



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Oven
Anvendelse
Ovn
Bruksanvisning
Ovn
Bruksanvisning
Ugn

ATAG



OX6411F

OX6411K

OX6492F

DA 

Brugsvejledning

DA 3 - DA 51

NO 

Bruksanvisning

NO 3 - NO 50

SV 

Bruksanvisning

SV 3 - SV 50

Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används



Viktig informasjon - Viktig informasjon - Viktig informasjon



Tipp - Tips

Indholdsfortegnelse

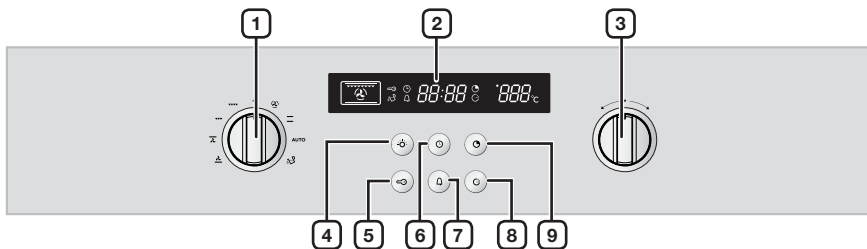
Betjeningspanel	5
Ovnens funktioner	6
Tilbehør	7
Brug af tilbehøret	8 - 9
Funktioner	10
Sådan anvendes denne brugsanvisning	11
Sikkerhedsanvisninger	12 - 14
Elsikkerhed	12
Sikker brug	13
Bortskaffelsesanvisninger	15
Installation og tilslutning	16 - 17
Sikkerhedsanvisninger ved installation	16
Installation af kabinettet	16
Tilslutning til netforsyningen	17
Før du begynder	18 - 19
Indstilling af uret	18
Rengøring inden brug	19
Brug af ovnen	20 - 28
Indstilling af tilberedningsfunktionen	20
Ovnfunktioner	21
Indstilling af ovnens temperatur	22
Sådan slukkes ovnen	22
Sluttidspunkt	22
Tilberedningstid	23
Forsinket start	24 - 25
Minutur	26
Automatisk tilberedning	27
Tænd/sluk ovnlampe	28
Børnesikringsfunktion	28
Sådan slås bipperen fra	28
Ovnfunktioner	29 - 39
1. Konventionel	29
2. Overvarme + konvektion	30
3. Konvektion	31
4. Stor grill	32
5. Lille grill	33
6. Underverme + konvektion	34
Auto-menuprogrammer på OX6411K	35 - 37
Auto-menuprogrammer på OX6411F/OX6492F	38 - 39

Indholdsfortegnelse

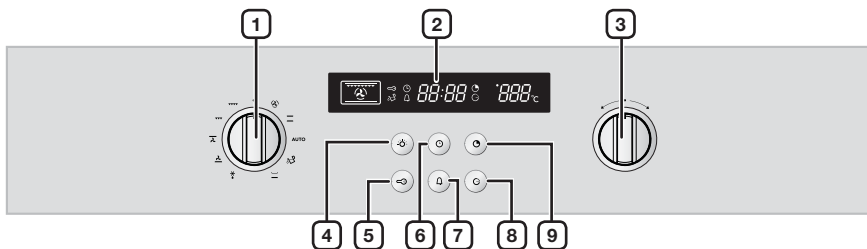
Rengøring og pleje	40 - 47
Aqua cleaning	40
Ovnrum	41
Ovnens ydre	41
Ovnfront i rustfrit stål	41
Grafitsort ovnfront	41
Tilbehør	41
Katalytisk emaljeoverflade (OX6411K)	42
Rengøring med håndkraft	42
Rengøring med høje temperaturer	42
Rengøring af ovnlågen	43 - 44
Montering af sideskinne	45
Rengøring af det øverste varmeelement	46
Udskiftning af pæren	47
Fejlafhjælpning	48
Fejl- og sikkerhedskoder	49
Tekniske specifikationer	50
Bortskaffelse af apparat og emballage	51

BETJENINGSPANEL

OX6411F/OX6492F

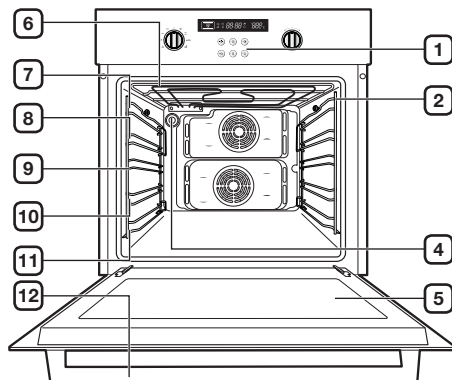


OX6411K

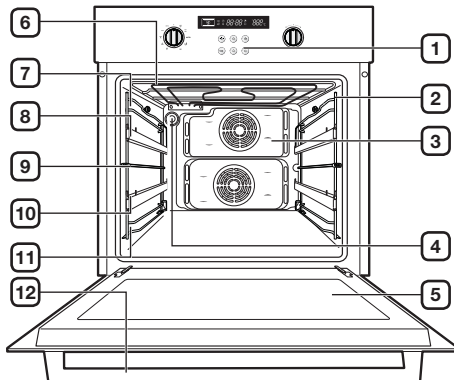


- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. TILBEREDNINGSFUNKTIONSVÆLGER | 6. URKNAP |
| 2. DISPLAY | 7. MINUTURSKNAP |
| 3. TIDS- OG TEMPERATURVÆLGER | 8. KNAP TIL VALG AF SLUTTIDSPUNKT |
| 4. OVNLAMPEKNAP | 9. KNAP TIL VALG AF TILBEREDNINGSTID |
| 5. BØRNESIKRINGSKNAP | |

OVNENS FUNKTIONER



**OX6411F
OX6492F**



OX6411K

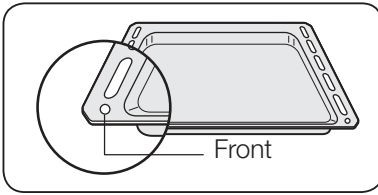
- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Betjeningspanel | 7. Niveau 5 |
| 2. Sideskinne | 8. Niveau 4 |
| 3. Katalytisk emaljeret kabinet | 9. Niveau 3 |
| 4. Ovnlampe | 10. Niveau 2 |
| 5. Glaslåge | 11. Niveau 1 |
| 6. Varmeelementer foroven | 12. Dørhåndtag |

Bemærk

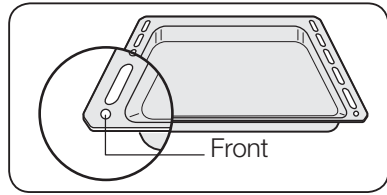
- Rillenniveauerne er nummereret nedefra og op.
- Rillenniveau 3, 4 og 5 anvendes hovedsageligt til grillfunktionen.
- Find det rigtige rillenniveau til dine retter i de tilberedningsvejledninger, der præsenteres hele vejen gennem denne brugsvejledning.

TILBEHØR

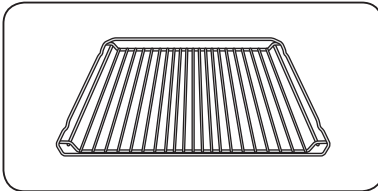
Det følgende tilbehør leveres sammen med ovnen:



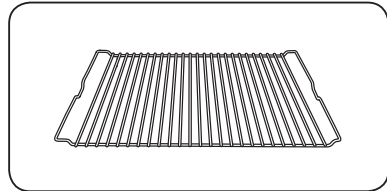
- 1** Bageplade
Bagepladen kan bruges til bagning af kager, småkager og andet bagværk.



- 2** Dyb bageplade
Den dybe bageplade skal bruges til stegning eller opsamling af kødsaft eller fedt.



- 3** Rist
Risten skal bruges til skåle, kageforme, stege- og grillbakker.



- 4** Stegerist
Stegeristen skal bruges til stegning. Brug altid stegeristen sammen med en bageplade.

Bemærk

- Sørg for at placere tilbehøret korrekt på ristene. Der skal være mindst 2 cm mellem ovnens bund og plader, ellers kan emaljeoverfladen tage skade.
- Vær meget forsigtig, når du tager mad og/eller tilbehør ud af ovnen. Du kan brænde dig på varm mad, tilbehør og overflader!
- Placer den dybe bageplade på niveau 1 for at opsamle saft fra madlavningen.
- Man kan bage let kogte kartofler og grøntsager samtidigt ved at lægge dem rundt langs kanten på den dybe bageplade.

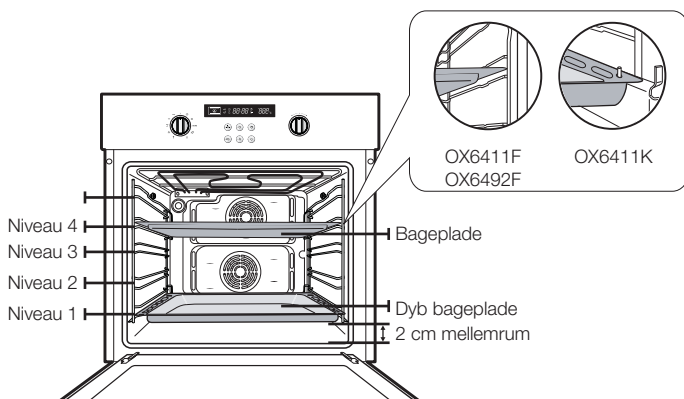
BRUG AF TILBEHØRET

Bagepladen, den dybe bageplade og risten skal sættes korrekt i sideskinnerne. Når du tager tilberedte madvarer ud af ovnen, skal du håndtere varme redskaber og overflader forsigtigt.

Eksempel

Niveau 4: Bageplade

Niveau 1: Dyb bageplade



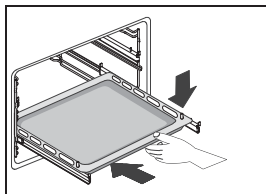
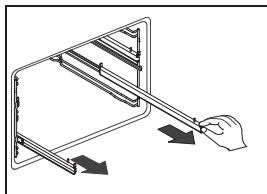
Bemærk

Når den dybe bageplade eller bagepladen anvendes til at opsamle fedt og stegesky fra mad, der tilberedes, skal du sørge for, at pladen er anbragt forsvarligt i sideskinnerne. Hvis disse dele får kontakt med bundfladen i ovnen, kan det beskadige emaljen på overfladen. Der skal være mindst 2 cm mellem ovnens bund og plader og skåle, der er placeret på niveau 1.

Udtræksskinner (OX6411K)

Udtræksskinnerne og andet tilbehør til ovnen kan blive meget varme! Brug grydelapper eller anden egnet beskyttelse! Udtræksskinnerne sidder i højre og venstre side i ovnrummet på tre forskellige niveauer.

- Hvis du vil sætte bagepladen eller risten i, skal du først trække udtræksskinnerne på det ønskede niveau ud.
- Anbring pladen eller risten på skinnerne. Læg mærke til de runde huller i bagepladen (se illustrationen)! Når du placerer risten, skal den klemmes ind mellem skinnerne. Skub skinnerne helt ind i ovnen igen. Luk først ovnlågen, efter at du har skubbet udtræksskinnerne ind i ovnen igen.



BRUG AF TILBEHØRET (FORTSAT)

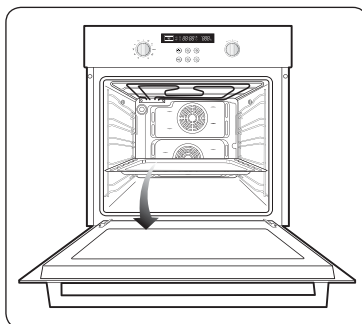
Rist, bageplade og dyb bageplade

Placering af risten

Risten kan placeres på et hvilket som helst niveau.

Placering af bagepladen eller den dybe bageplade

Bagepladen og/eller den dybe bageplade kan placeres på et hvilket som helst niveau.



FUNKTIONER

Sikkerhedsafbryder

Hvis der ikke er angivet en tilberedningstid, slukker ovnen selv efter de tidsrum, som er angivet nedenfor.

<i>Afbrydelsestider for forskellige temperaturindstillinger</i>	
Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Det elektriske kredsløb i denne ovn har et temperaturstyret afbrydersystem. Hvis ovnen bliver unormalt varm, slukker systemet for strømtilførslen til varmeelementerne i et stykke tid.

Køleblæser

Det er normalt, at der slipper varm luft ud af ventilationsåbningen på ovnens forside. Køleblæseren kører også videre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen i ovnrummet er faldet til 60 °C eller efter 25 minutter.

SÅDAN ANVENDES DENNE BRUGSANVISNING

Tak fordi du har købt en indbygningsovn fra ATAG.

Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og anvisninger, der er tænkt som en hjælp i forbindelse med betjening og vedligeholdelse af dit produkt.

Før du bruger ovnen, bedes du læse alle oplysninger i denne brugsanvisning og opbevare den til senere brug.

Ovnen må kun installeres af en autoriseret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til netforsyningen i overensstemmelse med alle relevante sikkerhedsanbefalinger.

Elsikkerhed

Hvis ovnen har taget skade under transporten, må den ikke tilsluttes.

- Dette apparat må kun tilsluttes til netforsyningen af en **autoriseret elektriker**.
- Hvis apparatet er fejlbehæftet eller beskadiget, må der ikke gøres forsøg på at betjene det.
- **Reparationer** må kun udføres af **autoriseret fagpersonale**. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre betydelig fare for dig selv og andre. Hvis din ovn skal repareres, bedes du kontakte Atag kundeservice eller din forhandler.
- Hvis netledningen er defekt, skal den udskiftes med en specialledning eller et specialsæt, som kan fås hos producenten eller en autoriseret servicevirksomhed.
- Elledninger og kabler må ikke røre ved ovnen.
- Ovnen skal tilsluttes til netforsyningen via en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig flere overgangsstik eller forlængerledninger.
- Mærkepladen sidder i højre side inde i ovnen.
- Strømforsyningen til ovnen skal slukkes, når den repareres eller rengøres.
- Vær forsigtig, når du tilslutter eludstyr til stikkontakter tæt på ovnen.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegemer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår alle farer ved ukorrekt brug af apparatet.

SIKKERHEDSANVISNINGER (FORTSAT)

ADVARSEL

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes på afstand for at undgå forbrændinger.
- Apparatet skal slukkes før udskiftning af pæren for at udgå risikoen for elektrisk stød. Når ovnen er i brug, bliver de indvendige overflader meget varme.

Sikker brug

- Denne ovn er udelukkende konstrueret til tilberedning af madvarer i husholdningen.
- Under brug bliver ovnens indvendige overflader varme nok til at forårsage forbrændinger. Rør ikke ved varmeelementerne eller ovnens indvendige overflader, før de har haft tid til at køle ned.
- Opbevar aldrig fl. brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet bruges ved høj temperatur i længere tid.
- Vær forsigtig hvis du åbner ovnlågen under tilberedningen, fordi der hurtigt kan slippe varm luft og damp ud.
- Hvis du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer, og dampen kan fi antænde, hvis den kommer i kontakt med de varme dele i ovnen.
- For din egen sikkerheds skyld må du ikke anvende højtryksrensere eller damprensere.
- Børn skal holdes på sikker afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizzaer, skal tilberedes på risten. Hvis bagepladen bruges, kan den slå sig på grund af de store temperaturudsving.
- Hæld ikke vand på bunden af ovnen, når den er varm. Dette kan medføre skader på den emaljerede overflade.
- Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen.
- Læg ikke alufolie på bunden af ovnen og sæt heller ikke bageplader eller bageforme på den. Alufolien blokerer for varmen, hvilket kan medføre skader på de emaljerede overflader samt dårligt tilberedte madvarer.
- Frugtsaft efterlader mærker på ovnens emaljerede overflader, som ikke kan fjernes igen. Hvis du tilbereder meget fugtige kager, skal du bruge den dybe bageplade.

SIKKERHEDSANVISNINGER (FORTSAT)

- Sæt ikke bageudstyr på den åbne ovnlåge.
- Dette apparat er ikke konstrueret til at blive anvendt af små børn eller fisvagelige personer uden passende opsyn af en ansvarlig person, der sørger for at de anvender apparatet på sikker vis.
- Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Små mængder madvarer kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis de normale tilberednings- eller opvarmningstider bruges, kan madvarerne overophedes og brænde på.

BORTSKAFFELSESANVISNINGER

Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen til dette apparat er genanvendelig.
- Bortskaf emballagen i en egnet container på din lokale genbrugsplads.

Bortskaffelse af udtjente apparater

ADVARSEL

Før udtjente apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke er funktionsdygtige, så de ikke udgør en farekilde.

Dette gøres ved at koble apparatet fra netforsyningen og fjerne netledningen.

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at udtjente apparater bortskaffes på korrekt vis.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Du kan få oplysninger om indsamlingstidspunkter og offentlige genbrugspladser fra din lokale genbrugsafdeling eller fra kommunen.

INSTALLATION OG TILSLUTNING

Sikkerhedsanvisninger ved installation

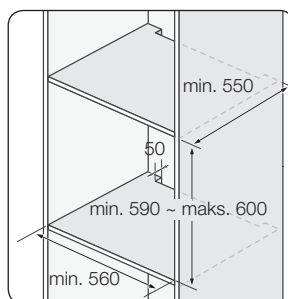
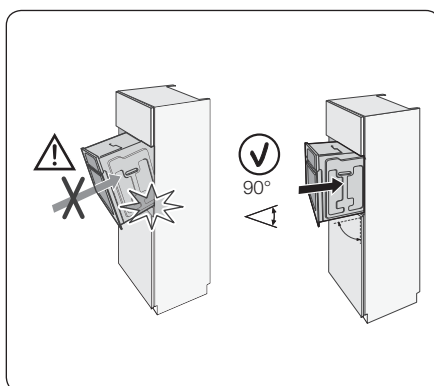
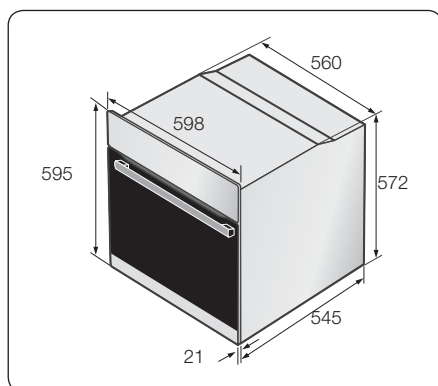
Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til netforsyningen i overensstemmelse med alle relevante sikkerhedsforskrifter.

- Sørg for, at du er beskyttet mod de strømførende dele, når du installerer ovnen.
- Det køkkenelement, som ovnen skal indbygges i, skal overholde sikkerhedskravene i DIN 68930.

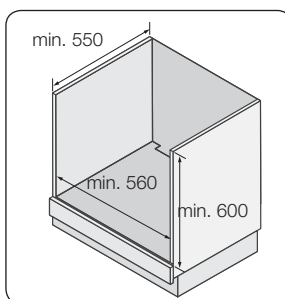
Installation i køkkenelementet

Dette er en indbygningsovn, som skal installeres i et egnet over- eller underskab.

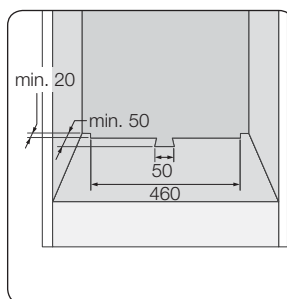
- Overhold minimumsafstandene.
- Ovnen skal skubbes ind på plads med den korrekte vinkel



Højskab

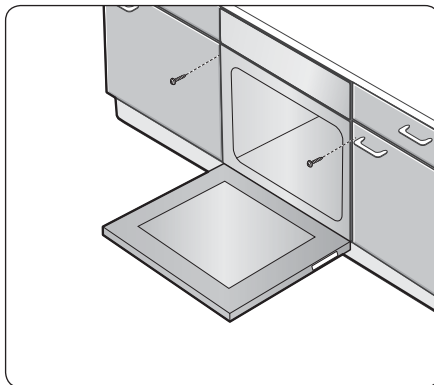


Lavt skab



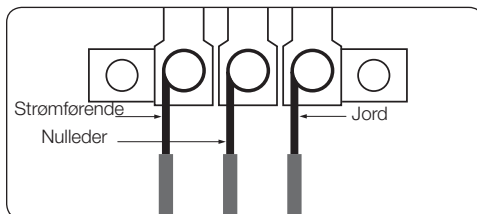
INSTALLATION OG TILSLUTNING (FORTSAT)

- Fastgør ovnen i begge sider med skruer.
- Efter installeringen skal den beskyttende film fjernes fra ovnlågen og ovnens indvendige overflader.



Tilslutning til netforsyningen

Den elektriske tilslutning skal foretages af en elektriker i overensstemmelse med tilslutningspladen, der sidder på apparatets bagside. Elektrikeren skal sikre sig, at apparatet er blevet tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsanvisningerne og de lokale forskrifter.



Hvis apparatet ikke tilsluttes til netforsyningen via et stik, skal der monteres en flerpolet afbryder (med en kontaktafstand på mindst 3 mm) på forsynings siden af forbindelsen for at opfylde sikkerhedskravene.

Bemærk

Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektroniske kredsløb, hvilket neutraliserer belysningen i nogle få sekunder. Elkablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) skal være langt nok til at det kan være tilsluttet til ovnen, mens den står på gulvet foran det skab, den er indbygget i.

Åbn ovnens bagbeklædning forveden (brug skruetrækker med lige kærnv) og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt af, før lederne sættes i de respektive terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til jordterminalen (\perp) på ovnen.

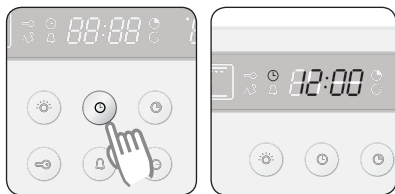
Hvis ovnen er tilsluttet til netforsyningen med et stik, skal stikket være tilgængeligt, når ovnen er blevet monteret.

Vi frasiger os ethvert ansvar for ulykker, der skyldes manglende eller fejlbehæftet jordforbindelse.

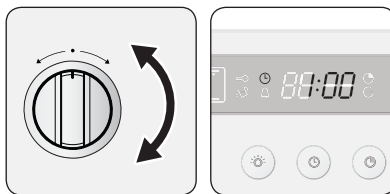
FØR DU BEGYNDER

Indstilling af uret

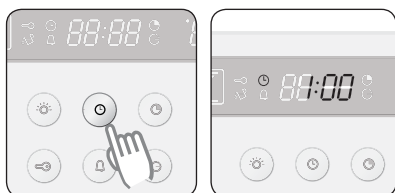
Første gang ovnen forsynes med strøm, lyser betjeningspanelets display kortvarigt. Efter 3 sekunder viser displayet '12:00'.



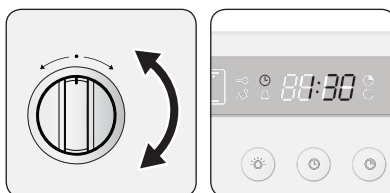
- 1** Tryk på **Urknappen**.
'0' og '12:' blinker.



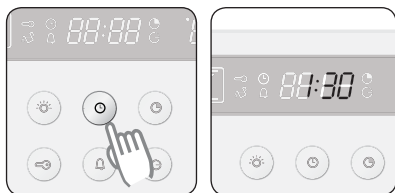
- 2** Eksempel: for at indstille 1:30.
Drej **Tids- og temperaturvælgeren**
for at indstille timerne.



- 3** Tryk på **Urknappen**.
'0' og ':00' blinker.



- 4** Drej **Tids- og temperaturvælgeren**
for at indstille minutterne. '0' blinker.



- 5** Tryk på **Urknappen** for at afslutte
indstilling af uret eller vent i ca.
10 sekunder. '0' forsvinder og '30'
holder op med at blinke. Displayet
viser klokkeslættet. Ovnen er nu klar
til brug.

FØR DU BEGYNDER (FORTSAT)

Rengøring inden brug

Rengør ovnen grundigt før den bruges første gang.

- Brug ikke skarpe eller slibende rengøringsmaterialer. De kan beskadige ovnens overflader. På ovne med emaljeret front skal der bruges almindeligt tilgængelige rengøringsmidler.

Sådan rengøres ovnen

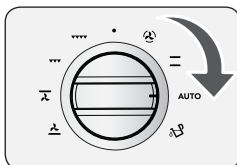
1. Åbn lågen. Ovnlampen tænder.
2. Rengør alle ovnplader, tilbehør og sideskinner med varmt vand eller opvaskemiddel og tør dem med en blød og ren klud.
3. Vask ovnrummet på samme måde.
4. Tør ovnens forside af med en fugtig klud.

Kontroller, at uret er indstillet korrekt. Tag tilbehøret ud, tænd for ovnen og lad den køre i konvektionsindstillingen ved 200 °C i 1 time, før den tages i brug. Processen udvikler en særpræget lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken under denne tilkøringsperiode.

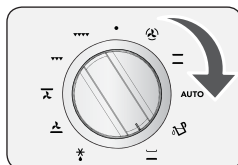
BRUG AF OVNE

Indstilling af tilberedningsfunktionen

OX6411F
OX6492F



OX6411K



Drej **Tilberedningsfunktionsvælgeren** for at vælge den ønskede ovnfunktion.

- Ovnen starter automatisk efter 5 sekunder!

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

Ovnfunktioner



Konventionel

Maden opvarmes af varmeelementerne foroven og forneden i ovnen. Denne indstilling er egnet til bagning og stegning.



Overvarme + konvektion

Vi anbefaler denne indstilling til stegning af kød. Det øverste varmeelement er aktiveret og blæserne kører for at cirkulere den varme luft, der kommer fra oven og fra varmeelementet i ovnens bagvæg.



Konvektion

Maden opvarmes af den varme luft fra varmeelementet i bagvæggen og cirkuleres af to blæsere. Denne indstilling giver en jævn varmefordeling, som er ideel til frosne færdigretter samt kager og croissanter. Denne funktion kan bruges til bagning på to niveauer.



Stor grill

Maden opvarmes af de øverste varmeelementer. Vi anbefaler denne funktion til grillning af steaks og pølser samt til toastbrød.



Lille grill

Denne funktion er ideel til grillning af små fødevareremængder, som f.eks. baguetter eller fiskefileter. Anbring maden midt på risten, da det kun er det lille varmeelement i midten, der anvendes.



Underverme + konvektion

Det nederste varmeelement og varmeelementet i bagvæggen opvarmer luften, som cirkuleres af blæserne. Denne funktion er ideel til bagværk som f.eks. quicher, pizza, brød og ostekager.



Automenu-programmer

Du kan vælge automenu-programmer til bagning, stegning og tilberedning. Funktionen, tilberedningstiden og temperaturerne er forprogrammeret, så du ikke behøver foretage dig mere. Du skal blot vælge emnet og det ønskede serveringsvalg.

Optøning

Denne funktion er ideel til optøning af frosne madvarer ved lav temperatur og anvendelse af blæseren. Vi anbefaler, at du vender madvarerne under optøningsprocessen.



OX6411K

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Tid (min.)	Bemærk
Kylling (1000 - 1400 g)	2 1	Rist + Dyb bageplade	100~140	Vend under optøningen
Fisk (300 - 1000 g)	2 1	Rist + Dyb bageplade	50~80	
Kød (500 - 1000 g)	2	Rist	50~100	
Frosne madvarer	2	Rist		



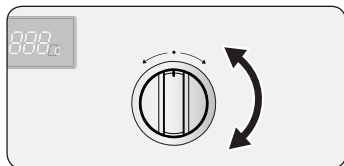
OX6411K

Underverme

Denne funktion er ideel til brunning af bunden på kager, pizzaer, quicher eller tærter. Vi anbefaler, at man bruger denne funktion, når bagningen er ved at være afsluttet.

BRUG AF OVNE (FORTSAT)

Indstilling af ovnens temperatur



Drej **Tids- og temperaturvælgeren** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

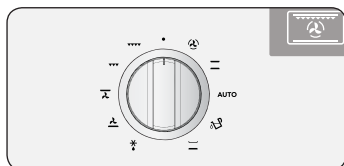
40 °C – 250 °C

40 °C – 300 °C (stor og lille grill)

Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Mens ovnen forvarmes, vises der en blinkende 'prik' eller "°C" i venstre side (tæt på den temperatur, der er indstillet). Når ovnen er varmet op til den indstillede temperatur, forsvinder 'prikken' eller også lyser "°C" konstant.

Sådan slukkes ovnen

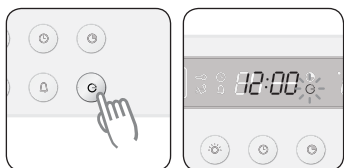


Ovnen slukkes ved at dreje

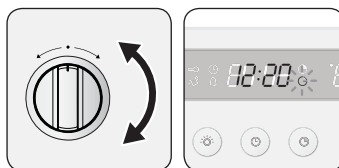
Tilberedningsfunktionsvælgeren til positionen 'Off' (slukket).

Sluttidspunkt

Du kan indstille sluttidspunktet under tilberedningen.

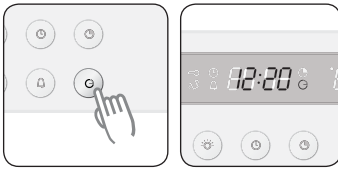


1 Tryk på **knappen Sluttidspunkt**.
Eksempel: Klokken er 12:00.



2 Drej **Tids- og temperaturvælgeren** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

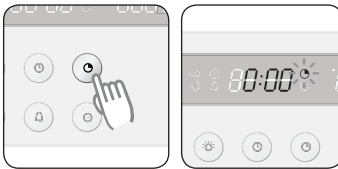


- 3** Tryk på **knappen Sluttidspunkt**. Ovnens kører automatisk med det valgte sluttidspunkt, medmindre der trykkes på knappen Sluttidspunkt inden for 5 sekunder.

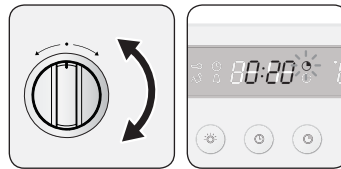
- Under tilberedningen kan du justere det valgte sluttidspunkt med **Tids- og temperaturvælgeren** for at opnå et bedre resultat.

Tilberedningstid

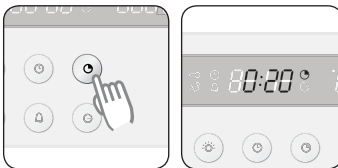
Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.



- 1** Tryk på **knappen Tilberedningstid**.



- 2** Drej **Tids- og temperaturvælgeren** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



- 3** Tryk på **knappen Tilberedningstid**. Ovnens kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre der trykkes på knappen Tilberedningstid inden for 5 sekunder.

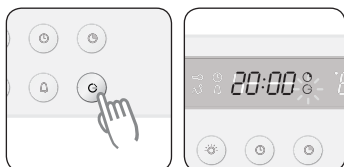
- Under tilberedningen kan du justere den indstillede tilberedningstid med **Tids- og temperaturvælgeren** for at opnå et bedre resultat.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

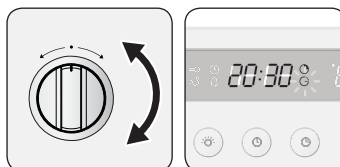
Forsinket start

Eksempel 1 - Tilberedningstiden angives først

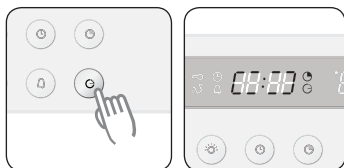
Hvis sluttidspunktet angives efter at tilberedningstiden allerede er blevet indstillet (se side 23), beregnes tilberedningstiden og sluttidspunktet, og om nødvendigt vælger ovnen et forsinket starttidspunkt.



- 1** Tryk på knappen **Sluttidspunkt**.
Eksempel: Klokken er 15:00 og den ønskede tilberedningstid er 5 timer.



- 2** Drej **Tids- og temperaturvælgeren** for at indstille sluttidspunktet.
Eksempel: Du vil tilberede maden i 5 timer og være færdig klokken 20:30.



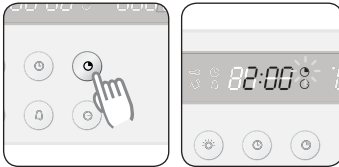
- 3** Tryk på knappen **Sluttidspunkt**.
Et ' [] ' -symbol vises indtil det forsinkede starttidspunkt.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

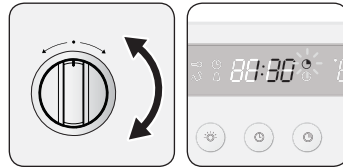
Forsinket start

Eksempel 2 - Sluttidspunktet angives først

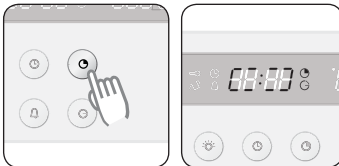
Hvis tilberedningstiden angives efter at sluttidspunktet allerede er blevet indstillet (se side 22), beregnes tilberedningstiden og sluttidspunktet, og om nødvendigt vælger ovnen et forsinket starttidspunkt.



- 1** Tryk på knappen **Tilberedningstid**.
Eksempel: Klokken er 15:00 og det ønskede sluttidspunkt er 17:00.



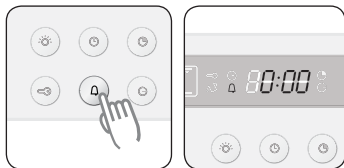
- 2** Drej **Tids- og temperaturvælgeren** for at indstille tilberedningstiden.
Eksempel: Du vil tilberede maden i 1 time og 30 minutter og slutte klokken 17:00.



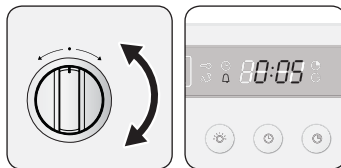
- 3** Tryk på knappen **Tilberedningstid**.
Et '00:00'-symbol vises indtil det forsinkede starttidspunkt.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

Minutur



1 Tryk én gang på knappen **Minutur**. 'A' blinker.



2 Drej Tids- og temperaturvælgeren for at indstille den ønskede tid. Eksempel: 5 minutter.

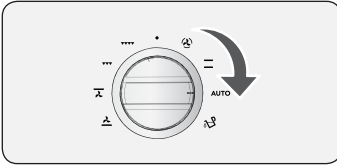


3 Tryk på knappen **Minutur** for at starte minuturet. Når den indstillede tid er udløbet, høres der et signal.

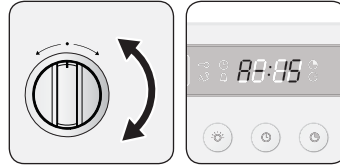
- Tryk på knappen Minutur og hold den nede i 2 sekunder for at slå minuturet fra.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

Automatisk tilberedning



1 Drej **Tilberedningsfunksionsvælgeren** til Automatisk tilberedning.



2 Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **Tids- og temperaturvælgeren** mod højre og venstre. Vent med at vælge vægt til 5 sekunder efter du har valgt opskrift. Til opskrifter med fastlagt vægt kan du starte tilberedningen straks.

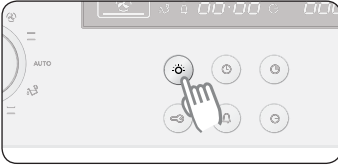


3 Vælg den ønskede vægt ved at dreje **Tids- og temperaturvælgeren** mod højre og venstre.

- Når tidspunktet for 'Vend om/ rundt' nås, bipper ovnen for at gøre opmærksom på, at maden skal vendes eller drejes.

BRUG AF OVNEN (FORTSAT)

Tænd/sluk ovlampe

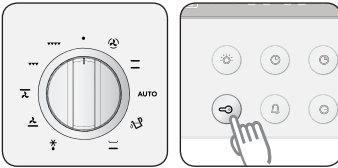


1 Tryk på **Ovnlampeknappen**.

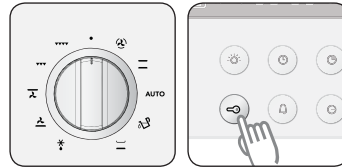
- Lampen slukker automatisk efter 5 minutter.

Børnesikringsfunktion

Du kan bruge børnesikringsfunktionen i standby-tilstanden.



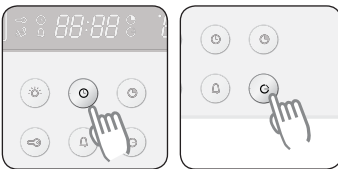
- #### 1
- Drej **Tilberedningsfunktionsvælgeren** til positionen 'Off'. Tryk på Børnesikringsknappen og hold den nede i 3 sekunder. (🔒) vises på displayet.



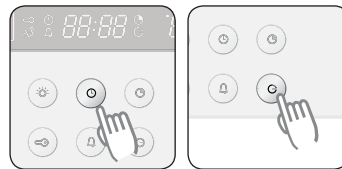
- #### 2
- Drej **Tilberedningsfunktionsvælgeren** til positionen 'Off'. Tryk på Børnesikringsknappen og hold den nede i 3 sekunder for at låse op.

- Hvis ovnen er låst, er det kun Børnesikringsknappen, der fungerer.

Sådan slås bipperen fra



- #### 1
- Bipperen slås fra ved at trykke på knapperne **Ur** og **Sluttidspunkt** samtidigt og holde dem nede i 3 sekunder.



- #### 2
- Bipperen slås til igen ved at trykke på knapperne **Ur** og **Sluttidspunkt** samtidigt og holde dem nede i 3 sekunder.

OVNFUNKTIONER

Denne ovn har blandt andet følgende funktioner:

1. Konventionel

Den konventionelle funktion er ideel til bagning og stegning af madvarer, der er anbragt på samme rist. Der bruges både over- og undervarme til at holde ovnens temperatur.

Vi anbefaler, at man forvarmer ovnen med den konventionelle funktion.

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. brasen) (300-1000 g) 3-4 snit på hver side DRYP OLIE	3/2	Rist / dyb bageplade	240	15-20
Fiskefileter (500-1000 g) 3-4 snit på hver side DRYP OLIE	3	Bageplade	200	13-20
Frosne koteletter (350-1000 g) hakkekød fyldt med skinke, ost eller champignon DRYP OLIE	3	Bageplade	200	25-35
Frosne koteletter af hakkekød, gulerødder, rødbeder eller kartofler (350-1000 g) DRYP OLIE	3	Bageplade	200	20-30
Svinekoteletter med ben (500-1000 g) DRYP OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3/2	Rist / dyb bageplade	200	40-50
Bagt kartoffel (halveret) (500-1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Frossen kødret fyldt med champignon (500-1000 g) DRYP OLIE	3	Bageplade	180-200	40-50
Sukkerbrødskegler (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkage (500-1000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gærkage på plade med frugt og smulder (1000-1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

2. Overvarme + konvektion

Der bruges overvarme, og blæseren kører konstant for at cirkulere den varme luft. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen overvarme + konvektion.

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekød på ben (1000 g) SMØR MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Rist / dyb bageplade	180-200	50-65
Svineskulder i folie (1000-1500 g) MARINER	2	Bageplade	180-230	80-120
Hel kylling (800-1300 g) SMØR MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Rist / dyb bageplade	190-200	40-65
Steaks af kød eller fisk (400-800 g) DRYP OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Rist / dyb bageplade	180-200	15-35
Kyllingestykker (500-1000 g) SMØR MED OLIE OG KRYDDERIER	4/3	Rist / dyb bageplade	200-220	25-35
Stegt fisk (500-1000 g) brug ovnfast fad SMØR MED OLIE	2	Rist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1200 g) SMØR MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Rist / dyb bageplade Tilsæt en kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4/3	Rist / dyb bageplade Tilsæt en kop vand	180-200	25-35

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

3. Konvektion

Med denne funktion kan man tilberede madvarer placeret på op til tre forskellige niveauer. Funktionen kan også bruges til stegning. Tilberedningen sker vha. varmeelementet på bagvæggen og blæseren, der fordeler varmen. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i konvektionsfunktionen.

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350-700 g) SMØR MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Rist / dyb bageplade	190-200	40-50
Bagte bananer (3-5 stk.), åbn med kniv foroven, tilføj 10-15 g chokolade, 5-10 g hakkede nødder, nogle dråber sukkervand og indpak i folie.	3	Rist	220-240	15-25
Bagte æbler 5-8 stk. hver 150-200 g Fjern kernehusene og tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Rist	200-220	15-25
Koteletter af hakkekød (300-600 g) DRYP OLIE	3	Bageplade	190-200	18-25
Hakkekød med fyld 'á la Rusland' (500-1000 g) SMØR MED OLIE	3	Bageplade	180-200	50-65
Frosne krokerter (500-1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne pommes frites (300-700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Æble- og mandelkage (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Frisk croissant (200-400 g) (færdiglavet dej)	2	Bageplade	180-200	15-25

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

4. Stor grill

Den store grillfunktion griller store mængder flade madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk.

Den kan også bruges til at lave toastbrød. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne funktion. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med den store grillfunktion.

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk.	4/3	Rist / dyb bageplade	220	5-8 vendes 5-8
Pølser (tynde) 8-12 stk.	4/3	Rist / dyb bageplade	220	4-6 vendes 4-6
Toastbrød 5-10 stk.	5	Rist	240	1-2 vendes 1-2
Ostetoast 4-6 stk.	4/3	Rist/ bageplade	200	4-8
Frosne pandekager med fyld 'á la Rusland' (200-500 g)	3	Bageplade	200	20-30
Oksesteaks (400-800 g)	4/3	Rist / dyb bageplade	240	8-10 vendes 5-7

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

5. Lille grill

Denne indstilling er til grillning af mindre mængder flade madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toastbrød anbragt midt på pladen. Kun det øverste varmeelement er tændt. Læg maden midt på bakken/risten.

Madvare	Rilleniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen camembert i ovn (2 – 4 75 g hver) SÆT I KOLD OVN	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med fyld (tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3/2	Rist/ bageplade	200	15-20
Frosne fiskefingre (300-700 g) SÆT I KOLD OVN DRYP OLIE	3/2	Rist/ bageplade	200	15-25
Frossen fiskeburger (300-600 g) SÆT I KOLD OVN, DRYP OLIE	3	Bageplade	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500 g) SÆT I KOLD OVN	3/2	Rist/ bageplade	180-200	23-30

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

6. Undervarme + konvektion

Funktionen Undervarme + konvektion bruges til opskrifter, der inkluderer fyld og en sprød bund, som f.eks. pizza, quiche lorraine, åbne plumkager og ostekager. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i funktionen Undervarme + konvektion.

Madvare	Rillenniveau	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen gærdejstærte med æbler (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Små frosne butterdejstærter med fyld (300-600 g) SMØR MED ÆGGEBLOMME, SÆT I KOLD OVN (før forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Kødboller i sauce (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Rist	180-200	25-35
Butterdej (500-1000 g) SMØR MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15-23
Cannelloni i sauce (250-500 g) brug ovnfast fad	3	Rist	180	22-30
Gærdejstærter med fyld (600-1000 g) SMØR MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500-1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmebagt brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

7. Auto-menuprogrammer på OX6411K

Den følgende tabel præsenterer 27 automatiske programmer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægtområder og passende anbefalinger. Tilberedningsfunktioner og -tider er forprogrammeret, så du ikke behøver foretage dig mere. Du kan bruge disse retningslinjer for tilberedningen. Sæt altid maden i en kold ovn.

Nej	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Rilleniveau
1	Frossen pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Rist	2
	Sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynde italienske pizzaer. Den anden indstilling er til tykke amerikanske pizzaer.			
2	Frosne pommes frites	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bageplade	2
	Fordel de frosne pommes frites på bagepladen. Den første indstilling anbefales til tynde pommes frites og den anden indstilling til tykke pommes frites. Brug bagepapir. Vi anbefaler, at pommes fritene vendes efter 2/3 af tilberedningstiden.			
3	Frosne kartoffelkroetter	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bageplade	2
	Fordel de frosne kartoffelkroetter jævnt på bagepladen. Vi anbefaler, at kroetterne vendes efter 2/3 af tilberedningstiden.			
4	Færdiglavet lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Rist	3
	Anbring den færdiglavede lasagne i et passende stort ovnfast fad. Sæt fadet midt i ovnen.			
5	Oksesteaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Stegerist Dyb bageplade	4 3
	Læg 2-6 oksesteaks ved siden af hinanden på stegeristen. Den første indstilling er til tynde steaks, den anden indstilling er til tykke steaks. Vend, når bipperen høres.			
6	Roastbeef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Stegerist Dyb bageplade	2 1
	Mariner roastbeefen og læg den på stegeristen. Tilsæt 1 kop vand i den dybe bageplade. Vend, når bipperen høres. Pak roastbeefen ind i alufolie efter tilberedningen og lad den stå i 5-10 minutter.			
7	Svinesteg	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Stegerist Dyb bageplade	2 1
	Læg den marinerede svinesteg på stegeristen. Vend, så snart ovnen bipper.			
8	Lammekoteletter	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Stegerist og dyb bageplade	4 3
	Mariner lammekoteletterne. Læg lammekoteletterne på stegeristen. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er til tykke koteletter.			
9	Kyllingestykker	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Stegerist Dyb bageplade	4 3
	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Læg kyllingestykkerne ved siden af hinanden på stegeristen.			

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

Nej	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Rilleniveau
10	Stegt kylling	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Stegerist Dyb bageplade	2 1
	Pensl den kolde kylling med olie og krydderier, og læg den med brystet opad på stegeristen.			
11	Andebryst	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Stegerist og dyb bageplade	4 3
	Klargør andebrystet, læg det på stegeristen med fedtsiden opad. Den første indstilling er til tykke andebryster, den anden indstilling er til meget tykke andebryster.			
12	Kalkunroulade	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Stegerist Dyb bageplade	2 1
	Læg kalkunrouladen på stegeristen. Vend, så snart ovnen bipper.			
13	Dampet fisk	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Rist	3
	Læg den klargjorte ferske fisk (f.eks. ørred, kuller, torsk) i et passende stort ovnfast glasfad med låg. Tilføj væske, f.eks. 3-4 spsk. citronsaft, hvidvin eller vand, indtil bunden af fadet er dækket, og læg låget på. Sæt fadet på risten. Hvis du foretrækker at fisken får et stegt udseende, skal du pensle den med olivenolie og ikke lægge låg på fadet.			
14	Stegt fisk	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Stegerist Dyb bageplade	4 3
	Læg fiskene hoved mod hale på stegeristen. Første indstilling er til 2 fisk, den anden indstilling er til 4 fisk. Programmet er egnet til hele fisk, som f.eks. ørreder, sandart eller guldbrasen.			
15	Laksesteaks	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Stegerist Dyb bageplade	4 3
	Læg laksesteakene på stegeristen. Vend, så snart ovnen bipper.			
16	Ovnbagte kartofler	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Bageplade	2
	Vask og halver kartoflerne. Pensl med olivenolie, urter og krydderier. Fordel dem jævnt på bagepladen. Den første indstilling er til små kartofler (hver 100 g), den anden indstilling er til store kartofler (hver 200 g).			
17	Stegte grøntsager	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Dyb bageplade	4
	Læg grøntsager, som f.eks. skiveskårne courgetter, peberfrugter, aubergine, champignon og cherrytomater, på den dybe bageplade. Pensl med en blanding af olivenolie, krydderurter og krydderier.			
18	Grøntsagsgratin	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Rist	2
	Klargør grønssagsgratinen i et ovnfast rundt fad. Sæt fadet på risten midt i ovnen.			
19	Formkage	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Anbring dejen i en aflang, smurt, sort bageform af metal, der er 30 cm lang.			

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

Nej	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Rilleniveau
20	Æblepie	1. 1.2 - 1.4	Rist	2
	Klargør æblepien (á la Holland) i en rund bageform af metal med en diameter på 24 cm.			
21	Søsterkage	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Rist	2
	Anbring dejen i en passende stor smurt bageform til søsterkage.			
22	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Hæld muffindejen i en muffinform af metal til 12 muffins. Sæt formen på risten. Vægtområdet 0,5-0,6 kg anbefales til muffins på 45 g hver, vægtområdet 0,7-0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på 65 g hver.			
23	Franskbrød	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Dette program er egnet til brødblandinger med 500 g hvedemel. Følg anvisningerne på pakken. Kom gærdejen i en aflang bageform. Pensl dejens overflade med vand. Rids på langs med en kniv.			
24	Brød af usigtet mel	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Dette program er egnet til brødblandinger med 500 g hvede- og rugmel. Følg anvisningerne på pakken. Kom surdejen i en egnet aflang bageform. Pensl dejens overflade med vand. Rids på langs med en kniv.			
25	Små brød/ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bageplade	3
	Den første indstilling er egnet til dej til små stykker brød eller dej til croissanter (4-8 stk.). Indstilling 2 er egnet til dej til hjemmebagte ciabattaboller eller baguetter (2-6 stk.). Brug bagepapir.			
26	Hjemmelavet pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bageplade	2
	Den første indstilling er egnet til pizza-snacks (7-9 stk.). Indstilling 2 er egnet til en rund eller pizza eller en pizza på plade. Vægtområderne er inklusive sauce, grøntsager, skinke og ost osv. Hvis du foretrækker en kraftig skorpe anbefaler vi, at du opvarmer ovnen med undervarme og konvektion i 5 minutter.			
27	Hævning af gærdej	1. 0.2 - 0.4 (pizzadej) 2. 0.4 - 0.6 (gærdej) 3. 0.6 - 0.8 (brøddej)	Rist	2
	Vægtområdet 0,2-0,4 kg er til tilberedelse af gærdej til pizzaer, kager eller til forhævning af brøddej. Læg i et stort rundt fad og dæk med husholdningsfilm. Indstillingen 0,4-0,6 kg er til brøddej, f.eks. gærdej eller surdej. Indstillingen 0,4-0,8 kg er til surdej. Ælt dejen med håndkraft, læg den i bageformen og dæk med husholdningsfilm.			

OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

8. Auto-menuprogrammer på OX6411F/OX6492F

Den følgende tabel præsenterer 17 automatiske programmer til tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, vægtområder og passende anbefalinger. Tilberedningsfunktioner og -tider er forprogrammeret, så du ikke behøver foretage dig mere. Du kan bruge disse retningslinjer for tilberedningen. Sæt altid maden i en kold ovn.

Nej	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Rilleniveau
1	Frossen pizza	1- 0.3 - 0.4 2- 0.4 - 0.5	Rist	2
	Sæt den frosne pizza midt på risten. Den første indstilling er til tynde italienske pizzaer. Den anden indstilling er til tykke amerikanske pizzaer.			
2	Frosne pommes frites	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Bageplade	2
	Fordel de frosne pommes frites på bagepladen. Den første indstilling anbefales til tynde pommes frites og den anden indstilling til tykke pommes frites. Brug bagepapir. Vi anbefaler, at pommes fritene vendes efter 2/3 af tilberedningstiden.			
3	Frosne kartoffelkroetter	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Bageplade	2
	Fordel de frosne kartoffelkroetter jævnt på bagepladen. Vi anbefaler, at kroetterne vendes efter 2/3 af tilberedningstiden.			
4	Færdiglavet lasagne	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Rist	3
	Anbring den færdiglavede lasagne i et passende stort ovnfast fad. Sæt fadet midt i ovnen.			
5	Oksesteaks	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Rist Dyb bageplade	4 3
	Læg 2-6 oksesteaks ved siden af hinanden på risten. Den første indstilling er til tynde steaks, den anden indstilling er til tykke steaks. Vend, når bipperen høres.			
6	Roastbeef	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Rist Dyb bageplade	2 1
	Mariner roastbeefen og læg den på risten. Tilsæt 1 kop vand i den dybe bageplade. Vend, når bipperen høres. Pak roastbeefen ind i alufolie efter tilberedningen og lad den stå i 5-10 minutter.			
7	Stegt kylling	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Rist Dyb bageplade	2 1
	Pensl den kolde kylling med olie og krydderier, og læg den med brystet opad på risten.			
8	Dampet fisk	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Rist	3
	Læg den klargjorte ferske fisk (f.eks. ørred, kuller, torsk) i et passende stort ovnfast glasfad med låg. Tilføj væske, f.eks. 3-4 spsk. citronsaft, hvidvin eller vand, indtil bunden af fadet er dækket, og læg låget på. Sæt fadet på risten. Hvis du foretrækker at fisken får et stegt udseende, skal du pensle den med olivenolie og ikke lægge låg på fadet.			
9	Formkage	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Kom dejen i en aflang, smurt, sort bageform af metal, der er 30 cm lang.			

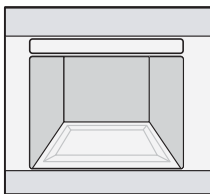
OVNENS FUNKTIONER (FORTSAT)

Nej	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Rilleniveau
10	Æblepie	1. 1.2 - 1.4	Rist	2
	Klargør æblepien (á la Holland) i en rund bageform af metal med en diameter på 24 cm.			
11	Søsterkage	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Rist	2
	Anbring dejen i en passende stor smurt bageform til søsterkage.			
12	Muffins	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Hæld muffindejen i en muffinform af metal til 12 muffins. Sæt formen på risten. Vægtområdet 0,5-0,6 kg anbefales til muffins på 45 g hver, vægtområdet 0,7-0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på 65 g hver.			
13	Franskbrød	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Dette program er egnet til brødblandinger med 500 g hvedemel. Følg anvisningerne på pakken. Kom gærdejen i en aflang bageform. Pensl dejens overflade med vand. Rids på langs med en kniv.			
14	Brød af usigtet mel	1. 0.7 - 0.8	Rist	2
	Dette program er egnet til brødblandinger med 500 g hvede- og rugmel. Følg anvisningerne på pakken. Kom surdejen i en egnet aflang bageform. Pensl dejens overflade med vand. Rids på langs med en kniv.			
15	Små brød/ciabatta	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Bageplade	3
	Den første indstilling er egnet til dej til små stykker brød eller dej til croissanter (4-8 stk.). Indstilling 2 er egnet til dej til hjemmebakte ciabattaboller eller baguetter (2-6 stk.). Brug bagepapir.			
16	Hjemmelavet pizza	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Bageplade	2
	Den første indstilling er egnet til pizza-snacks (7-9 stk.). Indstilling 2 er egnet til en rund eller pizza eller en pizza på plade. Vægtområderne er inklusive sauce, grøntsager, skinke og ost osv. Hvis du foretrækker en kraftig skorpe anbefaler vi, at du opvarmer ovnen med undervarme og konvektion i 5 minutter.			
17	Hævning af gærdej	1. 0.2 - 0.4 (pizzadej) 2. 0.4 - 0.6 (gærdej) 3. 0.6 - 0.8 (brøddej)	Rist	2
	Vægtområdet 0,2-0,4 kg er til tilberedelse af gærdej til pizzaer, kager eller til forhævning af brøddej. Læg i et stort rundt fad og dæk med husholdningsfilm. Indstillingen 0,4-0,6 kg er til brøddej, f.eks. gærdej eller surdej. Indstillingen 0,4-0,8 kg er til surdej. Ælt dejen med håndkraft, læg den i bageformen og dæk med husholdningsfilm.			

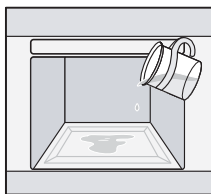
RENGØRING OG PLEJE

Aqua cleaning

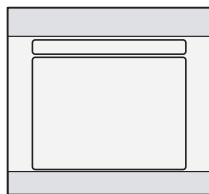
Hvis din ovn er beskidt og trænger til rengøring, skal du bruge den indbyggede aqua cleaning-funktion. Aqua cleaning er tilgængelig, når ovnen er kølet ned.



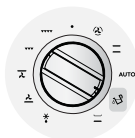
1 Fjern alt tilbehør fra ovnen



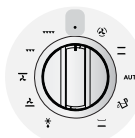
2 Hæld 400 ml vand på bunden af ovnen.



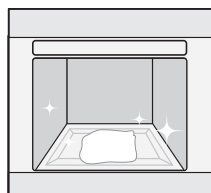
3 Luk ovnlågen.



4 Indstil funktionsvælgeren til aqua cleaning. Når displayet begynder at blinke og der høres et bip, er processen afsluttet.



5 Indstil funktionsvælgeren til Off for at afslutte aqua cleaning.



6 Rengør ovnrummet med en blød klud.

Bemærkninger vedrørende aqua cleaning

- Vær forsigtig når du åbner ovnlågen før aqua cleaning-proceduren er afsluttet, fordi vandet på bunden er varmt.
- Åbn ovnlågen og fjern det overskydende vand med en svamp.
- Lad aldrig det overskydende vand stå i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Rengør ovnrummet med en svamp og rengøringsmiddel eller en blød børste. Mere genstridige pletter kan fjernes med en nylonsvamp.
- Kalkaflejringer kan fjernes med en klud dyppet i eddike.
- Rengør ovnrummet med en blød klud og rent vand. Husk at tørre under ovnlågens tætningsliste.
- Hvis ovnen er meget tilsmudset, kan processen gentages, når ovnen er kølet ned.
- Hvis ovnen f.eks. er kraftigt tilsmudset med fedt efter stegning eller grillning, anbefales det at du gnider rengøringsmiddel på den genstridige plet, før ovnens rensningsfunktion aktiveres.
- Lad ovnen stå 15° på klem efter rensningen, så emaljen i ovnrummet kan tørre ordentligt.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

Forvis dig om, at ovnen og tilbehøret er kølet ned før rengøringen.

Ovnrum

- Rengør ovnrummet med en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Brug ikke skuresvampe eller rensesvampe.
- Genstridig snavs skal fjernes med ovnrens.
- Ovnrummet skal rengøres med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød nylonbørste.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, stive børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens ydre

- Rengør ovnens ydre med en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.
- Brug ikke skuresvampe, ætsende rengøringsmidler eller slibende produkter.

Ovnfront i rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre slibende produkter. De kan beskadige overfladen.

Grafitsort ovnfront

- Tør overfladen nænsomt med en blød, ren klud eller en mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

Tilbehør

- Vask tilbehøret hver gang det er blevet brugt, og tør det af med et viskestykke. Læg det om nødvendigt i blød i varmt sæbevand i ca. en halv time for at lette rengøringen.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

Katalytisk emaljeoverflade (OX6411K)

Det aftagelige kabinet er coatet med grå katalytisk emalje, der kan blive dækket af olie og fedt fra den luft, der cirkulerer under konvektionsopvarmningen. Disse aflejringer brændes væk ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning.

Højere temperaturer brænder aflejringerne væk hurtigere.

Ovnen og tilbehøret skal rengøres efter brug hver gang. Ellers kan yderligere bagning og stegning medføre, at aflejringerne brænder endnu hårdere fast, hvilket kan gøre rengøringen vanskelig og i ekstreme tilfælde umulig.

Rengøring med håndkraft

Søg for, at ovnen er kold før rengøringen påbegyndes

- Det katalytiske emaljerede kabinet skal rengøres med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel vha. en blød nylonbørste.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, stive børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer. Brug ikke ovnspray på katalytisk emalje, fordi kemikalierne i ovnspray vil beskadige den katalytiske emalje og gøre den virkningsløs.
- Hvis du bruger ovnspray i ovnrummet, skal det katalytiske kabinet først tages ud af ovnen.

Rengøring med høje temperaturer

Før det katalytiske kabinet rengøres med høje temperaturer, skal du sørge for at alle flader i ovnrummet er blevet rengjort som beskrevet ovenfor. Ellers kan de høje temperaturer bage aflejringer fast på overfladerne i ovnrummet og gøre det umuligt at fjerne dem.

Hvis ovnen stadig er meget beskidt efter manuel rengøring, vil opvarmning til høj temperatur hjælpe med til at fjerne snavs forårsaget af olie- og fedtstænk.

Bemærk, at aflejringer fra krydderier, sirup og lignende substanser ikke fjernes af denne proces. De skal fjernes med håndkraft vha. en mild opløsning af varmt vand, opvaskemiddel og en blød børste.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen.
- Indstil ovnen til konventionel funktion.
- Indstil temperaturen til 250 °C.
- Lad ovnen køre i ca. 1 time. Tidsrummet afhænger af hvor beskidt ovnen er.

Det er en god ide at indstille sluttidspunktet for processen vha. sluttidsindstillingen, hvis du skulle glemme at slukke ovnen ved processens afslutning.

Al resterende snavs forsvinder efterhånden som ovnen bruges flere gange ved høje temperaturer.

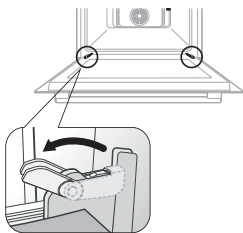
RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

Rengøring af ovnlågen

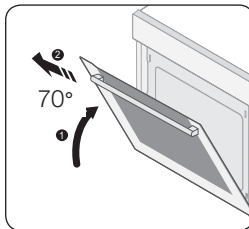
Til normal brug skal ovnlågen ikke afmonteres, men hvis det bliver nødvendigt at afmontere den, f.eks. i forbindelse med rengøring, skal du følge disse anvisninger.

Afmontering af lågen

ADVARSEL: Ovnlågen er tung.



1 Åbn lågen og vip clipsene på begge hængsler helt op.



2 Luk lågen ca. 70°. Tag fat i siderne af ovnlågen midtpå med begge hænder og træk og løft, indtil hængslerne kan tages ud.

Montering af lågen

Gentag trin 1 og 2 i omvendt rækkefølge.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

Glas i ovnlågen

Ovnlågen har tre glasruder, der sidder op imod hinanden. Den inderste og mellemste rude kan tages ud og rengøres.

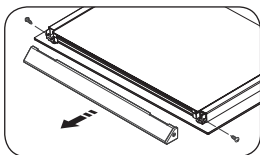
ADVARSEL:

- Når lågen er taget af ovnen, skal clipsene være vippet op.
- Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågen, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få ruden til at splintre.
- Når lågen er monteret, kan det medføre personskaade at fjerne nogen af delene (ruderne i lågen eller andre dele).

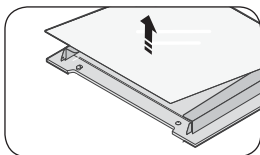
FORSIGTIG: Ruden kan gå i stykker, hvis du er for voldsom, specielt ved kanterne på den forreste glasrude.

Afmontering af glasruderne i ovnlågen

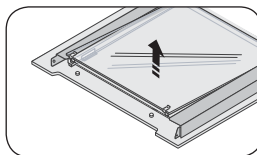
Ovnlågen har tre glasruder, der sidder op imod hinanden. Disse ruder kan tages ud og rengøres.



1 Fjern de to skruer i højre og venstre side på lågen.



2 Afmonter afdækningen og fjern rude 1 fra lågen.



3 Løft rude 2 og fjern de to gummiholdere fra rudens overkant. Rengør ruderne med varmt vand eller opvaskemiddel og poler dem tørre med en blød, ren klud.

Montering af ruderne

Gentag trin 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

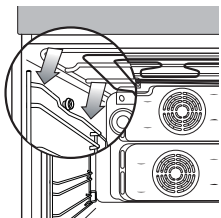
- Når den indvendige rude 1 monteres, skal skriften vende nedad.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

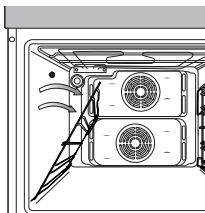
Sideskinner

Begge sideskinner kan fjernes, når ovnrummet skal rengøres.

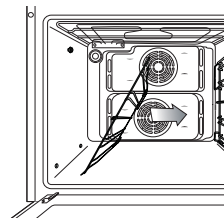
Afmontering af sideskinnerne



1 Tryk midt på
sideløberens øverste
del.



2 Drej sideløberen ca.
45°.



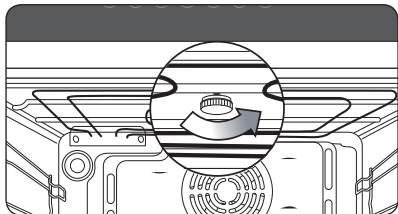
3 Træk sideløberen
ud af de to huller
i bunden og fjern
sideløberen.

Montering af sideskinnerne

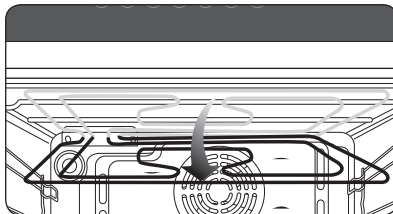
Gentag trin 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

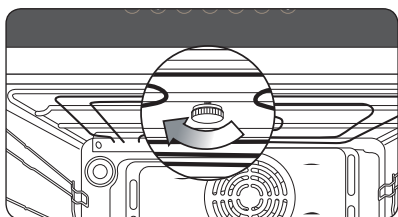
Rengøring af det øverste varmeelement



- 1** Fjern den øverste fingermøtrik ved at dreje den mod uret, mens du holder fast øverst på varmeelementet.



Forenden på det øverste varmeelement vipper nedad.



- 2** Når rengøringen er afsluttet, skal du løfte varmeelementet op i den oprindelige position igen og dreje fingermøtrikken med uret.

RENGØRING OG PLEJE (FORTSAT)

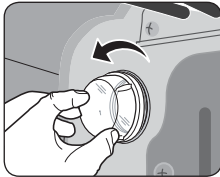
Udskiftning af pæren

- Fare for elektrisk stød!

Før nogen af ovnpærene udskiftes, skal du udføre de følgende trin:

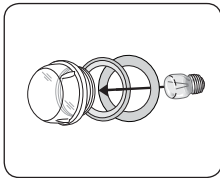
- Sluk for ovnen.
- Frakobl ovnen fra netforsyningen.
- Beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at lægge en klud på bunden af ovnrummet.
- Pærene kan købes hos ATAG kundeservice.

Udskiftning af den bageste ovnlampe og rengøring af glasdækslet



- 1** Afmonter dækslet ved at skruet det mod uret, fjern metalringen og pladeringen, og rengør glasdækslet. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmebestandig ovnpære.

Rengør glasdækslet, metalringen og pladeringen, hvis dette er nødvendigt.



- 2** Sæt metalringen og pladeringen på glasdækslet.

Sæt glasdækslet på, hvor du fjernede den ved trin 1, og drej det med uret for at skruet det på.

Hvis du har problemer med din ovn, skal du prøve at udføre løsningsforslagene nedenfor. De kan muligvis spare dig for den tid og det besvær, som et unødvendigt opkald til kundeservice medfører.

Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke bliver varm?

Find ud af, om nogen af de følgende handlinger kan afhjælpe problemet:

- Ovnens er muligvis ikke tændt. Tænd for ovnen.
- Uret er muligvis ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet om indstilling af uret).
- Kontroller, om de nødvendige indstillinger er udført.
- Der er muligvis røget en sikring eller et relæ er slået fra. Udskift sikringen eller nulstil relæet. Hvis dette sker gentagne gange, skal du kontakte en autoriseret elektriker.

Hvad gør jeg, hvis ovnen ikke bliver varm, selvom ovnfunktionen og temperaturen er blevet indstillet?

Der er muligvis problemer med de interne elektriske forbindelser. Ring til dit lokale servicecenter.

Hvad gør jeg, hvis der vises en fejlkode og ovnen ikke bliver varm?

Der er en forbindelsesfejl i det interne elektriske kredsløb. Ring til dit lokale servicecenter.

Hvad gør jeg, hvis urdisplayet blinker?

Der har været strømudfald. Indstil uret (se afsnittet om indstilling af uret).

Hvad gør jeg, hvis ovnlampen ikke tænder?

Ovnlampen er defekt. Udskift pæren i ovnlampen (se afsnittet 'Udskiftning af pæren').

Hvad gør jeg, hvis ovnens blæser kører uden at være blevet startet?

Efter brug kører ovnens blæser videre, indtil ovnen er kølet ned. Ring til dit lokale servicecenter, hvis blæseren kører videre efter at ovnen er kølet ned.

FEJL- OG SIKKERHEDSKODER

Fejlkode

Generelle funktioner

E-27

FEJL I TEMP. SENSOR

E-26

E-28

E-20

S-01

SIKKERHEDSAFBRYDELSE

Ovnen har kørt videre ved den indstillede temperatur i lang tid.

Sluk for ovnen og tag maden ud. Lad ovnen køle ned, før du bruger den igen.

E-09

En fejl i ovnen kan medføre lav ydelse og sikkerhedsproblemer. Hold staks op med at bruge ovnen.

E-0A

E-0B

-SE-

E-0b

Hvis nogen af disse fejl opstår, bedes du kontakte ATAG kundeservice.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Effekt	maks. 3400 W
Dimensioner (B x H x D) Udvendigt Ovnrum netto	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volumen (anvendeligt ovnrums)	65 L
Vægt Netto Forsendelse	ca. 37/38/37 kg ca. 42,5/43,5/42,5 kg

BORTSKAFFELSE AF APPARAT OG EMBALLAGE

Apparatets emballage er genbrugsmateriale og kan være lavet af:

- pap
- papir
- polyethylenfolie (PE)
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum)
- polypropylen tape (PP)

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.

ADVARSEL

Før bortskaffelsen af gamle apparater skal de gøres ubrugelige, så de ikke udgør fare.

Dette gøres ved at afbryde apparatet fra lysnettet og fjerne netledningen.



Apparatet har et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at segregationen af affald er påkrævet for at undgå negative virkninger på miljøet og folkesundhed. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det bringes til et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Segregationsprocessen muliggør genopretning af materialer, der anvendes i produktionen af dette apparat, hvorved der spares betydeligt i form af råvarer og energi.

Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.

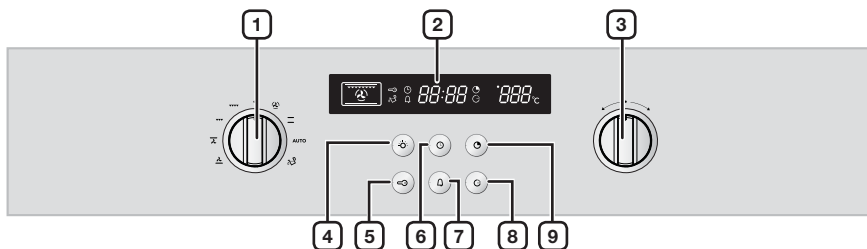


INNHold

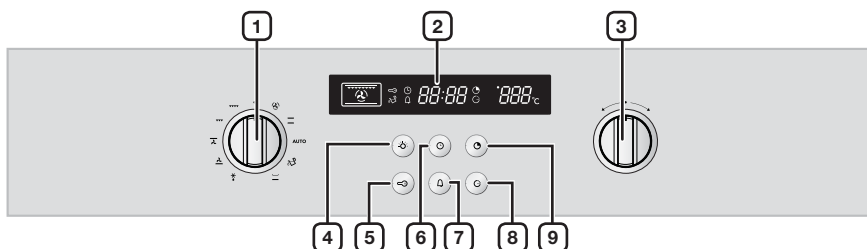
<u>Betjeningspanel</u>	4
<u>Ovnfunksjoner</u>	5
<u>Tilbehør</u>	6
<u>Bruke tilbehøret</u>	7
<u>Funksjoner</u>	9
<u>Bruke denne håndboken</u>	10
<u>Sikkerhetsinstruksjoner</u>	11
<u>Installasjon og tilkobling</u>	14
<u>Før du begynner</u>	
Stille inn tiden	17
Første rengjøring	18
For å rengjøre ovnen	18
<u>Bruke ovnen</u>	
Stille inn ovnstemperaturen	21
Slå av ovnen	21
<u>Ovnfunksjoner</u>	
1. Konvensjonell	28
2. Overelement + varmluft	29
3. Varmluft	30
4. Stor grill	31
5. Liten grill	32
6. Undervarme + varmluft	33
7. Automatiske menyprogrammer for OX6411K	34
8. Automatiske menyprogrammer for OX6411F/OX6492F	37
<u>Rengjøring og vedlikehold</u>	39
<u>Feilsøking</u>	47
<u>Feil og sikkerhetskoder</u>	48
<u>Tekniske spesifikasjoner</u>	49
<u>Avhending av apparatet og emballasje</u>	50

BETJENINGSPANEL

OX6411F/OX6492F

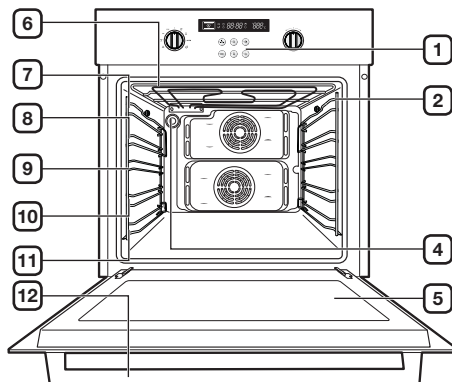


OX6411K

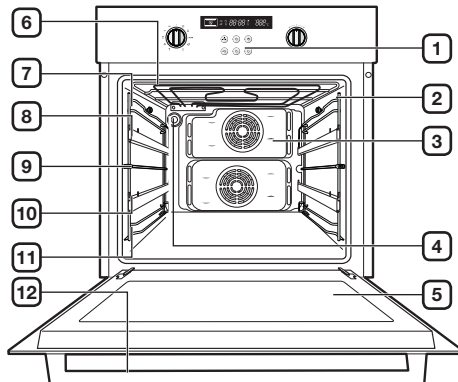


1. STEKEFUNKSJON VELG BRYTER
2. VINDUVISNING
3. TID/TEMPERATURKONTROLLBRYTER
4. LAMPE-KNAPP
5. BARNESIKRINGSMODUS
6. KLOKKEKNAPP
7. TIDTAKERKNAPP
8. KNAPP FOR SLUTTID
9. KNAPP FOR TID

OVNFUNKSJONER



OX6411F
OX6492F



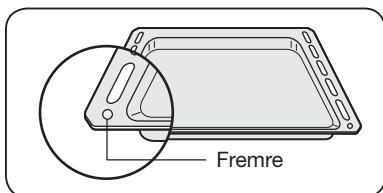
OX6411K

1. Betjeningspanel
2. Sideriller
3. Katalytisk emaljert deksel
4. Ovnslampe
5. Glassdør
6. Øvre varmeelementer
7. Nivå 5
8. Nivå 4
9. Nivå 3
10. Nivå 2
11. Nivå 1
12. Dørhåndtak

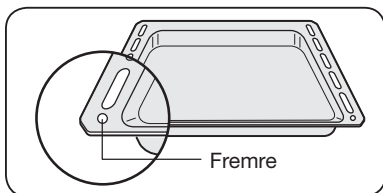
Merk!

- Hyllnivåer er nummerert fra bunnen opp.
- Nivåene 4 og 5 blir i hovedsak brukt til grill-modus.
- Vennligst se Matlagingsveiledning i denne håndboken for å avgjøre nødvendige hyllnivåer for dine retter.

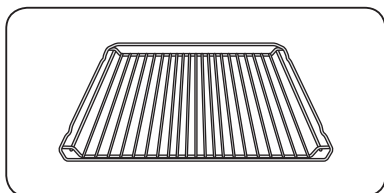
Følgende tilbehør følger med ovnen:



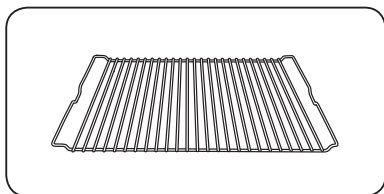
- 1** Stekebrett
Stekebrettet kan brukes til steking av kaker, kjeks og annet bakverk.



- 2** Dypt stekebrett
Det dype stekebrettet skal brukes til steking eller samle kjøttkraft eller stekefettet.



- 3** Rist
Risten skal brukes for retter, kakeformer, steking og grillbrett.



- 4** Stekerist
Stekeristen skal brukes til steking. Bruk alltid stekeristen i kombinasjon med et stekebrett.

Merk!

- Pass på å feste tilbehøret riktig til risten. Brettene må ha minst 2 cm plass mot bunnen av ovnen, ellers kan emalje bli skadet.
- Vær veldig forsiktig når du tar retter og/eller tilbehør ut av ovnen. Varm mat, tilbehør og overflater kan brenne deg!
- Sett den dype langpannen på nivå 1 for å samle opp stekesjyen.
- Forvellede poteter og grønnsaker kan plasseres rundt kanten av den dype langpannen for å stekes på samme tid.

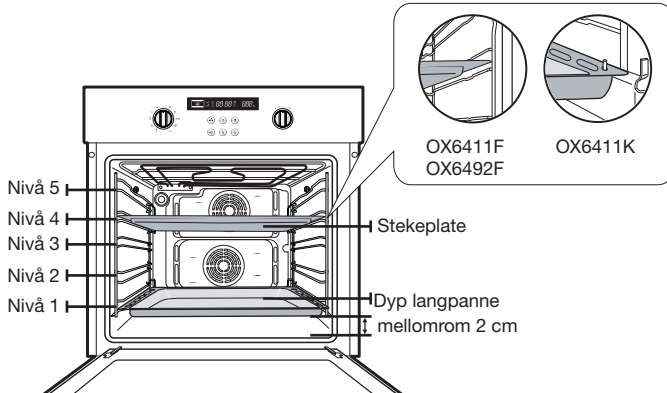
BRUKE TILBEHØRET

Stekebrettet, den dype langpannen og risten bør settes riktig inn i siderillene. Vær forsiktig med varme kasseroller og overflater når du tar ut tilberedt mat fra ovnen.

Eksempel

Nivå 4: stekebrett

Nivå 1: dyp langpanne



Merk!

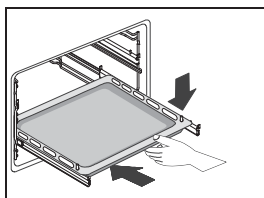
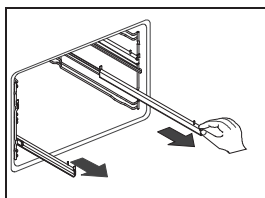
Når du bruker den dype langpannen eller stekebrettet til å samle stekefettet fra koking av mat, sørg for at skuffen er riktig plassert i siderillene. Tilbehøret kan skade emaljen på overflaten hvis de kommer i kontakt med bunnen. Brett og panner plassert på nivå 1 bør gi en klarering fra bunnen av ovnen på minst 2 cm.

Teleskopiske skinner (OX6411K)

**Teleskopiske skinner og annen ovnstilbehør kan bli veldig varmt!
Bruk kjøkkenhansker eller annen egnet beskyttelse!**

Teleskopiske skinner er plassert inne i ovnen til høyre og til venstre på tre ulike nivåer.

- For å sette inn stekeplaten eller risten, først skyv ut de teleskopiske skinnene for ett bestemt nivå.
- Plasser brettet eller risten på skinnene. Vær oppmerksom på de runde hullene i stekebrettet (se illustrasjon)! For å plassere risten må du presse den tett mellom skinnene. Skyv dem tilbake helt inn i ovnen. Lukk ovnsdøren bare etter at du har skjøvet de teleskopiske skinnene inn i ovnen.



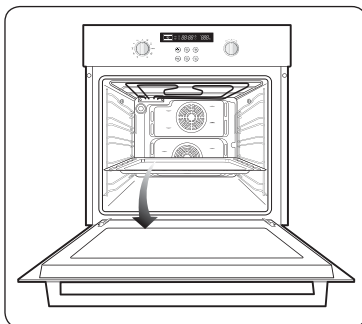
Rist, stekebrett og dyp langpanne

Plassering av risten

Sett risten i ønsket nivå.

Plassering av stekeplate eller dyp langpanne

Sett stekebrett og/eller dype langpanner i ønsket nivå.



Sikkerhetsutkobling

Hvis en koketid ikke legges inn, vil ovnen slå seg av etter tiden angitt nedenfor.

Slå av for ulike temperaturinnstillinger	
Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Denne ovnens elektriske kretser har et termisk avstengingssystem. Hvis ovnen varmes til unormalt høye temperaturer, vil systemet slå av strømmen til varmeelementene for en periode.

Kjølevifte

Under matlaging er det normalt at ventilen frigjør varmluft fra fronten av ovnen.

Kjøleviften vil også fortsette å operere etter at ovnen har vært i bruk. Den vil slå seg av når den interne kabinettemperatur har falt til 60 °C eller etter 25 minutter.

BRUKE DENNE HÅNDBOKEN

**Takk for at du kjøpte en ATAG innebygd ovn.
Først les bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke
apparatet, og behold dem for fremtidig referanse.**

Installasjon av denne ovnen må kun utføres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for å koble apparatet til strømmettet i overholdelse med relevante anbefalinger.

Elsikkerhet

Dersom ovnen er blitt skadet i transport, må du ikke koble den til.

- Denne maskinen må være koblet til strømmettet bare av en **spesielt autorisert elektriker**.
- Ikke forsøk å betjene den ved feil eller skade på apparatet.
- **Reparasjoner** bør kun utføres av en **lisensiert tekniker**. Feilaktig reparasjon kan resultere i betydelig fare for deg og andre. Hvis ovnen trenger reparasjon, kontakt Atag kundeservice eller din forhandler.
- Hvis strømledningen er defekt, må den erstattes med en spesiell ledning eller montering tilgjengelig fra produsenten eller en autorisert agent.
- Elektriske ledninger og kabler skal ikke være i berøring med ovnen.
- Ovnens skal kobles til strømmettet ved hjelp av et godkjent effektbryter eller sikring. Bruk aldri flere adaptere eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på innsiden av ovnen på høyre side.
- Apparatets strømforsyning skal være slått av når den blir reparert eller renses.
- Vær forsiktig når du kobler elektriske apparater til stikkontakter i nærheten av ovnen.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn mindre enn 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte års alderen og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de får tilsyn eller instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som er involvert.

Advarsel

- Tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. For å unngå forbrenninger bør små barn holdes borte.
- Apparatet skal være slått av før lampen skiftes for å unngå fare for elektrisk støt. Under bruk blir innvendige flater svært varme.

Sikkerhet under drift

- Denne ovnen er utformet kun for å tilberede husholdningenes mat.
- Under bruk ovnen blir innvendige overflater varme nok til å forårsake brannskader. Ikke berør varmeelementene eller innvendige overflater av ovnen før de har hatt tid til å kjøle ned.
- Oppbevar aldri brennbare materialer i ovnen.
- Ovnsoverflatene blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur i en lengre periode.
- Vær obs på at ovnsdøren slipper varmluft og damp ut raskt under matlaging.
- Når du tilbereder retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grunn av at de høye temperaturene og dampen kan antennes hvis det kommer i kontakt med en varm del av ovnen.
- For din egen sikkerhet, ikke bruk høytrykksspylere eller damprengjørere.
- Barn bør holdes på trygg avstand når ovnen er i bruk.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Frossen mat som pizza bør stekes på en stor rist. Hvis stekeplate brukes, kan den bli deformert på grunn av stor variasjon i temperaturer.
- Ikke hell vann i bunnen av ovnen når det er varmt. Dette kan forårsake skade på emaljen.
- Ha alltid ovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Ikke kle ovnsbunnen med aluminiumsfolie og ikke plasser stekebrett eller bokser på den. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, noe som kan resultere i skader på emaljeoverflater og forårsake dårlige matlagingsresultater.
- Fruktjuicer vil gi flekker, som kan bli uutslettelig på emaljeoverflater i ovnen. Når du tilbereder svært fuktige kaker bør en dyp langpanne brukes.
- Ikke hvil bakevarer på den åpne ovnsdøren.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av barn eller ustabile personer uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig person som sørger for at de bruker apparatet trygt.
- Pass på at barn ikke leker med maskinen
- Små mengder mat krever kortere koke- eller oppvarmingstid. Hvis normale tider er tillatt kan de overopphetes og brenne.

INSTALLASJON OG TILKOBLING

Sikkerhetsinstruksjoner for installeringen

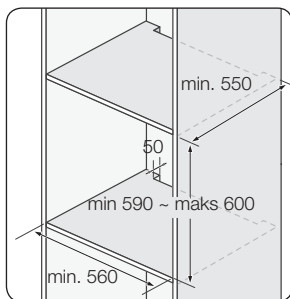
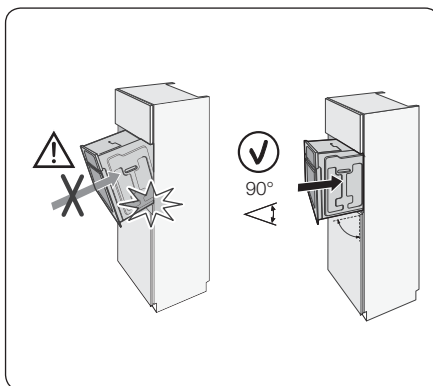
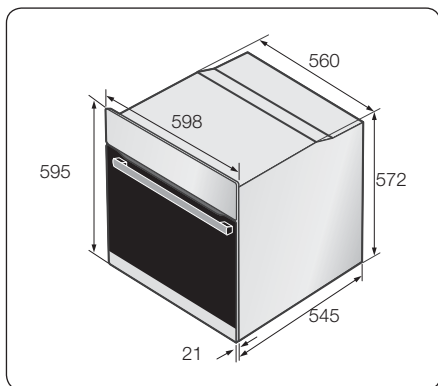
Denne ovnen kan bare installeres av en godkjent elektriker. Installatøren er ansvarlig for å koble apparatet til strømmettet og dermed for å observere relevante sikkerhetsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mot spenningsførende deler når du installerer ovnen.
- Kjøkkenkabinettet der ovnen er bygget i må tilfredsstillende stabilitetskrav som er spesifisert i DIN 68930.

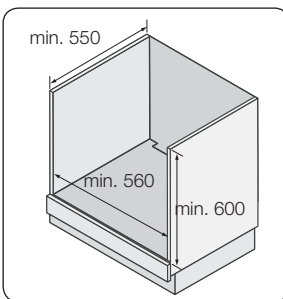
Installasjon i kabinettet

Dette er en innebygd ovn, som må installeres i et øvre eller nedre kabinett.

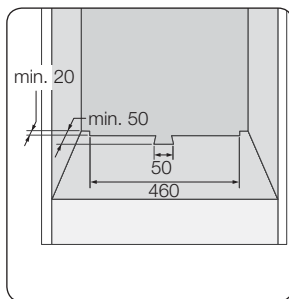
- Observer minimum avstander.
- Ovnen bør skyves på plass i riktig vinkel.



Høyskap

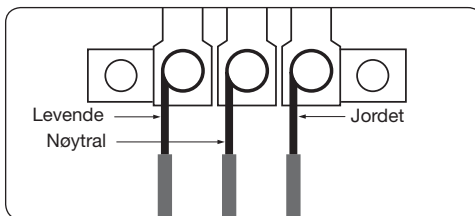
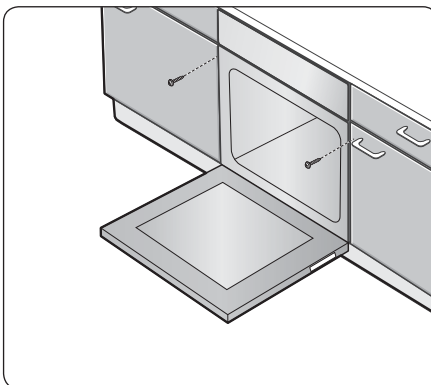


Lavt skap



INSTALLASJON OG TILKOBLING

1. **Fest ovnen** på begge sider ved hjelp av skruer.
2. Fjern vinylfilmen fra døren til apparatet etter installasjon og den beskyttende filmen fra **indre overflater i ovnen**.



Tilkobling til strømnettet

- Elektriske koblinger må foretas etter forbindelsesplaten festet til baksiden av apparatet av en elektromontør som må sørge for at apparatet er koblet opp i samsvar med monteringsinstruksjonene og lokale forskrifter.
- Dersom apparatet ikke er koblet til strømnettet med en plugg, må en omni polar enhet (med kontaktavstand på minst 3 mm) monteres på siden av forbindelsen for å møte sikkerhetskravene.

Merk!

- Når strømmen er tilkoblet er elektronikken i ovnen initialisert, og dette nøytraliserer belysningen i noen sekunder. Den elektriske kablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) må være lang nok for at den skal kobles til den innebygde ovnen stående på gulvet foran enheten.

Åpne bakdekselet på ovnen nederst (ved hjelp av en flat skrutrekker) og fullstendig skru skruen og kabelklemmen før montering av ledningene inn de riktige terminalene.

- Jordledningen må være koblet til (\perp) terminalen av ovnen.
- Dersom ovnen er koblet til strømforsyningen med en plugg, må dette være tilgjengelig når ovnen er montert.
- Vi kan ikke akseptere noe ansvar ved en ulykke som skyldes ikke-eksisterende eller feil jording.

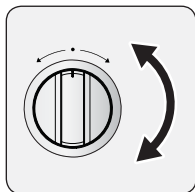
FØR DU BEGYNNER

Stille inn tiden

Når strømmen først er levert til ovnen vil displayet på kontrollpanelet lyse kort. Etter 3 sekunder vil du se "12.00" i displayet.



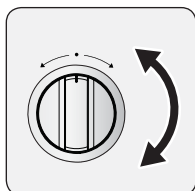
- 1** Trykk på **klokkeknappen**.
Klokkesymbolet og "12" vil blinke.



- 2** Eksempel: å stille 1.30.
Snu **tiden/temperaturbryteren** for å stille tiden.



- 3** Trykk på **klokkeknappen**.
Klokkesymbolet og "00" vil blinke.



- 4** Snu **tiden/temperaturbryteren** for å stille minuttet. Klokkesymbolet vil blinke.



- 5** Trykk på **klokkeknappen** for å fullføre innstillingen på klokken eller vent ca. 10 sekunder. Klokkesymbolet vil forsvinne og "30" vil slutte å blinke. Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er klart til bruk.

FØR DU BEGYNNER

Første rengjøring

Rengjør ovnen grundig før bruk for første gang.

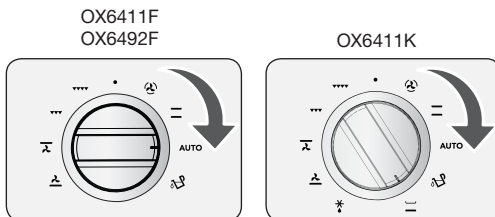
- Ikke bruk skarpe eller slipende rengjøringsmidler. Disse kan skade ovnsoverflaten. For ovner med emaljefronter, bruk kommersielt tilgjengelige rengjøringsprodukter.

For å rengjøre ovnen

1. Åpne døren. Ovnslampen vil lyse.
2. Rengjør alle ovnsbrett, tilbehør og sideløpere med varmt vann eller oppvasksåpe og polér tørr med en myk ren klut.
3. Vask ovnen innvendig på samme måte.
4. Tørk fronten av apparatet med en fuktig klut.

Sjekk at klokken er stilt riktig. Fjern tilbehør og betjene ovnen på varmluft ved 200 °C i 1 time før bruk. Det vil være en karakteristisk lukt, dette er normalt, men pass på at kjøkkenet ditt er godt ventilert i denne perioden.

Stille matlagingsfunksjonen



Drei **funksjonsbryteren** for å velge ønsket ovnsfunksjon.

- Ovnen starter automatisk etter 5 sekunder!

Ovnsfunksjoner



Konvensjonell

Mat er oppvarmet av øvre og nedre varmeelementer. Denne innstillingen er egnet for baking og steking.



Overelement + varmluft

Vi anbefaler denne modusen ved steking av kjøtt. Det øverste varmeelementet er i drift og viftene jobber for å sirkulere den varme luften som kommer fra varmeelementet på toppen og bakveggen.



Varmluft

Mat blir oppvarmet av den varme luften fra varmeelementet på bakveggen og sirkuleres av to vifter. Denne innstillingen gir jevn varme og er ideell for frossen mat, samt kaker og croissanter. Denne modusen kan brukes til baking på to nivåer.



Stor grill

Mat blir oppvarmet av øvre varmeelementer. Vi anbefaler denne modusen for å grille biffer og pølser samt ostesmørbrød.



Liten grill

Denne modusen er ideell for grilling av små mengder mat, som baguetter, ost eller fiskefileter. Sett maten i midten av risten, da bare det mindre varmeelementet i midten er i drift.



Undervarme + varmluft

Varmeelementet i bunnen og bakveggen gir varm luft som sirkuleres av viftene. Denne modusen er ideell for å bake paier, pizza, brød og ostekaker.

Ovnfunksjoner

AUTO

Automatiske menyprogrammer

Du kan velge automatiske menyprogrammer for baking, steking og matlaging. Modus, steketid og temperatur er forhåndsprogrammert for din bekvemmelighet. Du bare velger elementet og passende serveringsalternativ.

Tining

Denne modusen er ideell for tining av frossen mat ved lav temperatur og viften. Vi anbefaler å snu maten under prosessen.



OX6411K

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Tid (min)	Merk!
Kylling (1000 - 1400g)	2 1	Rist + Dyp langpanne	100-140	Snu under tining
Fisk (300 - 1000 g)	2 1	Rist + Dyp langpanne	50-80	
Kjøtt (500 - 1000 g)	2	Rist	50-100	
Frossen mat	2	Rist		



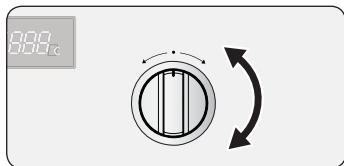
OX6411K

Bunnvarme

Denne modusen er ideell for å brune bunnen av kake, pizza, quiche eller pai. Vi anbefaler å bruke denne funksjonen mot slutten av steking.

BRUKE OVNEN

Stille inn ovnstemperaturen



Snu **tid/temperaturbryteren** for å justere temperaturen i trinn på 5 °C.

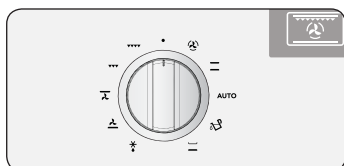
40 °C - 250 °C

40 °C - 300 °C (stor og liten grill)

Temperaturen kan justeres under matlagingen.

Under forvarming av ovnen, på venstre side (ved temperaturen som er stilt inn) blinker en "prikk" eller "°C". Når ovnen har nådd den temperaturen som er satt, forsvinner "prikk", eller "°C" lyser kontinuerlig.

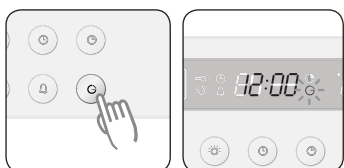
Slå av ovnen



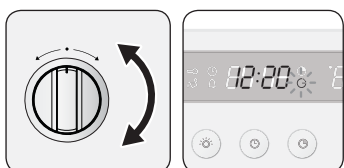
For å slå av ovnen, dreier **matlagingfunksjonen** til "av"-posisjon.

Stille inn sluttiden

Du kan stille inn sluttiden under matlagingen.

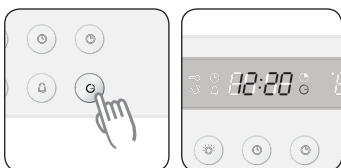


- 1** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Eksempel: nåværende tidspunkt er 12.00.



- 2** Snu **tiden/temperaturbryteren** for å stille ønsket sluttid.

BRUKE OVNEN

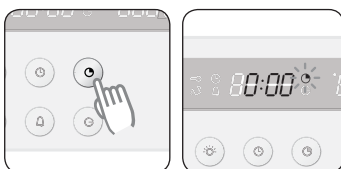


- 3** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Ovnen opererer med den valgte steketiden med mindre sluttid-knappen trykkes innen 5 sekunder.

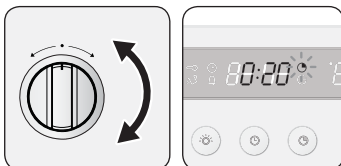
- Under matlagingen kan du justere den tidligere angitte sluttiden med tid/temperaturbryteren for bedre resultater.

Stille inn steketiden

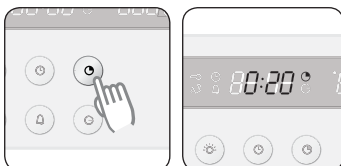
Du kan bruke "stille steketid" i driftsstatus.



- 1** Trykk på **Steketid-knappen**.



- 2** Snu **tiden/temperaturbryteren** for å stille inn ønsket steketid.



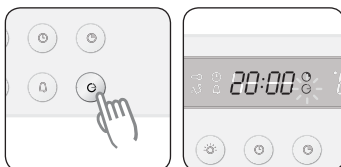
- 3** Trykk på **steketid-knappen**.
Ovnen opererer med den valgte steketiden med mindre steketid-knappen trykkes inn innen 5 sekunder.

Under matlagingen kan du justere den tidligere angitte steketiden med **tid/temperaturbryteren** for bedre resultater.

Angi forsinket starttid

Tilfelle 1 - steketiden legges inn først

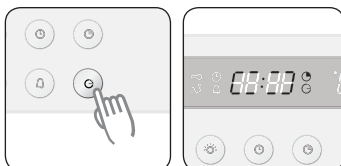
Dersom sluttid er lagt inn etter steketiden allerede er stilt inn (se side 18), steketiden og sluttiden beregnes og om nødvendig stiller ovnen inn et forsinket startpunkt.



- 1** Trykk på **sluttid-knappen**.
Eksempel: nåværende klokkeslett er 15.00 og ønsket steketid er 5 timer.



- 2** Snu **tid/temperaturbryteren** for å stille ønsket sluttid.
Eksempel: Du ønsker å steke i 5 timer og ferdiggjøre kl. 20.30.



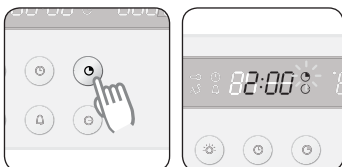
- 3** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Et symbol med braketter vises til den forsinkede starten.

BRUKE OVNEN

Angi forsinket starttid

Tilfelle 2 - Sluttid legges inn først

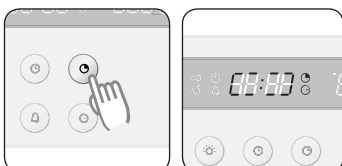
Dersom steketiden er lagt inn etter sluttiden allerede er stilt inn (se side 17), beregnes steketiden og sluttiden og om nødvendig stiller ovnen inn et forsinket startpunkt.



- 1** Trykk på **Steketid-knappen**.
Eksempel: nåværende klokkeslett er 15.00 og ønsket sluttid er 17.00.



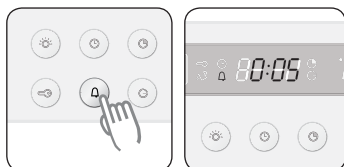
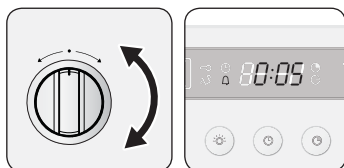
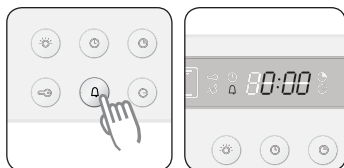
- 2** Snu **tid/temperaturbryteren** for å stille ønsket sluttid.
Eksempel: Eksempel: du ønsker å steke i 1 time og 30 minutter og ferdiggjøre kl. 17.00.



- 3** Trykk på **Steketid-knappen**.
Et symbol med braketter vises til den forsinkede starten.

BRUKE OVNE

Tidtaker



1 Trykk på **tidtaker-knappen** en gang. Alarmlampen blinker.

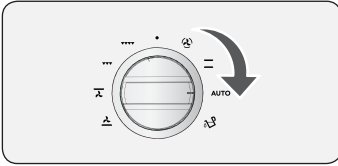
2 Snu **tid/temperaturbryteren** for å stille ønsket tid.
Eksempel: 5 minutter.

3 Trykk på **tidtaker-knappen** for å starte tidtakeren. Når den innstilte tiden er gått, høres et lydsignal.

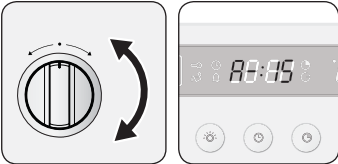
- Trykk og hold tidtaker-knappen i 2 sekunder for å avbryte tidtakeren.

BRUKE OVNEN

Automatisk tilberedning



1 Snu **steketid-bryteren** til automatisk matlaging.



2 Velg ønsket oppskrift ved å dreie **tid/temperaturknappen** til høyre og venstre. Vent for å velge vekt 5 sekunder etter du har valgt en oppskrift. For en oppskrift med fast vekt, start matlagingen umiddelbart.

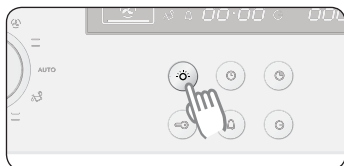


3 Velg ønsket vekt ved å snu **tid/temperaturknappen** til høyre og venstre.

- **Når den når tiden for "snu"** piper det for å informere om at det er tid for å snu den.

BRUKE OVNEN

Ovnslampe på/av

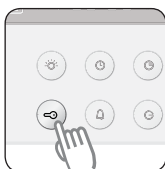
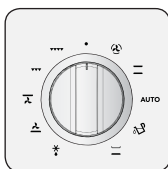


1 Trykk på **lampe-knappen**.

- Lampen slås automatisk av etter 5 minutter.

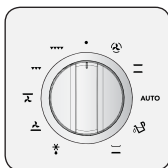
Barnesikringsfunksjonen

Låsen er tilgjengelig uansett om ovnen er i bruk eller ikke.



1 Drei **steketidbryteren** til "av"-posisjon. Trykk på knappen for **barnesikring**.

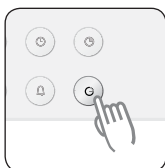
Hold i 3 sekunder. Låssymbolet vises på displayet



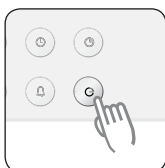
2 Drei **steketidbryteren** til "av"-posisjon. Trykk på knappen for **barnesikring**. Hold i tre sekunder for å låse opp.

- Når det er låst opp stopper alle knapper og brytere unntatt **barnesikringen** å funke.

Slå lyden av/på



1 For å slå av pipetonen trykker du på og holder **klokke** og **sluttid**-knappene samtidig i 3 sekunder.



2 For å slå pipetonen på igjen trykker du på og holder **klokke** og **sluttid**-knappene samtidig i 3 sekunder.

OVNSFUNKSJONER

1. Konvensjonell

Den konvensjonelle funksjonen er ideell for baking og steking på én rist. Både de øvre og nedre varmeelementene jobber for å opprettholde ovnstemperaturen.

Vi anbefaler å forvarme ovnen i konvensjonell modus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst lasagne (500-1000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. Dorade) (300-1000 g) 3-4 kutt på hver side DRYPP OLJE	3/2	Stekerist/dyp langpanne	240	15-20
Fiskefilet (500-1000 g) 3-4 kutt på hver side DRYPP OLJE	3	Stekeplate	200	13-20
Frosne koteletter (350-1000 g) kjøttdeig med skinke, ost eller soppyll DRYPP OLJE	3	Stekeplate	200	25-35
Frosne koteletter fra kjøttdeig, gulrot, rødbeter eller potet (350-1000 g) DRYPP OLJE	3	Stekeplate	200	20-30
Svinekjøtt på koteletter (500-1000 g) DRYPP OLJE, LEGG TIL SALT OG PEPPER	3/2	Stekerist/dyp langpanne	200	40-50
Bakt potet (halvert) (500-1000 g)	3	Stekeplate	180-200	30-45
Frossen kjøttroll med soppyll (500-1000 g) DRYPP OLJE	3	Stekeplate	180-200	40-50
Svampkake (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gjærkake på brett med frukt og smuletopping (1000-1500 g)	2	Stekeplate	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

OVNSFUNKSJONER

2. Overelement + varmluft

Det øverste varmeelementet er i bruk og viften opererer for å stadig sirkulere den varme luften. Vi anbefaler å forvarme ovnen med toppvarme+varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Svinekjøtt på bein (1000 g) PENSLE MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Stekerist/dyp langpanne	180-200	50-65
Svinekjøttskulder i folie (1000-1500 g) MARINER	2	Stekeplate	180-230	80-120
Hel kylling (800-1300 g) PENSLE MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Stekerist/dyp langpanne	190-200	40-65
Kjøtt eller fiskebiff (400-800 g) DRYPP OLJE, LEGG TIL SALT OG PEPPER	3	Stekerist/dyp langpanne	180-200	15-35
Kyllingstykker (500-1000 g) PENSLE MED OLJE OG KRYDDER	4/3	Stekerist/dyp langpanne	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) Bruk ildfast form PENSLE MED OLJE	2	Rist	180-200	30-40
Roastbiff (800-1200 g) PENSLE MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Stekerist/dyp langpanne Tilsett 1 kopp vann	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4/3	Stekerist/dyp langpanne Tilsett 1 kopp vann	180-200	25-35

3. Varmluft

Denne funksjonen baker mat plassert på opptil tre hyller og er også egnet for steking. Steking oppnås med varmeelementet på bakveggen og viften fordeler varmen. Vi anbefaler å forvarme ovnen i varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammeskank (350-700 g) PENSLE MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Stekerist/dyp langpanne	190-200	40-50
Bakte bananer (3-5 stk) kutt med kniv på toppen, legg til 10-15 g sjokolade, 5-10 g kuttet nøtter, drypp på sukkervann, pakk inn i aluminiumsfolie.	3	Rist	220-240	15-25
Bakte epler 5-8 stk hver 150-200 g Ta ut hjertene, legg til rosiner og syltetøy. Bruk ildfast form.	3	Rist	200-220	15-25
Koteletter fra kjøttdeig (300-600 g) DRYPP OLJE	3	Stekeplate	190-200	18-25
Kjøttdeigrull med fyll, russisk stil (500-1000 g) PENSLE MED OLJE	3	Stekeplate	180-200	50-65
Frosne kroketter (500-1000 g)	2	Stekeplate	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300-700 g)	2	Stekeplate	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Eple- og mandelkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Fersk croissant (200-400 g) (ferdigdeig)	2	Stekeplate	180-200	15-25

OVNSFUNKSJONER

4. Stor grill

Den store grillfunksjonen griller store mengder flat mat, som biff, schnitzler og fisk.

Den er også egnet for risting. Både det øvre varmeelementet og grillen er på i denne modusen. Vi anbefaler å forvarme ovnen i med stor grillmodus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pølser (tykke) 5-10 stk	4/3	Stekerist/dyp langpanne	220	5-8 snu 5-8
Pølser (tynne) 8-12 stk	4/3	Stekerist/dyp langpanne	220	4-6 snu 4-6
Toast 5-10 stk	5	Rist	240	1-2 snu 1-2
Ostesmørbrød 4-6 stk	4/3	Stekerist/stekebrett	200	4-8
Frosne pannekaker med fyll "russisk stil". (200-500 g)	3	Stekeplate	200	20-30
Biffer (400-800 g)	4/3	Stekerist/dyp langpanne	240	8-10 snu 5-7

5. Liten grill

Denne innstillingen er for å grille mindre mengder flat mat, som biff, schnitzler, fisk og toast, plassert midt på brettet. Kun det øverste elementet er i bruk. Sett maten i midten av tilbehøret.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frosne ovnscamembert (2 - 4 hver 75 g) SETT I KALD OVN	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med topping (tomat-mozzarella eller ost og skinke)	3/2	Stekerist/stekebrett	200	15-20
Frosne fiskepinner (300-700 g) SETT I KALD OVN DRYPP OLJE	3/2	Stekerist/stekebrett	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300-600 g) SETT I KALD OVN, DRYPP OLJE	3	Stekeplate	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500 g) SETT I KALD OVN	3/2	Stekerist/stekebrett	180-200	23-30

OVNSFUNKSJONER

6. Undervarme + varmluft

Bunnvarme+varmluft er for oppskrifter med fuktig topping, og en klar base, som pizza, quiche lorraine, åpne fruktkaker og ostekaker.

Vi anbefaler å forvarme ovnen med bunnvarme+varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min)
Gjærdeigpai med frosne epler (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Små paier i butterdeig med frosset fyll (300-600 g) PENSLE PÅ EGGEPLOMME, SETT I KALD OVN (før forvarming)	3	Stekeplate	180-200	20-25
Kjøttboller i saus (250-500 g) Bruk ildfast form	3	Rist	180-200	25-35
Butterdeigvifter (500-1000 g) PENSLE EGGEPLOMME	3	Stekeplate	180	15-23
Cannelloni i saus (250-500 g) Bruk ildfast form	3	Rist	180	22-30
Gjærdeigpai med fyll (600-1000 g) PENSLE EGGEPLOMME	3	Stekeplate	180-200	20-30
Hjemmelaget pizza (500-1000 g)	2	Stekeplate	200-220	15-25
Hjemmelaget brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

7. Automatiske menyprogrammer for OX6411K

Følgende tabell viser 27 autoprogrammer for koking, steking og baking. Den inneholder mengder, vekt og passende anbefalinger. Stekemoduser og tid er forhåndsprogrammert for din bekvemmelighet. Du kan referere til denne veiledningen for tilberedning. Alltid sett maten i kald ovn.

Nei	Matvare	Vekt/kg	Tilbehør	Hyllenivå
1	Frossen pizza	1- 0,3 - 0,4 2- 0,4 - 0,5	Rist	2
	Sett frossen pizza på midten av risten. Den første innstillingen er for tynn italiensk pizza. Den andre innstillingen er for tykk amerikansk pizza.			
2	Frosne ovnchips	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Stekeplate	2
	Fordel frosne ovnchips på stekebrettet. Den første innstillingen anbefales for tynne pommes frites, den andre innstillingen anbefales for tykke ovnchips. Bruk bakepapir. Vi anbefaler å snu etter 2/3 av steketiden.			
3	Frosne potetkroetter	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Stekeplate	2
	Sett frosne potetkroetter jevnt på stekebrettet. Vi anbefaler å snu etter 2/3 av steketiden.			
4	Ferdig lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Rist	3
	Sett forberedt lasagne i en ildfast form i egnet størrelse. Sett retten i midten av ovnen.			
5	Biffer	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Stekerist Dyp langpanne	4 3
	Sett 2-6 biffer side ved side jevnt fordelt på risten. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre innstillingen er for tykke biffer. Snu når det piper.			
6	Roastbiff	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Stekerist Dyp langpanne	2 1
	Mariner roastbiffen og legg på risten. Legg til 1 kopp vann i en dyp langpanne. Snu når det piper. Vikle i aluminiumsfolie og la stå i 5-10 min etter steking.			
7	Svinestek	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Stekerist Dyp langpanne	2 1
	Sett marinert svinekjøtt på stekerist. Snu så snart ovnen piper.			
8	Lammekoteletter	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Roast rist - Dyp langpanne	4 3
	Mariner lammekoteletter. Sett lammekoteletter på stekerist. Snu så snart ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne koteletter, den andre innstillingen er for tykke koteletter.			
9	Kyllingstykker	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Stekerist Dyp langpanne	4 3
	Pensle kyllingen med olje og krydder. Sett kyllingen side ved side på stekeristen.			
10	Ovnsbakt kylling	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Stekerist Dyp langpanne	2 1
	Pensle kald kylling med olje og krydder og legg på stekeristen med brystet opp.			

OVNSFUNKSJONER

Nei	Matvare	Vekt/kg	Tilbehør	Hyllenivå
11	Andebryst	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Roast rist - Dyp langpanne	4 3
	Klargjør andebryst, sett på stekeristen med fettsiden opp. Første innstilling er for tykk andebryst, den andre innstillingen er for svært tykke andebryst.			
12	Kalkunrull	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Stekerist Dyp langpanne	2 1
	Sett kalkunrull på stekeristen. Snu så snart ovnen piper.			
13	Dampet fisk	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Rist	3
	Sett tilberedt fersk fisk (for eksempel ørret, hyse, torsk) i en passende ildfast glassform med lokk. Legg til væske inntil bunnen av formen er dekket, f.eks. 3-4 ss sitronsaft, hvitvin eller vann og dekk med et lokk. Sett formen på rist. Hvis du foretrekker stekt utseende, pensle fiskeskinnnet med olivenolje og ikke dekk til fisken.			
14	Stekt fisk	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Stekerist Dyp langpanne	4 3
	Sett fiskehodet til halen på stekeristen. Den første innstillingen er for 2 fisker, den andre innstillingen er for 4 fisker. Programmet er egnet for hel fisk, som ørret, gjørs eller gilthead.			
15	Laksestek	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Stekerist Dyp langpanne	4 3
	Sett laksestek på stekeristen. Snu så snart ovnen piper.			
16	Ovnsbakte poteter	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Stekeplate	2
	Skyll potetene, kutt potetene i halvdeler. Pensle med olivenolje, urter og krydder. Fordel jevnt på stekebrettet. Den første innstillingen er for små poteter (hver 100 g), den andre innstillingen for store bakepoteter (hver 200 g).			
17	Bakte grønnsaker	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Dyp langpanne	4
	Ha grønnsaker, for eksempel skivet squash, biter av paprika, skivet aubergine, sopp og cherrytomater i dyp langpanne. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.			
18	Grønnsaksgrateng	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Rist	2
	Lag grønnsaksgrateng med en ildfast rund form. Sett retten på rist i midten av ovnen.			
19	Loaf Cake	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Sett deigen i en rektangulær, smurt, metallform, med en lengde på 30 cm.			

OVNSFUNKSJONER

Nei	Matvare	Vekt/kg	Tilbehør	Hyllenivå
20	Eplepai	1. 1,2 - 1,4	Rist	2
	Lag eplepai (nederlandsk stil) i en runde metallform med 24 cm i diameter.			
21	Bundt Cake	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Rist	2
	Sett deigen i en passende smurt ildfast form for bundt cake.			
22	Muffins	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Sett muffinsdeig i muffinsformer i metall, egnet for 12 muffins. Sett formen på rist. 0,5-0,6 kg er anbefalt for muffins på 45 g hver, 0,7 til 0,8 kg anbefales for mellomstore muffins på 65 g hver.			
23	Formbrød	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvetemel. Følg instruksjonene på pakken. Form gjærdeigen i rektangulære bakerverer. Pensle toppen av deigen med vann. Skjær lengdene med en kniv.			
24	Grovt brød	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvetemel og rugmel. Følg instruksjonene på pakken. Form gjærdeigen (surdeig) i rektangulære bakerverer. Pensle toppen av deigen med vann. Skjær lengdene med en kniv.			
25	Rundstykker/ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Stekeplate	3
	Den første innstillingen for deig benyttes til små biter som rundstykker eller fersk deig til croissanter (4-8 stk). Innstilling 2 er egnet for deig som brukes til hjemmelagde ciabatta eller baguetter (2-6 stk). Bruk bakepapir.			
26	Hjemmelaget pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Stekeplate	2
	Den første innstillingen er egnet for pizzasnacks (7-9 stk). Innstilling 2 er egnet for et rundt eller brett. Vekten inkluderer topping som saus, grønnsaker, skinke og ost. Hvis du foretrekker skorpe anbefaler vi å forvarme ovnen med bunnvarmen pluss varmluft-modus i 5 min.			
27	Gjærdeigfermentering	1. 0,2 - 0,4 (pizzadeig) 2. 0,4 - 0,6 (gjærdeig) 3. 0,6 - 0,8 (brøddeig)	Rist	2
	0,2-0,4 kg vektinnstilling er for å forberede gjærdeig for pizza, kake, eller for å heve brøddeig. Sett inn i en stor rund form og dekk med plastfolie. 0,4-0,6 kg innstilling er for brøddeig som gjærdeig eller surdeig. 0,4-0,8 kg innstilling er for surdeig. Kna deigen manuelt, legg i bakeform og dekk med plastfolie.			

8. Automatiske menyprogrammer for OX6411F/OX6492F

Følgende tabell viser 17 autoprogrammer for koking, steking og baking. Den inneholder mengder, vekt og passende anbefalinger. Stekemeduser og tid er forhåndsprogrammert for din bekvemmelighet. Du kan referere til denne veiledningen for tilberedning. Alltid sett maten i kald ovn.

Nei	Matvare	Vekt/kg	Tilbehør	Hyllenivå
1	Frossen pizza	1 - 0,3 - 0,4 2 - 0,4 - 0,5	Rist	2
	Sett frossen pizza på midten av risten. Den første innstillingen er for tynn italiensk pizza. Den andre innstillingen er for tykk amerikansk pizza.			
2	Frosne ovnchips	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,5 - 0,7	Stekeplate	2
	Fordel frossen ovnchips på stekebrettet. Den første innstillingen anbefales for tynne pommes frites, den andre innstillingen anbefales for tykke ovnchips. Bruk bakepapir. Vi anbefaler å snu etter 2/3 av steketiden.			
3	Frosne potetkroketter	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Stekeplate	2
	Sett frosne potetkroketter jevnt på stekebrettet. Vi anbefaler å snu etter 2/3 av steketiden.			
4	Ferdig lasagne	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,8 - 1,0	Rist	3
	Sett forberedt lasagne i en ildfast form i egnet størrelse. Sett retten i midten av ovnen.			
5	Biffer	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Rist Dyp langpanne	4 3
	Sett 2-6 biffer side ved side jevnt fordelt på risten. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre innstillingen er for tykke biffer. Snu når det piper.			
6	Roastbiff	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Rist Dyp langpanne	2 1
	Mariner roastbiffen og legg på risten. Legg til 1 kopp vann i en dyp langpanne. Snu når det piper. Vikle i aluminiumsfolie og la stå i 5-10 min etter steking.			
7	Svin Kylling	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Rist Dyp langpanne	2 1
	Pensle kald kylling med olje og krydder og legg på stekeristen med brystet opp.			
8	Dampet fisk	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Rist	3
	Sett tilberedt fersk fisk (for eksempel ørret, hyse, torsk) i en passende ildfast glassform med lokk. Legg til væske inntil bunnen av formen er dekket, f.eks. 3-4 ss sitronsaft, hvitvin eller vann og dekk med et lokk. Sett formen på rist. Hvis du foretrekker stekt utseende, pensle fiskeskinnet med olivenolje og ikke dekk til fisken.			
9	Loaf Cake	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Sett deigen i en rektangulær, smurt, metallform, med en lengde på 30 cm.			

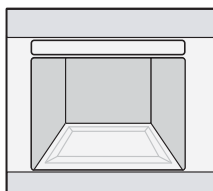
OVNSFUNKSJONER

Nei	Matvare	Vekt/kg	Tilbehør	Hyllenivå
10	Eplepai	1. 1,2 - 1,4	Rist	2
	Lag eplepai (nederlandsk stil) i en runde metallform med 24cm i diameter.			
11	Bundt Cake	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Rist	2
	Sett deigen i en passende smurt ildfast form for bundt cake.			
12	Muffins	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Sett muffinsdeig i muffinsformer i metall, egnet for 12 muffins. Sett formen på rist. 0,5-0,6 kg er anbefalt for muffins på 45 g hver, 0,7 til 0,8 kg anbefales for mellomstore muffins på 65 g hver.			
13	Formbrød	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvetemel. Følg instruksjonene på pakken. Form gjærdeigen i rektangulære bakerverer. Pensle toppen av deigen med vann. Skjær lengdene med en kniv.			
14	Grovt brød	1. 0,7 - 0,8	Rist	2
	Dette programmet egner seg for brødblandinger med 500 g hvetemel og rugmel. Følg instruksjonene på pakken. Form gjærdeigen (surdeig) i rektangulære bakerverer. Pensle toppen av deigen med vann. Skjær lengdene med en kniv.			
15	Rundstykker/ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Stekeplate	3
	Den første innstillingen for deig benyttes til små biter som rundstykker eller fersk deig til croissanter (4-8 stk). Innstilling 2 er egnet for deig som brukes til hjemmelagde ciabatta eller baguetter (2-6 stk). Bruk bakepapir.			
16	Hjemmelaget pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Stekeplate	2
	Den første innstillingen er egnet for pizzasnacks (7-9 stk). Innstilling 2 er egnet for et rundt eller brett. Vekten inkluderer topping som saus, grønnsaker, skinke og ost. Hvis du foretrekker skorpe anbefaler vi å forvarme ovnen med bunnvarmen pluss varmluft-modus i 5 min.			
17	Gjærdeigfermentering	1. 0,2 - 0,4 (pizzadeig) 2. 0,4 - 0,6 (gjærdeig) 3. 0,6 - 0,8 (brøddeig)	Rist	2
	0,2-0,4 kg vektinnstilling er for å forberede gjærdeig for pizza, kake, eller for å heve brøddeig. Sett inn i en stor rund form og dekk med plastfolie. 0,4-0,6 kg innstilling er for brøddeig som gjærdeig eller surdeig. 0,4-0,8 kg innstilling er for surdeig. Kna deigen manuelt, legg i bakeform og dekk med plastfolie.			

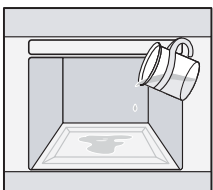
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vannrenngjøring

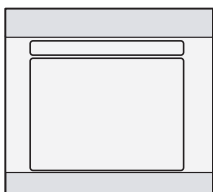
Hvis ovnen er skitten og må vaskes kan du bruke den innebygde vannrenngjøring. Vannrenngjøring vil være tilgjengelig etter at ovnen er avkjølt.



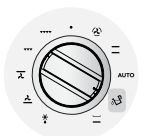
1 Ta ut alt tilbehør fra ovnen.



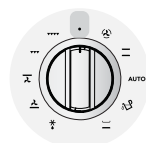
2 Hell 400 ml (3/4) vann på bunnen av ovnen.



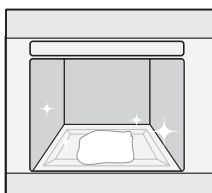
3 Lukk ovnsdøren.



4 Still bryteren til vannrenngjøring. Operasjonen er fullført når displayet begynner å blinke og pipelyden starter.



5 Still bryteren av for å avslutte vannrenngjøring.



6 Rengjør ovnen innvendig med en myk ren klut.

Kommentarer til vannrengjøring

- Vær forsiktig når du åpner døren før slutten av vannrengjøringsprosedyren, vannet på bunnen er varmt.
- Åpne ovnsdøren og fjern resterende vann med en svamp.
- Aldri la gjenværende vann ligge i ovnen over lengre tid, for eksempel over natten.
- Rengjør ovnen innvendig med en svamp og vaskemiddel eller en myk børste. Vanskelig søl kan fjernes med en nylonkrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut dyppet i eddik.
- Bruk en myk klut og rent vann for å rengjøre innsiden. Ikke glem å tørke under ovnsdøren.
- Dersom ovnen er meget skittent kan prosedyren gjentas etter at ovnen er avkjølt.
- Dersom ovnen er sterkt tilsølt med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefales det at du gnir vaskemiddelet inn i sølet før du aktiverer rengjøringsfunksjonen.
- La ovnsdøren stå på gløtt ved 15 °C etter rengjøring for å la emaljeoverflaten tørke grundig.

Advarsel

- Pass på at ovnen og tilbehøret er kjølig før rengjøring.
- Ikke bruk høytrykksvann eller damprengjøring for å rengjøre ovnen.

Ovnsinteriør

- For rengjøring av innsiden av ovnen, bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Ikke rengjør dørpakning for hånd.
- Ikke bruk skuresvamper eller rengjøringsvamper.
- For å fjerne gjenstridige søl, bruk en spesiell ovnsrens.
- Dekselet bør rengjøres med varmt vann, vaskemiddel og en myk nylonbørste.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller kluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer.

Ovnseksteriør

- For rengjøring av utsiden av ovnen, bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Tørk av med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Ikke bruk skurende, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Rustfritt stål og grafittsorte ovnsfronter

- Ikke bruk stålull, skuresvamper eller andre slipemidler. De kan skade overflaten.
- Tørk overflaten forsiktig med en myk ren klut eller mikrofiberklut og et mildt vinduvaskemiddel.

Tilbehør

- Vask tilbehøret etter hver bruk og tørk dem med et kjøkkenhåndkle. Om nødvendig, legg i varmt såpevann i ca. 30 minutter for enklere rengjøring.

Katalytisk emalje (OX6411K)

Det avtakbare dekselet er belagt med en mørk grå katalytisk emalje som kan bli belagt med olje og fett distribuert av sirkulerende luft under varmluftoppvarming. Disse forekomstene vil brenne av ved ovnstemperaturer på 200 °C og høyere, for eksempel ved baking eller steking.

Høyere temperaturer vil føre til raskere forbrenning.

Ovnen og tilbehøret må rengjøres etter hver bruk. Ellers vil videre baking og steking føre til at forekomstene stekes på enda hardere og rengjøringen kan bli vanskelig, og i ekstreme tilfeller umulig.

Rengjør for hånd

Pass på at ovnen er kjølig før rengjøring

- Den katalytiske emaljen bør rengjøres med en oppløsning av varmt vann og oppvaskemiddel, med en myk nylonbørste.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller kluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer. Ikke bruk ovnsspray på katalytisk emalje, da kjemikalier som brukes i ovnssprayer vil skade katalytisk emalje og gjøre den ineffektiv.
- Hvis du bruker ovnsspray på innsiden av ovnen må den katalytiske foringen først fjernes fra ovnen.



Rengjøring med høye temperaturer

Før rengjøring av den katalytiske foringen med høye temperaturer, sørg for at alle innvendige overflater er blitt rengjort som beskrevet ovenfor. Ellers kan de høye temperaturene bake forekomsten på overflatene inni ovnen og gjøre dem umulig å fjerne.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hvis ovnen fortsatt skitten etter manuell rengjøring oppvarming til en høy temperatur bidra til å fjerne smuss forårsaket av olje og fett.

Merk at forekomster av krydder, sirup og lignende stoffer ikke blir fjernet av denne prosessen. Disse bør fjernes for hånd med en mild oppløsning av varmt vann og oppvaskmiddel, med en myk børste.

- Ta ut alt tilbehør av ovnen.
- Still ovnen til varmluftfunksjon.
- Still varmen til 250 °C.
- Kjør ovnen i ca. 1 time. Tiden vil avhenge av graden av tilsmussing.

Det er en god idé å angi sluttidspunkt for prosessen med sluttid-innstillingen, i tilfelle du glemmer å slå av ovnen på slutten.

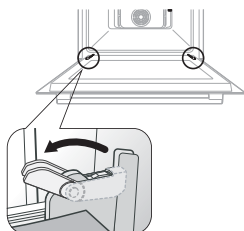
Eventuell gjenværende smuss vil gradvis forsvinne med hver etterfølgende bruk av ovnen ved høye temperaturer.

Rengjøring av ovnsdøren

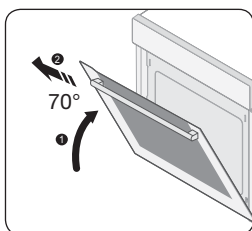
For normal bruk må ikke ovnsdøren fjernes, men hvis fjerning er nødvendig, for eksempel for rengjøring, følg disse instruksjonene.

FORSIKTIG: Ovnsdøren er tung.

Dørfjerning



- 1** Åpne døren og åpne klipsene på begge hengslene.



- 2** Lukk døren ved ca. 70°. Ta tak i sidene på ovnsdøren med begge hendene på midten og trekk løft inntil hengslene kan tas ut.

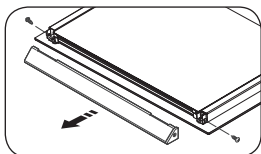
Fest døren

Gjenta trinn 1 og 2 i omvendt rekkefølge.

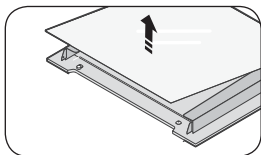
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Dørglassfjerning

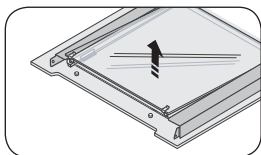
Ovnsdøren er utstyrt med tre glassplater plassert mot hverandre. Disse platene kan fjernes for rengjøring.



1 Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.



2 Løsne dekkelet og fjern glass 1 fra døren.



3 Løft glass 2 og fjern de to glassgummiene fra toppen av arket. Rengjør platene med varmt vann eller oppvaskmiddel og polertørk dem med en myk ren klut.

Feste dørglass

Gjenta trinn 1, 2 og 3 i omvendt rekkefølge.

- Ved montering av innvendige glass 1, sett skriften til nederste retning.



OBS: Glasset kan brenke hvis du bruker overdreven makt, spesielt på kantene av fronten.



Advarsel:

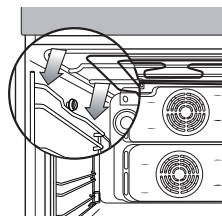
- Når døren er skilt fra ovnen bør klipsene vippes åpen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller metallskrapere for å rengjøre ovnsdøren, de kan lage riper i overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Fjern noen av delene når døren er montert (dørglasset eller en annen del) fra døren kan resultere i skade.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

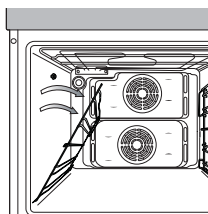
Rengjøring av rillene

For å rengjøre innsiden av ovnen, kan rillene bli fjernet.

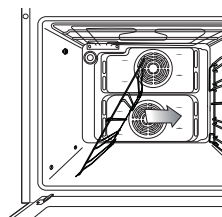
Løsne rillene



1 Trykk den sentrale øverste delen av rillene.



2 Roter rillene med ca. 45 °.



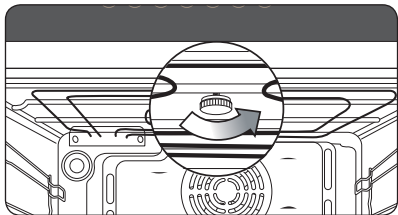
3 Trekk rillene ut av de to hullene i bunnen og fjern rillene.

Feste på rillene

Gjenta trinn 1, 2 og 3 i omvendt rekkefølge.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

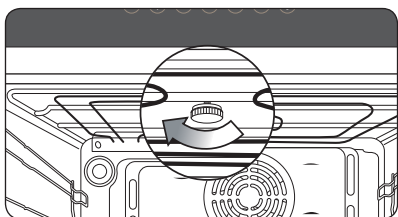
Rengjøre toppvarmen



- 1** Fjern den øverste sirkulære mutteren ved å vri den mot klokken mens du holder på toppen av ovnen.



Fronten av overvarmen går nedover.



- 2** Løft toppen av ovnen tilbake til sitt opprinnelige nivå når rengjøringen er ferdig, og skru den sirkulære mutteren med klokken.

Endre lampen

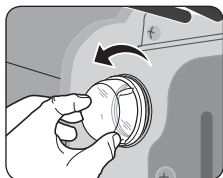
- Fare for elektrisk støt!

Følg følgende skritt før du bytter lyspærer i ovnen:

1. Slå av ovnen.
2. Koble ovnen fra strømmettet.
3. Beskytt ovnspæren og glasshetten ved å legge en klut i bunnen av ovnen.

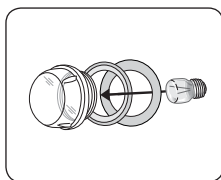
Pærer kan kjøpes fra ATAG kundeservice.

Skift den bakre ovnslampen og rengjør glasshetten



- 1** Fjern lokket ved å vri mot urviseren og fjern metallringen, glassringen og rengjør glasshetten. Hvis nødvendig, bytt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmebestandig ovnspære.

Rengjør glasshetten, metallringen og glassringen om nødvendig.



- 2** Monter metall- og glassringen til glasshetten.

Sett glasshetten hvor du har fjernet den i trinn 1 og vri den med klokken for å holde den på plass.

Hvis du har problemer med ovnen din kan du prøve løsningene foreslått nedenfor. De kan spare deg tiden og ulempene med en unødvendig servicesamtale.

Hva skal jeg gjøre hvis ovnen ikke varmes opp?

Sjekk om en av de følgende handlingene løser problemet:

- Ovnen kan ikke slås på. Slå på ovnen.
- Klokken kan ikke stilles. Still klokken (se avsnittet "Stille klokken").
- Sjekk om de nødvendige innstillingene har blitt brukt.
- En sikring kan ha gått eller en effektbryter kan ha gått. Skift ut sikringene eller tilbakestill kretsen. Hvis dette skjer gjentatte ganger, ring en autorisert elektriker.

Hva skal jeg gjøre hvis, selv om ovnsfunksjonen og temperaturen er stilt, ovnen ikke varmes opp?

Det kan være problemer med de interne elektriske koblingene. Ring ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises, og ovnen ikke varmer seg opp?

Det er en feil i den interne elektriske kretsen. Ring ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis tidsdisplayet blinker?

Det var et strøbrudd. Still klokken (se avsnittet "Stille klokken").

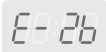
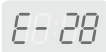
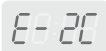




Hva skal jeg gjøre hvis ovnslyset ikke lyser?

Ovnslyset er defekt. Bytt lyspæren (se avsnittet "Skifte lampen").

Hva skal jeg gjøre hvis ovnsviften kjører uten å ha blitt satt på?

Etter bruk går ovnsviften til ovnen er avkjølt. Ring ditt lokale servicesenter hvis viften fortsetter å kjøre etter at ovnen er avkjølt.

FEIL OG SIKKERHETSKODER

Kode	Generell funksjon
	Temp. Sensorfeil
	
	
	
	Sikkerhetsutkobling Oven har fortsatt på innstilt temperatur over lengre tid. <i>Slå av ovnen og ta ut maten. La ovnen kjøles ned før du bruker den igjen.</i>
	En feil på ovnen kan føre til lav ytelse og sikkerhetsproblemer. Slutt å bruke ovnen umiddelbart.
	
	
	
	

Hvis noen av de ovennevnte feilene oppstår, vennligst kontakt ATAG kundeservice.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Utgang	maks 3400 W
Dimensjoner (B x H x D) Utenfor Ovnsrommet netto	598 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm
Volum (brukbar kapasitet)	65 l
Vekt Netto Forsendelse	ca. 37/38/37 kg ca. 42,5/43,5/42,5 kg

AVHENDING AV APPARATET OG EMBALLASJE

Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar og kan ha vært laget av:

- papp
- papir
- Polyetenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hardskum)
- polypropylenteip (PP)

Avhende disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



Apparatet bærer symbolet av en strek over en søppelbøtte for å konstatere at segregert behandling er obligatorisk for å unngå eventuelle negative effekter på miljø og folkehelse. Dette betyr at ved slutten av levetiden må du levere den inn på et spesielt renovasjonssenter som drives av lokale myndigheter eller en forhandler.

Segregert prosessering muliggjør gjenvinning av materialene som brukes i produksjonen av dette apparatet, og dermed sparer betydelig i form av råvarer og energi.



Samsvarserklæring

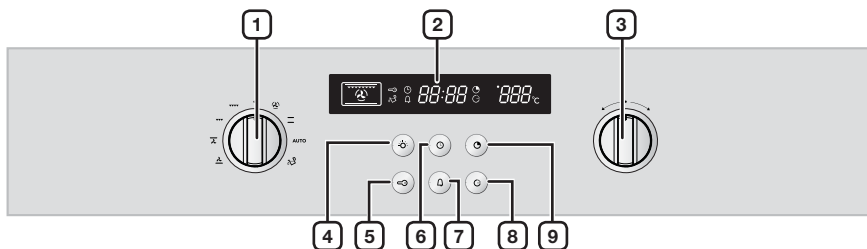
Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.

INNEHÅLL

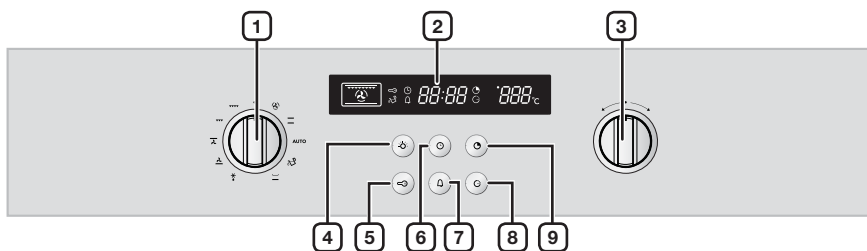
<u>Kontrollpanel</u>	4
<u>Ugnens egenskaper</u>	5
<u>Tillbehör</u>	6
<u>Använda tillbehören</u>	7
<u>Egenskaper</u>	9
<u>Använda bruksanvisningen</u>	10
<u>Säkerhetsanvisningar</u>	11
<u>Installation och anslutning</u>	14
<u>Innan du börjar</u>	
Ställa in klockan	17
Inledande rengöring	18
För att rengöra ugnen	18
<u>Använda ugnen</u>	
Ställa in ugnstemperatur	21
Stänga av ugnen	21
<u>Ugnsfunktioner</u>	
1. Konventionell	28
2. Övervärme + Varmluft	29
3. Varmluft	30
4. Stor grill	31
5. Liten grill	32
6. Bottenvärme + Varmluft	33
7. Automenyprogram för OX6411K	34
8. Automenyprogram för OX6411F/OX6492F	37
<u>Rengöring och underhåll</u>	39
<u>Felsökning</u>	47
<u>Felkoder och säkerhetskoder</u>	48
<u>Tekniska specifikationer</u>	49
<u>Kassering av apparat och emballage</u>	50

KONTROLLPANEL

OX6411F/OX6492F

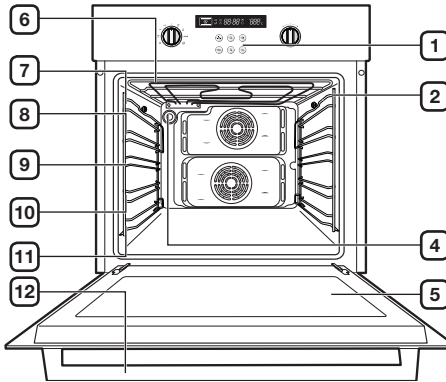


OX6411K

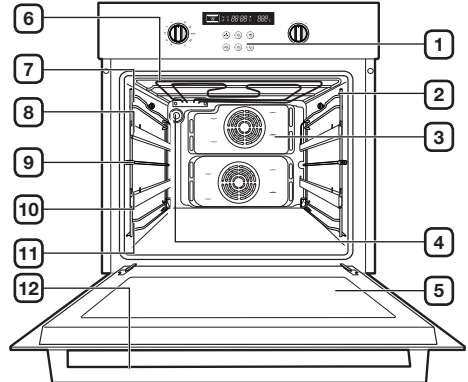


1. Reglage för tillagningsfunktion
2. Fönsterdisplay
3. Reglage för tid/temp
4. Lampknapp
5. Barnspärrknapp
6. Klock-knapp
7. Timer-knapp
8. Sluttid-knapp
9. Matlagningstid-knapp

UGNENS EGENSKAPER



**OX6411F
OX6492F**



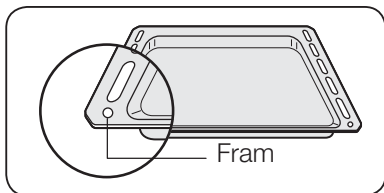
OX6411K

1. Kontrollpanel
2. Sidospår
3. Katalytiskt emaljerat hölje
4. Ugnslampor
5. Glasdörr
6. Övre värmeelement
7. Plan 5
8. Plan 4
9. Plan 3
10. Plan 2
11. Plan 1
12. Dörrhandtag

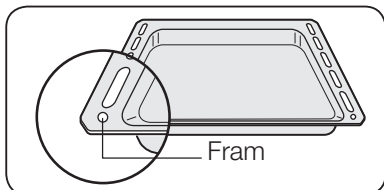
Obs

- Hyllplanen är numrerade nerifrån och upp.
- Plan 3, 4 och 5 används i huvudsak för grill-läge.
- Vänligen se Matlagningsguiden i denna bruksanvisning för bäst lämpade hyllplan till olika rätter.

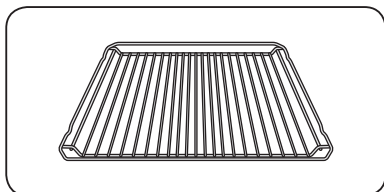
Följande tillbehör medföljer din ugn:



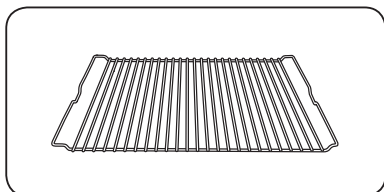
- 1** Bakplåt
Bakplåten kan användas till att baka kakor och andra bakverk.



- 2** Djup bakplåt
Den djupa bakplåten kan användas till att ugnssteka eller rosta eller för att samla upp köttsaft eller fett som droppar.



- 3** Galler
Gallret kan användas till maträtter, kakformar, stekning och grillning.



- 4** Stekgaller
Stekgallret används till att ugnssteka eller rosta. Använd alltid stekgallret i kombination med en bakplåt.

Obs

- Se till att sätta tillbehören ordentligt på gallerna. Plåtar ska ha minst 2 cm utrymme till botten på ugnen annars kan emaljytan skadas.
- Var försiktig när du tar ut rätter och/eller tillbehör ur ugnen. Du kan bränna dig på varma rätter, tillbehör och ytor!
- Placera den djupa bakplåten på plan 1 för att samla upp matlagingsvätska
- Potatis och grönsaker att ångkokas kan placeras runt kanten på den djupa bakplåten för att tillagas samtidigt.

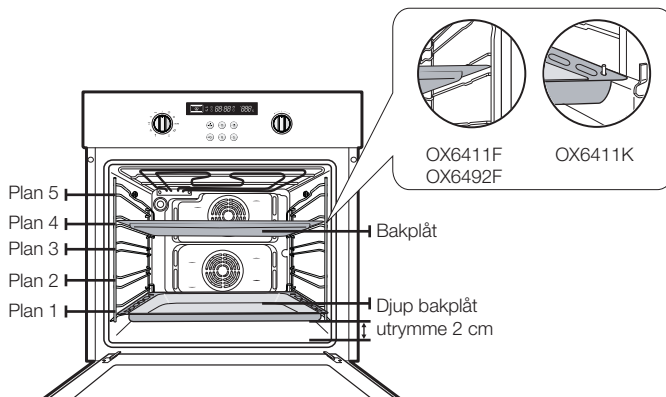
ANVÄNDA TILLBEHÖREN

Bakplåt, djup bakplåt och galler bör sättas in korrekt i sidospåren. När du tar ut mat ur ugnen, var försiktig med varma redskap och ytor.

Exempel

Plan 4: bakplåt

Plan 1: djup bakplåt



Obs

När du använder den djupa bakplåten eller bakplåten för att samla upp vätska från matlagning, se till att plåten sitter korrekt i sidospåren. Om du låter dessa tillbehör vidröra bottenytan på ugnen kan detta skada emaljen på ytan. Plåtar som sätts in på plan 1 ska lämna åtminstone 2 cm utrymme till bottenytan.

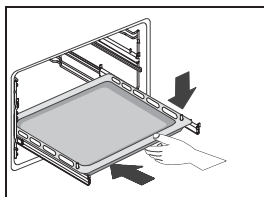
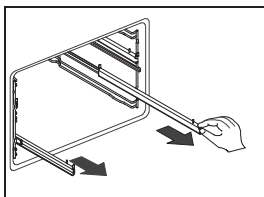
ANVÄNDA TILLBEHÖREN

Teleskopiska styrskenor (OX6411K)

Teleskopiska styrskenor och andra ugnstillbehör kan bli mycket varma! Använd grytlappar eller annat lämpligt skydd!

Teleskopiska styrskenor finns inuti ugnen till höger och till vänster på tre olika plan.

- När du ska sätta in en plåt eller ett galler kan du först flytta teleskopskenor till ett visst plan.
- Placera plåten eller gallret på styrskenorna. Var uppmärksam på de runda hålen på bakplåten (se bild)! När du placerar gallret måste du trycka in det hårt mellan skenor. Tryck bak dem helt och hållet i ugnen. Stäng ugnsdörren först efter att du tryckt in teleskopskenor i ugnen.



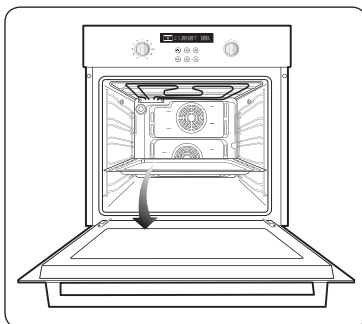
Galler, bakplåt och djup bakplåt

Placera gallret

Sätt in gallret på önskat plan.

Placera bakplåt eller djup bakplåt

Sätt in bakplåten och/eller den djupa bakplåten på önskat plan.



Säkerhetsavstängning

Om ingen tillagningstid anges kommer ugnen att stänga av sig själv efter nedan angivna tider.

Avstängningstider för olika temperaturinställningar	
Under 105 °C	16 timmar
Från 105 °C till 240 °C	8 timmar
Från 245 °C till 300 °C	4 timmar

- Ugnens elektriska kretsar har ett termiskt avstängningssystem. Om ugnen värms till onormalt höga temperaturer kommer systemet att stänga av strömmen till värmeelementen under en tid.

Kylfläkt

Under tillagning är det normalt att varm luft släpps ut genom ventilen på ugnens framsida.

Kylfläkten kommer även att fortsätta vara igång efter att ugnen använts. Den kommer att stängas av när innertemperaturen sjunkit till 60 °C eller efter 25 minuter.

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Tack för ditt köp av en ATAG inbyggd ugn.

Läs först bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda apparaten och förvara den varsamt för framtida referens.

Installation av ugnen måste utföras av en behörig elektriker. Installatören är ansvarig för att ansluta apparaten till elnätet under iakttagande av relevanta säkerhetsrekommendationer.

Elsäkerhet

Anslut inte ugnen om den har kommit till skada under transporten.

- Apparaten måste anslutas till elnätet endast av en **elektriker med särskilt tillstånd**.
- I händelse av ett fel eller skada på apparaten så försök inte att använda den.
- **Reparationer** bör endast utföras av en **auktoriserad tekniker**. Felaktig reparation kan resultera i avsevärd fara för dig och andra. Om din ugn behöver repareras ska du kontakta Atags kundtjänst eller din återförsäljare.
- Om elkabeln är skadad ska den ersättas med en särskild sladd eller montering som tillverkaren tillhandahåller eller en auktoriserad serviceverkstad.
- De elektriska anslutningarna och kablarna får inte vidröra ugnen.
- Ugnen ska anslutas till elnätet med hjälp av godkänd brytare eller säkring. Använd aldrig adaptrar med flera uttag eller förlängningssladd.
- Typskylten är placerad inuti ugnen på höger sida.
- Strömförsörjningen till apparaten ska stängas av när den repareras eller rengörs.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen.
- **WARNING!** Apparaten och dess tillbehör kan bli varma under användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på ett säkert avstånd eller övervakas kontinuerligt.

- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap, såvida de har undervisats i hantering av denna apparat och hur den ska användas på ett säker sätt och har förstått riskerna som är förknippade.

Varning

- Tillbehör delar kan bli varma under användning. Barn bör inte vistas i närheten, så de inte bränner sig.
- Apparaten ska stängas av innan du byter ut lampan för att undvika risken för elstötar. När ugnen används blir ytorna inuti mycket varma.

Säkerhet under drift

- Ugnen har utformats enbart för hushållsmatlagning.
- När ugnen används blir ytorna på isidan så varma att de orsakar brännskador. Rör inte värmeelement eller ytor inuti ugnen förrän de hunnit svalna.
- Förvara aldrig lättantändliga material i ugnen.
- Ugnens ytor blir varma när den används med höga temperaturer under längre tid.
- Var försiktig när du använder ugnen och öppnar ugnsdörren då het luft snabbt kan komma ut.
- När du lagar rätter som innehåller alkohol kan alkoholen avdunsta på grund av de höga temperaturerna och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med en varm del av ugnen.
- För din egen säkerhet, använd inte högtryckstvättmedel eller ångtvättmedel.
- Barn ska hållas på säkert avstånd när ugnen används.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Fryst mat som t.ex. pizza ska tillagas på det stora gallret. Om en bakplåt används kan den bli deformerat på grund av de stora temperaturskillnaderna.
- Håll inte vatten på ugnens botten när den är varm. Det kan orsaka skada på emaljytan.
- Ugnsdörren måste vara stängd under tillagning.
- Lägg inte aluminiumfolie på botten och placera inte någon bakplåt eller annat på den. Aluminiumfolie blockerar värmen vilket kan leda till skador på emaljtorna och dåliga matlagingsresultat.
- Fruktsjuicer lämnar fläckar som kan bli bestående på emaljtorna i ugnen. Använd en djup bakplåt när du bakar saftiga kakor.
- Vila inga bakverk på den öppna ugnsdörren.
- Apparaten är inte avsedd för att användas av barn eller handikappade personer utan tillräcklig övervakning av ansvarig person som säkerställer att apparaten används på säkert sätt.
- Små barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten.
- Små mängder mat kräver kortare tillagningstid eller värme. Om normala tider används kan maten överhettas eller brännas.

INSTALLATION OCH ANSLUTNING

Säkerhetsinstruktioner för installationen

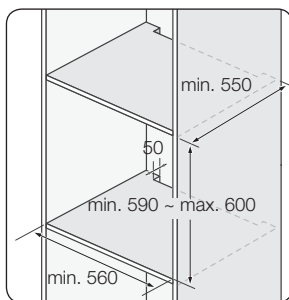
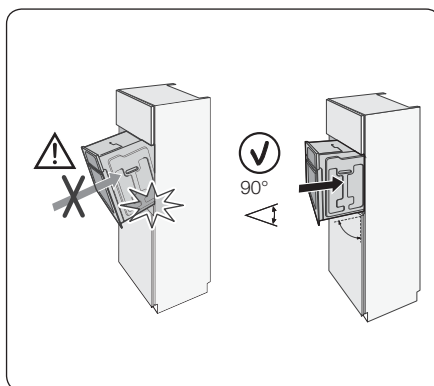
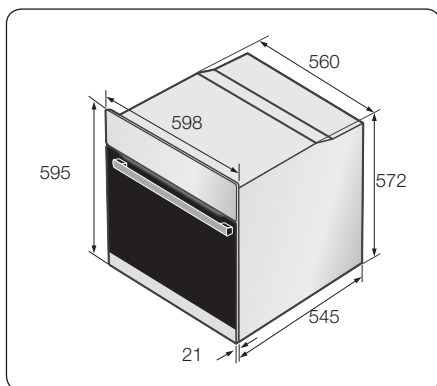
Ugnen får endast installeras av godkänd elektriker. Installatören är ansvarig för att ansluta apparaten till elnätet och under iakttagande av relevanta säkerhetsrekommendationer.

- Säkerställ skydd av spänningsförande delar när ugnen installeras.
- Köksskåpet där ugnen ska byggas in måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

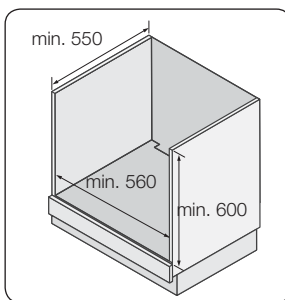
Installation i skåpet

Detta är en inbyggd ugn som ska installeras i ett över- eller underskåp.

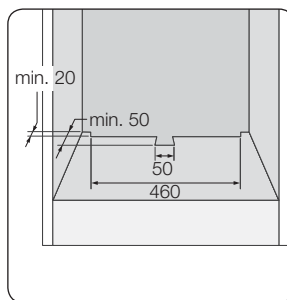
- Observera minimiavstånd.
- Ugnen ska skjutas in på plats med rätt anpassad vinkel.



Högt skåp

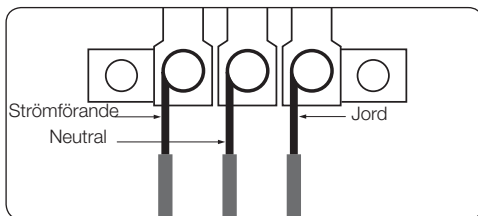
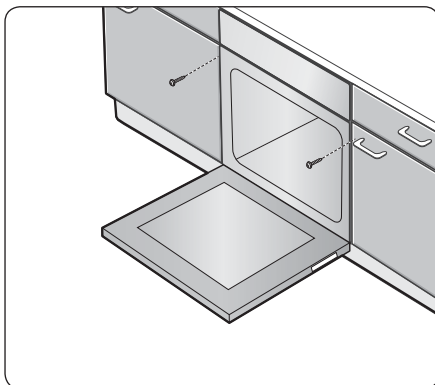


Lågt skåp



INSTALLATION OCH ANSLUTNING

1. Fäst ugnen på båda sidor med skruvar.
2. Efter installation, ta bort vinylskyddsfilm från ugnsdörren och skyddsfilm från **ugnens inre ytor**.



Anslutning till elnätet

- Elektriska anslutningar måste göras via anslutningsplattan på ugnens baksida av en installatör som måste se till att apparaten har anslutits i enlighet med monteringsanvisningar och lokala föreskrifter.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt, måste en omni-polär enhet (med mellanrum mellan kontakterna på minst 3 mm) monteras på anslutningens sida för strömförsörjning, för att uppfylla säkerhetskraven.

Obs

- När strömmen är ansluten initieras elektroniken i ugnen vilket neutraliserar belysningen under några sekunder. Elkabeln (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till den inbyggda ugnen då den står på golvet framför skåpet.

Öppna ugnens bakstycke nertill (med en platt skruvmejsel) och skruva av anslutningsskruven och kabelklämman helt innan du monterar ledningarna i respektive kontakter.

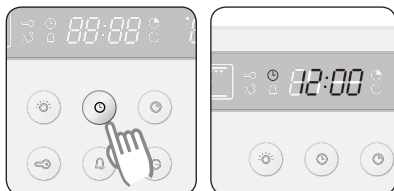
- Den jordade ledningen måste anslutas till (\perp) kontakten på ugnen.
- Om ugnen är ansluten till elnätet med en kontakt måste den vara tillgänglig efter att ugnen monterats.
- Vi kan inte acceptera något ansvar i händelse av en olycka till följd av obefintlig eller felaktig jordning.

INNAN DU BÖRJAR

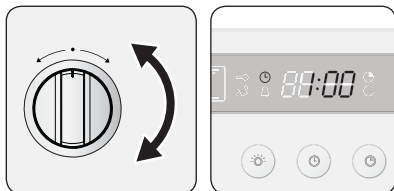
Ställa in klockan

När strömmen ansluts för första gången lyser displayen på kontrollpanelen till. Efter 3 sekunder ser du '12:00' i displayen.

- 1** Tryck på **Klock-knappen**. Klocksymbolen och '12:' kommer att blinka.



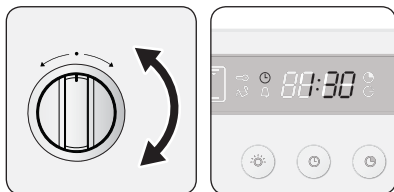
- 2** Exempel: för att ställa in 1:30. Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in tiden.



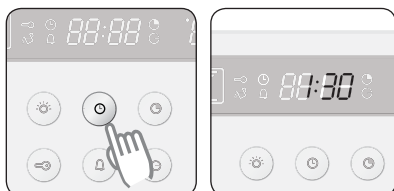
- 3** Tryck på **Klock-knappen**. Klock-symbolen och ":00" kommer att blinka.



- 4** Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in minuterna. Klocksymbolen blinkar.



- 5** Tryck på **Klock-knappen** för att avsluta inställningen av klockan eller vänta omkring 10 sekunder. Klock-symbolen försvinner och "30" slutar att blinka. Displayen visar tiden. Ugnen är nu klar för användning.



INNAN DU BÖRJAR

Inledande rengöring

Rengör ugnen noga innan första användning.

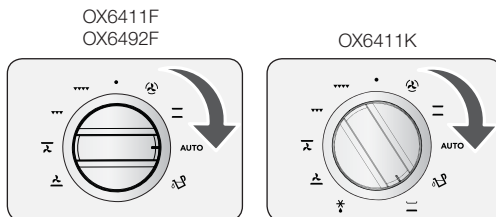
- Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel. De kan skada ugnens ytor. För ugnar med emaljfront, använd kommersiellt tillgängliga rengöringsprodukter.

För att rengöra ugnen

1. Öppna ugnsdörren. Ugnslampan tänds.
2. Rengör alla plåtar, tillbehör och sidospår med varmt vatten eller diskmedel och torka torra med en mjuk och ren trasa.
3. Rengör ugnens insida på samma sätt.
4. Torka av ugnens front med en fuktig trasa.

Kontrollera att klockan är korrekt inställd. Ta bort tillbehör och sätt på ugnen med varmluft och 200 °C under 1 timme innan du använder den. En säregen lukt kommer att kännas, vilket är normalt, men se till att ditt kök är väl ventilerat under denna tiden.

Ställa in läget tillagningsfunktion



Vrid på **Reglaget för val av tillagningsfunktion** för att välja önskad ugnsfunktion.

- Efter 5 sekunder startar ugnen automatiskt!

Ugnsfunktioner



Konventionell

Mat värms upp av övre och nedre värmeelement. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.



Övervärme + Varmluft

Vi rekommenderar detta läge när du steker kött. Det övre värmeelementet är i drift och fläktarna är igång för att cirkulera den heta luften från övre och bakre värmeelement.



Varmluft

Mat värms upp med varmluft från de bakre värmeelementen cirkuleras med två fläktar. Denna inställning ger en jämn värme och är idealisk för fryst färdiglagad mat såväl som för kakor och croissants. Läget kan användas vid bakning på två plan.



Stor grill

Mat värms upp av övre värmeelement. Detta läge rekommenderar vi för att grilla biffar och korv såväl som varma smörgåsar.



Liten grill

Detta läge är idealiskt för små mängder mat som baguetter, ost eller fiskfiléer. Placera maten i mitten på gallret då endast de mindre värmeelementet i mitten är igång.



Bottenvärme + Varmluft

Det nedre värmeelementet och bakre väggelementet ger varm luft som cirkuleras med fläktarna. Läget är perfekt för att baka mat som pajer, pizza, bröd och ostkakor.

Ugnsfunktioner

AUTO

Automenprogram

Du kan välja automenprogram för bakning, stekning och tillagning. Läge, tillagningstid och temperatur är förprogrammerade för din bekvämlighet. Du väljer helt enkelt föremål och lämpligt serveringsalternativ.

Tina

Detta läge är perfekt för att tina fryst mat med låg värme och fläkt. Vi rekommenderar att du vänder på maten under processen.



OX6411K

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Tid (min)	Obs
Kyckling (1000 - 1400g)	2 1	Galler + Djup bakplåt	100-140	Vänd under upptining
Fisk (300 - 1 000 g)	2 1	Galler + Djup bakplåt	50-80	
Kött (500 - 1 000 g)	2	Galler	50-100	
Fryst mat	2	Galler		



OX6411K

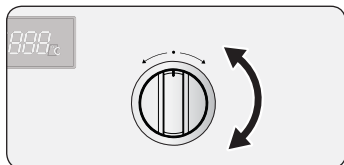
Bottenvärme

Läget är perfekt för att bryna bas till kaka, pizza eller paj.

Vi rekommenderar denna funktion mot slutet av bakningen.

ANVÄNDA UGNEN

Ställa in ugnstemperatur



Vrid **reglaget tid/temp** för att justera temperaturen i steg på 5 °C.

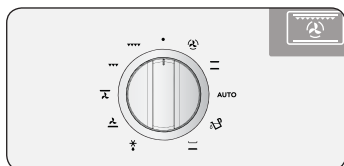
40 °C – 250 °C

40 °C – 300 °C (stor & liten grill)

Temperaturen kan justeras under matlagning.

Under uppvärmningen av ugnen blinkar en punkt eller "°C" på vänster sida (nära inställd temperatur). När ugnen uppnått inställd temperatur försvinner punkten eller lyser "°C" utan att blinka.

Stänga av ugnen

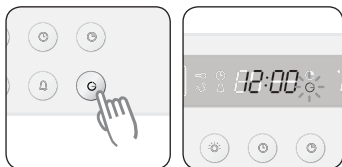


För att stänga av ugnen, vrid på **reglaget för val av tillagningsfunktion** till "Av" -läge.

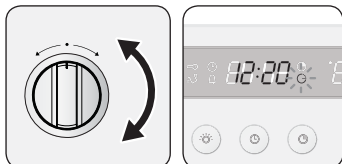
Ställa in sluttid

Du kan ställa in sluttid under tillagning.

1 Tryck på **sluttid-knappen**.
Exempel: aktuell tid är 12:00.

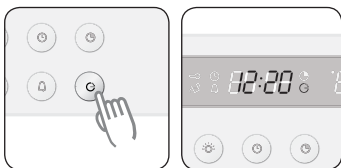


2 Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in önskad sluttid.



ANVÄNDA UGNEN

- 3** Tryck på **sluttid-knappen**.
Ugnen fungerar automatiskt med vald sluttid om du inte trycker på sluttid-knappen inom 5 sekunder.

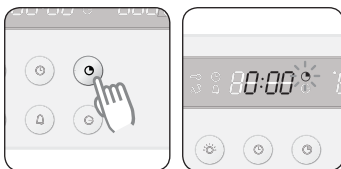


- Under tillagning kan du justera föregående sluttidsinställning med reglaget tid/temp för bättre resultat.

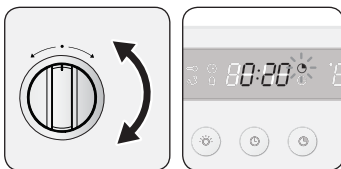
Ställa in tillagningstid

Du kan använda funktionen "ställa in tillagningstid" när ugnen är i drift.

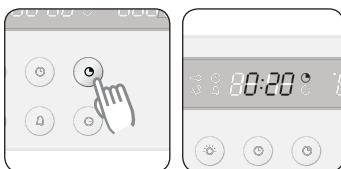
- 1** Tryck på **tillagningstid-knappen**.



- 2** Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in önskad tillagningstid.



- 3** Tryck på **tillagningstid-knappen**.
Ugnen fungerar med vald tillagningstid om du inte trycker på tillagningstid-knappen inom 5 sekunder.



- ☐ Under tillagning kan du justera föregående tillagningstid med **reglaget tid/temp** för bättre resultat.

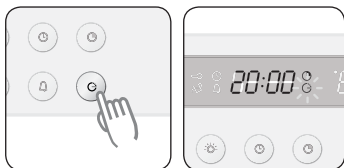
ANVÄNDA UGNEN

Ställa in fördröjd starttid

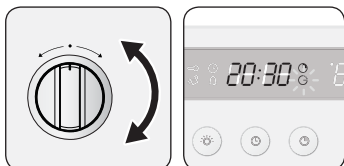
Fall 1 - Tillagningstid ställs in först

Om sluttiden ställs in efter att tillagningstiden redan ställts in (se sidan 18) räknas tillagningstid och sluttid ut och om så behövs ställer ugnen in en fördröjd starttid.

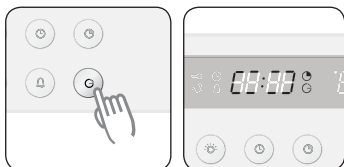
- 1** Tryck på **sluttid-knappen**.
Exempel: aktuell tid är 15:00 och önskad tillagningstid är 5 timmar.



- 2** Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in önskad sluttid.
Exempel: Du vill laga maten under 5 timmar och avsluta kl. 20:30.



- 3** Tryck på **sluttid-knappen**.
En symbol med klamrar visas tills fördröjd startpunkt.



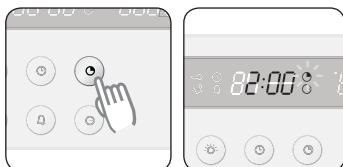
ANVÄNDA UGNEN

Ställa in fördröjd starttid

Fall 2 - Sluttid ställs in först

Om tillagningstiden ställs in efter att sluttiden redan ställts in (se sidan 17), räknas tillagningstid och sluttid ut och om så behövs ställer ugnen in en fördröjd starttid.

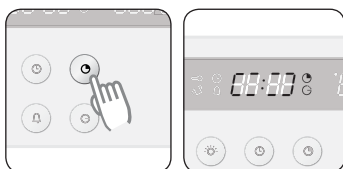
- 1** Tryck på **tillagningstid-knappen**.
Exempel: aktuell tid är 15:00 och önskad sluttid är kl. 17:00.



- 2** Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in önskad tillagningstid.
Exempel: Du vill laga maten under 1 timme och 30 minuter och avsluta kl. 17:00.

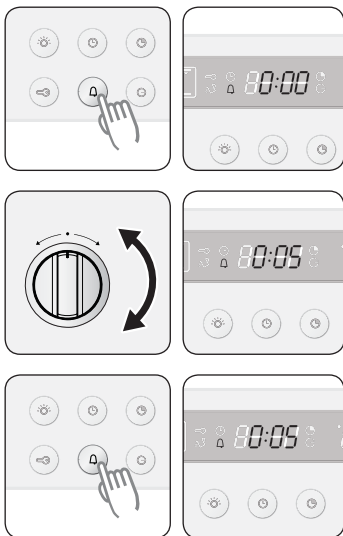


- 3** Tryck på **tillagningstid-knappen**.
En symbol med klamrar visas tills fördröjd startpunkt.



ANVÄNDA UGNEN

Timer



1 Tryck på **timer-knappen** en gång.
Alarmsymbolen blinkar.

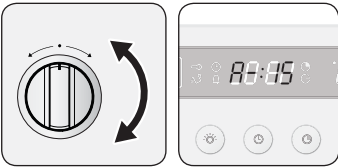
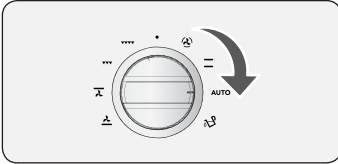
2 Vrid på **reglaget tid/temp** för att ställa in önskad tid.
Exempel: 5 minuter.

3 Tryck på **timer-knappen** för att starta timern. När tiden gått ut hörs en signal.

- Tryck och håll inne timer-knappen under 2 sekunder för att stänga av timern.

ANVÄNDA UGNEN

Autotillagning



1 Vrid **reglaget tillagningsfunktion** till autotillagning.

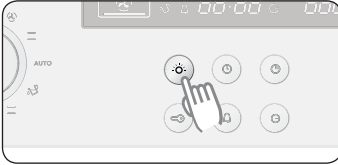
2 Välj önskat recept genom att vrida **reglaget tid/temp** till höger och till vänster. Vänta för att välja vikt 5 sekunder efter att du valt ett recept. För ett recept med fast vikt, börja tillagningen på en gång.

3 Välj önskad vikt genom att vrida **reglaget tid/temp** till höger och till vänster.

- När tiden nås för 'Vänd/vrid' så piper det för att visa att det är dags att 'vända/vrida'.

ANVÄNDA UGNEN

Ugnslampa på/av

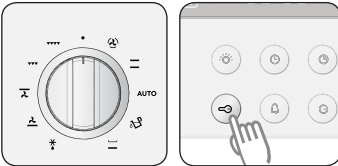


1 Tryck på **Lamp-knappen**.

- Lampan släcks automatiskt efter 5 minuter.

Barnsäker funktion

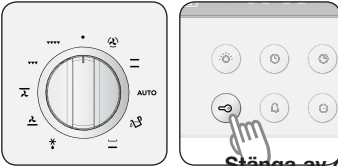
Låset är tillgängligt oavsett om ugnen är i drift.



1 Vrid **reglaget tillagningsfunktion** till läge 'av'. Tryck på **barnspärrknappen**. Håll inne under 3 sekunder. Låssymbolen kommer fram i displayen.

2 Vrid **reglaget tillagningsfunktion** till läge 'av'. Tryck på **barnspärrknappen**. Håll inne 3 sekunder igen för att låsa upp.

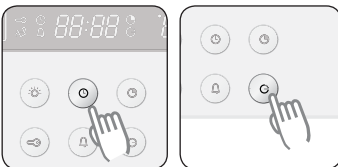
- När den är låst fungerar inga knappar eller reglage utom **Barnspärr** knappen.



Stänga av och sätta på ljudet



1 För att stänga av ljudsignalen, tryck på **klock** och **sluttids** knapparna samtidigt och håll inne tre sekunder.



2 För att sätta på ljudsignalen igen, tryck på **klock** och **sluttids** knapparna samtidigt och håll inne tre sekunder.

UGNSFUNKTIONER

1. Konventionell

Konventionell funktion är perfekt för bakning och stekning av mat på galler. Både övre och nedre värmeelement är i drift för att hålla en jämn ugnstemperatur.

Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i konventionellt läge.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Frusen lasagne (500-1000 g)	3	Galler	180-200	40-50
Hel fisk (t.ex. guldmakrill) (300-1000g) 3-4 snitt på var sida DROPPA OLJA	3/2	Galler/djup bakplåt	240	15-20
Fiskfiléer (500-1000 g) 3-4 snitt på var sida DROPPA OLJA	3	Bakplåt	200	13-20
Fryst kotletter (350-1000 g) köttfärs med skinka, ost eller svamp DROPPA OLJA	3	Bakplåt	200	25-35
Fryst av köttfärs, morot, rödbeta eller potatis (350-1000 g) DROPPA OLJA	3	Bakplåt	200	20-30
Fläskkotletter med ben (500-1000 g) DROPPA OLJA, SALTA & PEPPRA	3/2	Galler/djup bakplåt	200	40-50
Bakad potatis (dela på hälften) (500-1000 g)	3	Bakplåt	180-200	30-45
Fryst kötrulle med svampfyllning (500-1000 g) DROPPA OLJA	3	Bakplåt	180-200	40-50
Sockerkaka (250-500g)	2	Galler	160-180	20-30
Tigerkaka (500-1 000g)	2	Galler	170-190	40-50
Paj med frukt och smuldeg (1000-1 500g)	2	Bakplåt	160-180	25-35
Muffins (500-800g)	2	Galler	190-200	25-30

UGNSFUNKTIONER

2. Övervärme + Varmluft

Det övre värmeelementet är i drift och fläkten är igång för att konstant cirkulera den varma luften. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget övre värme + varmluft.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fläskkött med ben (1000 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3/2	Galler/djup bakplåt	180-200	50-65
Fläskkött i folie (1000-1 500g) MARINERA	2	Bakplåt	180-230	80-120
Hel kyckling (800-1 300g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2/1	Galler/djup bakplåt	190-200	40-65
Kött eller fisk som biffar (400-800g) DROPPA OLJA, SALTA & PEPPRA	3	Galler/djup bakplåt	180-200	15-35
Kycklingdelar (500-1 000g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	4/3	Galler/djup bakplåt	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) använd ugnsfast form PENSLA MED OLJA	2	Galler	180-200	30-40
Rostbiff (800-1 200g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2/1	Galler/djup bakplåt Lägg till ett glas vatten	200-220	45-60
Ankbröst (300-500g)	4/3	Galler/djup bakplåt Lägg till ett glas vatten	180-200	25-35

UGNSFUNKTIONER

3. Varmluft

Denna funktion bakar mat som placeras på de tre övre planen och är även lämplig till att steka. Tillagning görs med värmeelementet på bakre väggen och fläkten distribuerar värmen. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i varmluftsläge.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammracks (350-700g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3/2	Galler/djup bakplåt	190-200	40-50
Bakade bananer (3-5 st.), skär upp med kniv, lägg till 10-15 g choklad, 5-10 g nötter i snittet, droppa i sockervatten, slå in i aluminiumfolie.	3	Galler	220-240	15-25
Bakade äpplen 5-8 st vardera 150-200g Ta ut kärnhuset, lägg i russin och sylt. Använd ugnsfast form.	3	Galler	200-220	15-25
Kotletter av malet kött (300-600g) DROPPA OLJA	3	Bakplåt	190-200	18-25
Köttfärsrulle med fyllning, rysk stil (500-1000 g) PENSLA MED OLJA	3	Bakplåt	180-200	50-65
Frysta kroketter (500-1000 g)	2	Bakplåt	180-200	25-35
Frysta ugnspommes (300-700g)	2	Bakplåt	180-200	20-30
Fryst pizza (300-1000 g)	2	Galler	200-220	15-25
Äpple & mandelkaka (500-1 000g)	2	Galler	170-190	35-45
Färsk croissant (200-400g) (färdig deg)	2	Bakplåt	180-200	15-25

4. Stor grill

Den stora grillfunktionen grillar stora mängder platt mat som stekar, schnitzlar och fisk.

Den är även lämplig till att steka. Både det övre värmeelementet och grillen är på i detta läge. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i stor grill-läge.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Korvar (tjocka) 5-10 st.	4/3	Galler/djup bakplåt	220	5-8 vänd 5-8
Korvar (smala) 8-12 st	4/3	Galler/djup bakplåt	220	4-6 vänd 4-6
Rostat bröd 5-10 st.	5	Galler	240	1-2 vänd 1-2
Ostsmörgåsar 4-6 st	4/3	Galler/bakplåt	200	4-8
Frysta pannkakor med fyllning rysk stil (200-500g)	3	Bakplåt	200	20-30
Skivor av nötkött (400-800g)	4/3	Galler/djup bakplåt	240	8-10 vänd 5-7

5. Liten grill

Denna inställning är för att grilla mindre mängder platt mat, som stek, schnitzel, fisk, varm smörgås, som placeras i mitten på plåten. Endast det övre värmeelementet är igång. Placera maten i mitten av tillbehöret.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst ugnscaembert (2-4 vardera 75 g) SÄTT IN I KALL UGN	3	Galler	200	10-12
Frysta baguetter med pålägg (tomat-mozzarella eller ost & skinka)	3/2	Galler/bakplåt	200	15-20
Frysta fiskpinnar (300-700g) SÄTT IN I KALL UGN DROPPA OLJA	3/2	Galler/bakplåt	200	15-25
Frysta fiskburgare (300-600g) SÄTT IN I KALL UGN, DROPPA OLJA	3	Bakplåt	180-200	20-35
Fryst pizza (300-500g) SÄTT IN I KALL UGN	3/2	Galler/bakplåt	180-200	23-30

6. Bottenvärme + Varmluft

Läget bottenvärme + varmluft är för recept med saftig topping och krispig botten, som t.ex. pizza, pajer, fruktkakor i tysk stil och ostkakor. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget nedre värme + varmluft.

Mat	Hyllplan	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min)
Fryst paj på jäst deg, äpplen (350-700g)	3	Galler	180-200	15-20
Små pajer av smördeg med fryst fyllning (300-600g) PENSLA MED ÄGGULA, SÄTT IN I KALL UGN (innan den värms upp)	3	Bakplåt	180-200	20-25
Köttbullar i sås (250-500g) använd ugnsfast form	3	Galler	180-200	25-35
Baser av smördeg (500-1 000g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180	15-23
Cannelloni i SÅS (250-500g) använd ugnsfast form	3	Galler	180	22-30
Paj av deg med jäst, och med fyllning (600-1000 g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180-200	20-30
Hemmalagad pizza (500-1 000g)	2	Bakplåt	200-220	15-25
Hembakat bröd (700-900g)	2	Galler	170-180	45-55

7. Automenyprogram för OX6411K

Följande tabeller visar 27 autoprogram för matlagning, stekning och bakning. De innehåller mängder, viktintervall och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du kan hänvisa till dessa riktlinjer för matlagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Mat	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllplan
1	Fryst pizza	1- 0,3 - 0,4 2- 0,4 - 0,5	Galler	2
	Lägg fryst pizza på mitten av gallret. Första inställningen är för tunn italiensk pizza. Andra inställningen är för tjock amerikansk pizza.			
2	Frysta ugnspommes	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Bakplåt	2
	Sprid ut frysta ugnspommes på bakplåt. Första inställningen rekommenderas för tunna pommes och andra för tjocka ugnspommes. Använd bakplåtspapper. Vi rekommenderar att du vänder på dem efter 2/3 av tillagningstiden.			
3	Frysta potatiskroketter	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Bakplåt	2
	Lägg frysta potatiskroketter jämnt på bakplåt. Vi rekommenderar att du vänder på dem efter 2/3 av tillagningstiden.			
4	Färdig lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Galler	3
	Lägg färdig lasagne i lagom stor ugnsfast form. Placera maten i mitten av ugnen.			
5	Skivor av nötkött	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Lägg 2-6 skivor av nötkött sida vid sida på stekgaller. Första inställningen är för tunna skivor och andra för tjocklare. Vänd efter pipet.			
6	Rostbiff	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Stekgaller Djup bakplåt	2 1
	Marinera rostbiff och lägg på stekgaller. Håll i ett glas vatten i den djupa bakplåten. Vänd efter pipet. Efter tillagning, linda in den i aluminiumfolie och låt vila under 5-10 min.			
7	Fläskstek	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Stekgaller Djup bakplåt	2 1
	Lägg marinerad fläskstek på stekgaller. Vänd så fort ugnen piper.			
8	Lammkotletter	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Marinera lammkotletterna. Lägg dem på stekgallret. Vänd så fort ugnen piper. Första inställningen är för tunna kotletter och andra för tjocklare.			
9	Kycklingdelar	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg kycklingdelarna sida vid sida på stekgallret.			

UGNSFUNKTIONER

Nej	Mat	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllplan
10	Stekt kyckling	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Stekgaller Djup bakplåt	2 1
	Pensla kall kyckling med olja och kryddor och lägg med bröstet upp på stekgaller.			
11	Ankbröst	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Förbered ankbröst, lägg på stekgallret med den feta sidan upp. Första inställningen är för tunna ankbröst, andra är för mycket tjocka ankbröst.			
12	Kalkonrulle	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Stekgaller Djup bakplåt	2 1
	Lägg kalkonrulle på stekgaller. Vänd så fort ugnen piper.			
13	Ångad fisk	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Galler	3
	Lägg förberedd färsk fisk (t.ex. öring, kolja, torsk) i lagom stor ugnsfast glasform med lock. Håll vätska tills botten av formen är täckt, t.ex. 3-4 tsk citronsaft, vitt vin eller vatten, och lägg på locket. Ställ formen på gallret. Om du föredrar stekt yta kan du borsta av skinnet från fisken med olivolja och låta bli att lägga på locket.			
14	Stekt fisk	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Lägg fisken huvud till svans på stekgallret. Första inställningen är för 2 fiskar, andra för 4. Programmet lämpar sig för hela fiskar, som öring, gös eller guldsparid.			
15	Laxkotletter	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Stekgaller Djup bakplåt	4 3
	Lägg laxen på stekgallret Vänd så fort ugnen piper.			
16	Ugnspotatis	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Bakplåt	2
	Skölj potatis, dela på hälften. Pensla med olivolja, örter och kryddor. Sprid ut jämnt på bakplåten. Första inställningen är för små potatisar (vardera 100 g) och andra är för stora ugnspotatisar (vardera 200 g).			
17	Stekta grönsaker	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Djup bakplåt	4
	Lägg grönsaker, som skivad zucchini, paprikabitar, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater i djup bakplåt. Pensla med en blandning av olivolja, örter och kryddor.			
18	Grönsaksgratäng	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Galler	2
	Förbered grönsaksgratängen i en ugnsfast rund form. Placera maten på gallret i mitten av ugnen.			
19	Limpa	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Lägg degen i en 30 cm lång, rektangulär, smörad ugnform i svart metall.			

UGNSFUNKTIONER

Nej	Mat	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllplan
20	Äppelpaj	1. 1,2 - 1,4	Galler	2
	Förbered äppelpaj (holländsk stil) i en rund form, 24 cm i diameter, i svart metall.			
21	Gugelhupf	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Galler	2
	Lägg degen i lagom stor smörad bakform för gugelhupf.			
22	Muffins	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Lägg muffinsdegen i metallmuffinsform för 12 muffins. Ställ den på gallret. 0,5-0,6 kg viktintervall rekommenderas för muffins på vardera 45 g och 0,7-0,8 kg viktintervall rekommenderas för medelstora muffins på vardera 65 g.			
23	Vitt bröd	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Programmet lämpar sig för brödblandningar med 500 g vetemjöl. Följ anvisningarna på paketet. Lägg degen i en rektangulär ugnform. Pensla den med vatten. Skär snitt med en kniv.			
24	Fullkornsbröd	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Programmet lämpar sig för brödblandningar med 500 g vetemjöl och rågmjöl. Följ anvisningarna på paketet. Lägg surdegen i lämplig rektangulär ugnform. Pensla den med vatten. Skär snitt med en kniv.			
25	Brödbullar/Ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Bakplåt	3
	Den första inställningen lämpar sig för deg till små bitar som bullar eller färsk deg till croissanter (4-8 st). Inställning 2 lämpar sig för hembakad ciabatta eller baguetter (2-6 st). Använd bakplåtspapper.			
26	Hemmalagad pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Bakplåt	2
	Första inställningen lämpar sig för pizzasnacks (7-9 st). Inställning 2 lämpar sig för en rund eller bakplåtsstor pizza. Viktintervallen inkluderar topping som sås, grönsaker, skinka och ost. Om du vill ha den lite krispigare rekommenderar vi att du värmer upp ugnen med läget bottenvärme plus varmluft under 5 minuter.			
27	Jäsning av deg med jäst	1. 0,2 - 0,4 (pizzadeg) 2. 0,4 - 0,6 (jästdeg) 3. 0,6 - 0,8 (bröddeg)	Galler	2
	Inställning 0,2-0,4 kg viktintervall är för att förbereda jästdeg för pizza, kaka eller för att förjasa bröddeg. Lägg i en stor rund form och täck med plastfolie. Inställning 0,4-0,6 kg är för bröddeg som jästdeg eller surdeg. Inställning 0,4-0,8 kg är för surdeg. Knåda degen manuellt, lägg den i ugnform och täck med plastfolie.			

8. Automenyprogram för OX6411F/OX6492F

Följande tabeller visar 17 autoprogram för matlagning, stekning och bakning. De innehåller mängder, viktintervall och lämpliga rekommendationer. Tillagningslägen och tider har förprogrammerats för din bekvämlighet. Du kan hänvisa till dessa riktlinjer för matlagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Mat	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllplan
1	Fryst pizza	1- 0,3 - 0,4 2- 0,4 - 0,5	Galler	2
	Lägg fryst pizza på mitten av gallret. Första inställningen är för tunn italiensk pizza. Andra inställningen är för tjock amerikansk pizza.			
2	Frysta ugnspommes	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Bakplåt	2
	Sprid ut frysta ugnspommes på bakplåt. Första inställningen rekommenderas för tunna pommer och andra för tjocka ugnspommes. Använd bakplåtspapper. Vi rekommenderar att du vänder på dem efter 2/3 av tillagningstiden.			
3	Frysta potatiskroketter	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Bakplåt	2
	Lägg frysta potatiskroketter jämnt på bakplåt. Vi rekommenderar att du vänder på dem efter 2/3 av tillagningstiden.			
4	Färdig lasagne	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Galler	3
	Lägg färdig lasagne i lagom stor ugnsfast form. Placera maten i mitten av ugnen.			
5	Skivor av nötkött	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Galler Djup bakplåt	4 3
	Lägg 2-6 skivor av nötkött sida vid sida på galler. Första inställningen är för tunna skivor och andra för tjocklare. Vänd efter pipet.			
6	Rostbiff	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Galler Djup bakplåt	2 1
	Marinera rostbiff och lägg på galler. Häll i ett glas vatten i den djupa bakplåten. Vänd efter pipet. Efter tillagning, linda in den i aluminiumfolie och låt vila under 5-10 min.			
7	Stekt Kyckling	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Galler Djup bakplåt	2 1
	Pensla kall kyckling med olja och kryddor och lägg med bröstet upp på galler.			
8	Ångad fisk	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Galler	3
	Lägg förberedd färsk fisk (t.ex. öring, kolja, torsk) i lagom stor ugnsfast glasform med lock. Häll vätska tills botten av formen är täckt, t.ex. 3-4 tsk citronsaft, vitt vin eller vatten, och lägg på locket. Ställ formen på gallret. Om du föredrar stekt yta kan du borsta av skinnet från fisken med olivolja och låta bli att lägga på locket.			

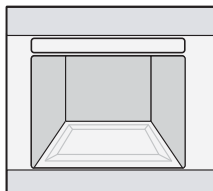
UGNSFUNKTIONER

Nej	Mat	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllplan
9	Limpa	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Lägg degen i en 30 cm lång, rektangulär, smörad ugnform i svart metall.			
10	Äppelpaj	1. 1,2 - 1,4	Galler	2
	Förbered äppelpaj (holländsk stil) i en rund form, 24cm i diameter, i svart metall.			
11	Gugelhupf	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Galler	2
	Lägg degen i lagom stor smörad bakform för gugelhupf.			
12	Muffins	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Lägg muffinsdegen i metallmuffinsform för 12 muffins. Ställ den på gallret. 0,5-0,6 kg viktintervall rekommenderas för muffins på vardera 45 g och 0,7-0,8 kg viktintervall rekommenderas för medelstora muffins på vardera 65 g.			
13	Vitt bröd	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Programmet lämpar sig för brödblandningar med 500 g vetemjöl. Följ anvisningarna på paketet. Lägg degen i en rektangulär ugnform. Pensla den med vatten. Skär snitt med en kniv.			
14	Fullkornsbröd	1. 0,7 - 0,8	Galler	2
	Programmet lämpar sig för brödblandningar med 500 g vetemjöl och rågmjöl. Följ anvisningarna på paketet. Lägg surdegen i lämplig rektangulär ugnform. Pensla den med vatten. Skär snitt med en kniv.			
15	Brödbullar/Ciabatta	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Bakplåt	3
	Den första inställningen lämpar sig för deg till små bitar som bullar eller färsk deg till croissanter (4-8 st). Inställning 2 lämpar sig för hembakad ciabatta eller baguetter (2-6 st). Använd bakplåtspapper.			
16	Hemmalagad pizza	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Bakplåt	2
	Första inställningen lämpar sig för pizzasnacks (7-9 st). Inställning 2 lämpar sig för en rund eller bakplåtsstor pizza. Viktintervallen inkluderar topping som sås, grönsaker, skinka och ost. Om du vill ha den lite krispigare rekommenderar vi att du värmer upp ugnen med läget bottenvärme plus varmluft under 5 minuter.			
17	Jäsning av deg med jäst	1. 0,2 - 0,4 (pizzadeg) 2. 0,4 - 0,6 (jästdeg) 3. 0,6 - 0,8 (bröddeg)	Galler	2
	Inställning 0,2-0,4 kg viktintervall är för att förbereda jästdeg för pizza, kaka eller för att förjása bröddeg. Lägg i en stor rund form och täck med plastfolie. Inställning 0,4-0,6 kg är för bröddeg som jästdeg eller surdeg. Inställning 0,4-0,8 kg är för surdeg. Knåda degen manuellt, lägg den i ugnform och täck med plastfolie.			

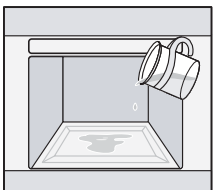
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Aqua rengöring

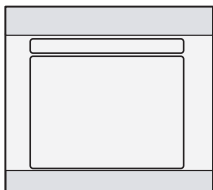
Om din ugn är smutsig och ska rengöras kan du använda den inbyggda aqua-rengöringen. Aqua-rengöring finns tillgänglig efter att ugnen har svalnat.



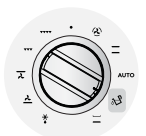
1 Ta ut alla tillbehör ur ugnen.



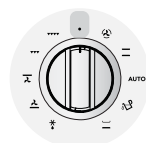
2 Häll 400 ml vatten på ugnens botten.



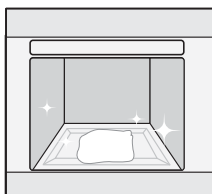
3 Stäng ugnsdörren.



4 Ställ driftreglaget till aqua-rengöring. När displayen börjar blinka och ett pip hörs är den klar.



5 Ställ driftreglaget till Av för att avsluta aqua-rengöringen.



6 Rengör ugnens insida med en mjuk, ren trasa.

Kommentarer om aqua rengöring

- Var försiktig när du öppnar ugnsdörren innan aqua rengöringen är klar; vattnet på botten är varmt.
- Öppna ugnsdörren och torka bort kvarvarande vatten med en svamp.
- Lämna aldrig kvarvarande vatten i ugnen under längre tid, till exempel över natten.
- Rengör ugnens insida med en svamp och rengöringsmedel eller mjuk borste. Envisa fläckar kan avlägsnas med en nylon-skurboll.
- Kalkavlagringar kan tas bort med en trasa indränkt i ättika.
- Använd mjuk trasa och klart vatten för att rengöra insidan. Glöm inte att torka under ugnsdörrens tätning.
- Om ugnen är svårt smutsad kan proceduren upprepas efter att ugnen har svalnat.
- Om ugnen är svårt smutsad med fett, till exempel efter stekning eller grillning, rekommenderas att du gnuggar den svåra smutsen med diskmedel innan du aktiverar ugnrensningfunktionen.
- Låt ugnsdörren stå på glänt ca 15° efter rengöringen så att insidans emaljtor torkar ordentligt.

Varning

- Se till att ugnen och tillbehören svalnat innan rengöringen.
- Använd inte högtrycksvattenrengöringsmedel eller ångtvättarjet för att rengöra ugnen.

Ugnens insida

- För att rengöra ugnens insida, använd en ren trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt såpvatten.
- Rengör inte dörrens tätning för hand.
- Använd inte skursvampar eller rengöringssvampar.
- För att ta bort envis smuts, använd särskild ugnrensning.
- Höljet ska rengöras med varmt vatten, rengöringsmedel och en mjuk nylonborste.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, hårda borstar, skursvampar eller dukar, stålull, knivar eller andra slipande material.

Ugnens utsida

- För att rengöra ugnens utsida, använd en ren trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt såpvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte skurborstar, frätande rengöringsmedel eller slipande produkter.

Ugnsfronter i rostfritt stål och svart grafit

- Använd inte stålull, skursvampar eller andra slipmedel. De kan skada ytan.
- Torka försiktigt ytan med en mjuk ren trasa eller mikrofibertrasa och ett mildt rengöringsmedel.

Tillbehör

- Tvätta tillbehören efter varje användning och torka dem med en kökshandduk. För enklare rengöring, lägg dem i såpvatten under 30 minuter vid behov.

Katalytisk emaljyta (OX6411K)

Det löstagbara höljet är belagd med mörkgrå katalytisk emalj som kan beläggas med olja och fett från luften som cirkuleras under varmluftsvarmning. Dessa avlagringar bränns bort vid ugnstemperaturer på 200 °C eller högre, till exempel vid bakning eller stekning.

Högre temperaturer gör att det bränns bort snabbare.

Ugn och tillbehör bör rengöras efter varje användning. Annars kommer vidare bakning och stekning göra att avlagringarna sätter sig ännu hårdare och det blir svårt att rengöra och i vissa fall till och med omöjligt.

Rengöra för hand

Se till att ugnen svalnat innan rengöringen.

- Det katalytiska emaljhöljet bör rengöras med en lösning av varmt vatten och diskmedel som appliceras med en mjuk nylonborste.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, hårda borstar, skursvampar eller dukar, stålull, knivar eller andra slipande material. Använd inte ugnsspray på katalytisk emalj eftersom kemikalierna som finns i ugnsspray skadar den katalytiska emaljen och gör den ineffektiv.
- Om du använder ugnsspray i ugnens insida måste det katalytiska höljet först avlägsnas från ugnen.



Rengöra med höga temperaturer

Innan du rengör det katalytiska höljet med höga temperaturer, se till att alla ytor i ugnens insida har rengjorts enligt beskrivning ovan. Annars kan de höga temperaturerna göra att avlagringar sätter sig på ytorna på insidan och göra dem omöjliga att ta bort.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Om ugnen efter manuell rengöring fortfarande är mycket smutsig hjälper det att värma upp den till höga temperaturer för att ta bort smuts från olja och fett.

Observera att avlagringar från kryddor, sirap och liknande inte avlägsnas genom denna process. De bör tas bort för hand med en mild lösning av vatten och diskmedel som appliceras med en mjuk borste.

- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Ställ in ugnen på konventionell funktion.
- Ställ temperaturen på 250 °C.
- Låt den vara igång ungefär 1 timme. Tiden beror på hur pass smutsig den är.

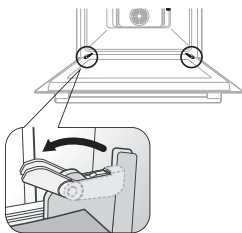
Det är en god idé att ställa sluttiden för processen med hjälp av sluttidsinställningen, om du skulle glömma bort att stänga av ugnen efteråt.

All kvarvarande smuts kommer gradvis att försvinna med varje efterföljande användning av ugnen vid höga temperaturer.

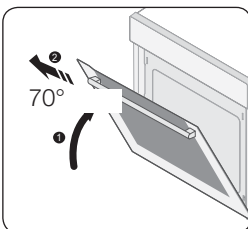
Rengöra ugnsdörren

Vid normal användning behövs inte dörren tas av, men om det skulle vara nödvändigt att ta bort den, för rengöring t.ex, så följ dessa anvisningar. **Varning: Ugnsdörren är tung.**

Ta bort dörr



- 1** Öppna dörren och flärpa helt upp klipsen på båda gångjärnen.



- 2** Stäng dörren ungefär 70°. Ta tag i sidorna på ugnsdörren, vid mitten, med båda händerna, och dra och lyft tills gångjärnen kan tas ut.

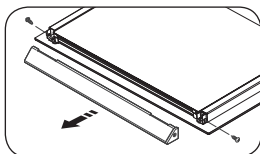
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Montera dörr

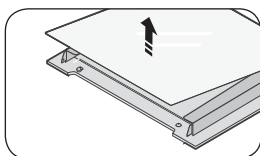
Upprepa steg 1 och 2 i motsatt ordning.

Ta bort glasdörr

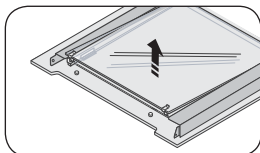
Ugnsdörren är utrustad med tre skivor glas som är placerade mot varandra. Dessa skivor kan tas bort för rengöring.



1 Ta bort de två skruvarna på vänster och höger sida av dörren.



2 Lossa höljet och ta bort glas 1 från dörren.



3 Lyft glas 2 och ta bort de två glasgummihållarna från ovansidan av glaset. Rengör glaset med varmt vatten eller diskmedel och polera torra med en mjuk ren trasa.

Sätta dit glasdörr

Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.

- Vid montering av det inre glaset 1, tryck i nedre riktning.



Varning: Glaset kan gå sönder om du använder för hårt tryck, i synnerhet på kanterna av frontglaset.



Varning:

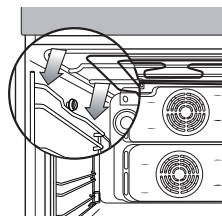
- När dörren är skild från ugnen ska klipsen vara öppna.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra ugnsdörren; de kan repa ytan vilket kan orsaka att glaset splittras.
- När dörren monteras kan det leda till skada att ta bort en del av delarna (dörrglas eller annan del) från dörren.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

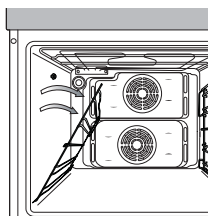
Rengöra sidospåren

För att rengöra ugnens insida kan sidospåren tas bort.

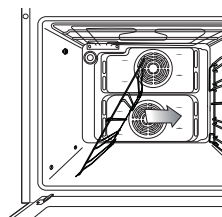
Lossa sidospåren



1 Tryck på mitten av sidospårens övre del.



2 Rotera sidospåren ungefär 45°.



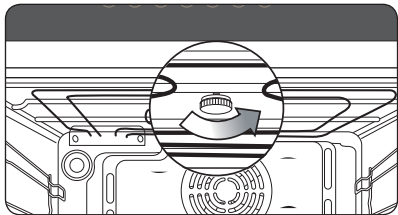
3 Dra ut sidospåret från de två hålen i botten och ta bort sidospåret.

Fästa sidospåren

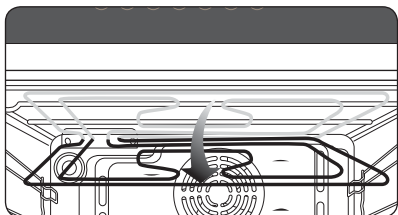
Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

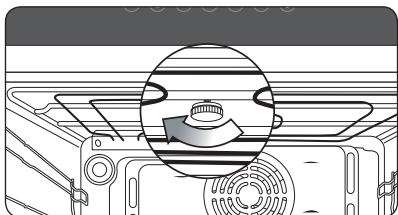
Rengöra övre värmeelement



- 1** Ta bort den övre runda muttern genom att vrida den motsols och samtidigt hålla i toppen av elementet.



Framsidan på det övre elementet lutas nedåt.



- 2** När rengöringen är klar, lyft toppen på elementet tillbaka till sin plats och vrid den runda muttern medsols.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byta lampa

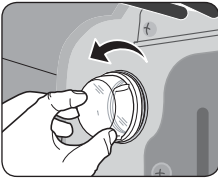
- Fara för elstöt!

Innan du byter ut någon av ugnens glödlampor, vidta följande åtgärder:

1. Stäng av ugnen.
2. Koppla från den från elnätet.
3. Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnsutrymmet.

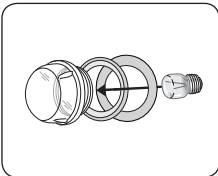
Glödlampor kan köpas från ATAG Kundtjänst.

Byta ut bakre ugnslampan och rengöra glashöljet



- 1** Ta bort höljet genom att vrida motsols och ta bort metallringen, brickan och rengör glashöljet. Byt vid behov ut glödlampan med en 25 watt, 230 V, 300 °C värmebeständig ugnslampa.

Rengör glashöljet, metallringen och brickan vid behov.



- 2** Sätt tillbaka metallringen och brickan till glashöljet.

Placera glashöljet där du tog bort det i steg 1 och vrid det medsols för att få det på plats.

Om du har problem med din ugn, försök med följande förslag. De kan spara dig tid och besvär med ett onödigt service-besök.

Vad ska jag göra om ugnen inte värmer upp?

Kontrollera om något av följande löser problemet:

- Ugnen kanske inte är påslagen. Sätt på ugnen.
- Klockan kanske inte är inställd. Ställ in klockan (se avsnitt Ställa in klockan).
- Kontrollera om nödvändiga inställningar har tillämpats.
- En säkring kanske har gått eller en effektbrytare kan ha lösts ut. Byt ut säkringar eller återställ kretsen. Om detta händer upprepade gången, kontakta en behörig elektriker.

Vad ska jag göra om, även om ugnsfunktion och temperatur har ställts in, ugnen inte värmer upp?

Det kan finnas problem med interna elektriska anslutningar. Kontakta ditt lokala service-kontor.

Vad ska jag göra om en felkod syns och ugnen inte värmer upp?

Det finns ett fel i de interna kretsanslutningarna. Kontakta ditt lokala service-kontor.

Vad ska jag göra om tid-displayen blinkar?

Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan (se avsnitt Ställa in klockan).

Vad ska jag göra om ugnens lampa inte lyser?

Ugnens lampa är defekt. Byt ut ugnens glödlampa (se avsnitt Byta lampa).

Vad ska jag göra om ugnsläkten är igång utan att ha blivit inställd?

Efter användning är ugnsläkten igång tills ugnen har svalnat. Kontakta ditt lokala service-center om fläkten fortsätter att vara igång efter att ugnen har svalnat.

FELKODER OCH SÄKERHETSKODER

Kod	Allmän funktion
-----	-----------------

E-27

TEMPERATURGIVARE FEL

E-26

E-28

E-20

SÄKERHETSAVSTÄNGNING

5-01

Ugnen har varit i drift med inställd temperatur under en längre tid.

Stäng av ugnen och ta ut maten. Låt ugnen svalna innan du använder den igen.

E-09

Ett fel på ugnen kan orsaka sämre prestanda och säkerhetsproblem. Sluta omedelbart att använda ugnen.

E-0A

E-0B

-5E-

E-06

Om något av dessa fel uppstår, vänligen ta kontakt med ATAG Kundtjänst.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	OX6411F/OX6411K/OX6492F
Strömkälla	230 V ~ 50 Hz
Uteffekt	max. 3400 W
Dimensioner (W x H x D)	
Utsida	598 x 595 x 566 mm
Ugnsutrymme	440 x 365 x 405 mm
Volym (användbar kapacitet)	65 l
Vikt	
Netto	37/38/37 kg ungefär
Frakt	42,5/43,5/42,5 kg ungefär

KASSERING AV APPARAT OCH EMBALLAGE

Emballaget för denna apparat är återvinningsbart och har tillverkats av:

- kartong
- papper
- polyetenfilm (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)
- polypropylentejp (PP).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Apparaten är märkt med en överkryssad soptunna för att påminna om att apparaten måste kasseras separat för att undvika negativa effekter på miljön och folkhälsan. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd måste du lämna in den vid särskild insamling av avfall som drivs av din lokala myndighet eller återförsäljare.

Särskild bearbetning möjliggör återvinning av materialet som används vid tillverkningen av denna apparat, vilket ger en betydlig besparing vad gäller råmaterial och energi.

Försäkran om överensstämmelse



Vi intygar att våra produkter uppfyller kraven i relevanta europeiska direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som nämns.