min. 556

Ovnens indvendige mål (mm)

Højde x bredde x dybde	330 x 454 x 415
------------------------	-----------------

Relativt energiforbrug	A
------------------------	---

Energiforbrug

Convectional opvarmning	0,99 kWh
Tvunget luft varme	0,89 kWh

Rummål (nyttekapacitet)	65 L
Størrelse bind	Store

Stegetid

Convectional opvarmning	54 min
Tvunget luft varme	52 min

Standby strømforbrug

Standbytilstand	0,5 W
Oplysninger tilstand	1,0 W

Indfrysningsskapacitet	1300 cm ²
------------------------	----------------------

Tekniske specifikationer

Forordninger, standarder og direktiver

Ovnen er i overensstemmelse med følgende standarder:

- EN 60335–1 og EN 60 335–2–6 (Sikkerhed vedrørende elektriske apparater til husholdningsbrug og tilsvarende formål).
- EN 60335 eller DIN 44546 / 44547 / 44548 (Drifts karakteristika for elektriske apparater til husholdningsbrug, komfurer, el-kogeplader, ovne og griller).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Del 14-2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Del 14-1 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Del 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Del 3 (Grundlæggende krav vedrørende elektromagnetisk interferens (EMI))

Denne ovn er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 73/23/EØF af 19.2.1973 (lavspænding), inklusive supplement 90/683/EØF
- 89/336/EØF af 3.5.1989 (EMI), inklusive supplement 92/31/EØF
- 93/68/EØF (Fællesskabets mærkningsdirektiv)

Installeringsvejledning

Vigtigt: Installationen må kun foretages af en autoriseret faguddannet elektriker.

Ovnen skal installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger.

Sikkerhedsvejledning til installatøren

- Under installationen skal man sørge for, at ingen personer kommer i berøring med strømførende dele.
- Elementet, hvor ovnen installeres skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930-standarden.
- Ovnen skal installeres af en kvalificeret faguddannet elektriker i overensstemmelse med de tilsvarende reguleringer og standarder.
- Ovnen er et tungt apparat og skal fragtes med stor forsigtighed.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage, både den ydre og den, der sidder inde i ovnen.
- Der må ikke ske modificeringer af ovnens tekniske karakteristika.
- Det/de integrerede kogeområde eller varmeplader har specielle stik. Disse kan kun tilsluttes de korrekte tilsvarende stik af samme type.

Kundeservice og reservedele

Hvis der er behov for reservedele eller en tekniker, kontaktes det lokale LG-kundeservicecenter.

Opkaldet vil automatisk blive viderestillet til det kundeservicecenter, der har ansvaret for det pågældende postnummerområde.

Adressen på det lokale kundeservicecenter og andre oplysninger til kunderne kan findes på internettet på adressen www.lge.com

Sørg for at have følgende følgende oplysninger klar:

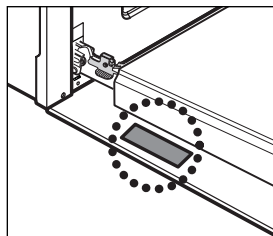
1. Deres navn og adresse, inklusive postnummer.
2. Telefonnummer.
3. Nøjagtige oplysninger om problemets art.
4. Model, serie og serienummer. Disse detaljer findes på mærkepladen, der sidder indvendigt på venstre side af ovnlågen.
5. Den daterede kvittering for købet. Bemærk venligst, at der kræves bevis for købet i forbindelse med alle garantireklamationer. Før der indgives en garantireklamation, bedes man venligst sikre sig, at afsnittet om »Fejlfinding« er omhyggeligt gennemlæst. Der vil blive krævet betaling for ethvert besøg foretaget af en tekniker, hvis det skulle vise sig, at der ikke er nogen mekanisk eller elektrisk fejl til stede i ovnen.

Kundeservice

For generelle forespørgsler om LG-apparater eller yderligere oplysninger om LG-produkter, bedes man venligst kontakte vores kundeservicecenter skriftligt eller telefonisk, eller man kan besøge vores websted på www.lgservice.com

Garanti

Model, serie- og produktionsnummer er påført mærkepladen. Disse oplysninger kan findes på mærkepladen. Mærkepladen sidder i lågens venstre side. Mærkepladen sidder på venstre side af lågen og på ovnens bagklædning.



KRAV, DER GÆLDER FOR OPRETHOLDELSE AF GARANTIDÆKNING:

OPBEVAR KVITTERINGEN SOM BEVIS FOR DATO FOR KØB. DER SKAL AFLEVERES EN KOPI AF KVITTERINGEN, NÅR DER ØNSKES GARANTISERVICE.

PRODUKTREGISTRERINGSKORT:

Det er en god hjælp, hvis man i det mindste udfylder med navn, adresse, telefon, model og serienummer og sender det ind. Dette vil hjælpe LG Electronics med senere at bistå køber, hvis kvitteringen skulle gå tabt, ovnen stjæles, eller hvis der skal foretages ændringer.

Sådan fås oplysninger eller assistance:

MODEL	SERIENUMMER *	DATO FOR KØBET

***Bedes udfyldt for egne optegnelser**

I tilfælde af tvivl, rådspørges LG-forhandleren, hvor ovnen blev købt.

Memo





Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunkontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.