
gorenje⁺

DETALJERET VEJLEDNING

I BRUG AF KOMBIOVN

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

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

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

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

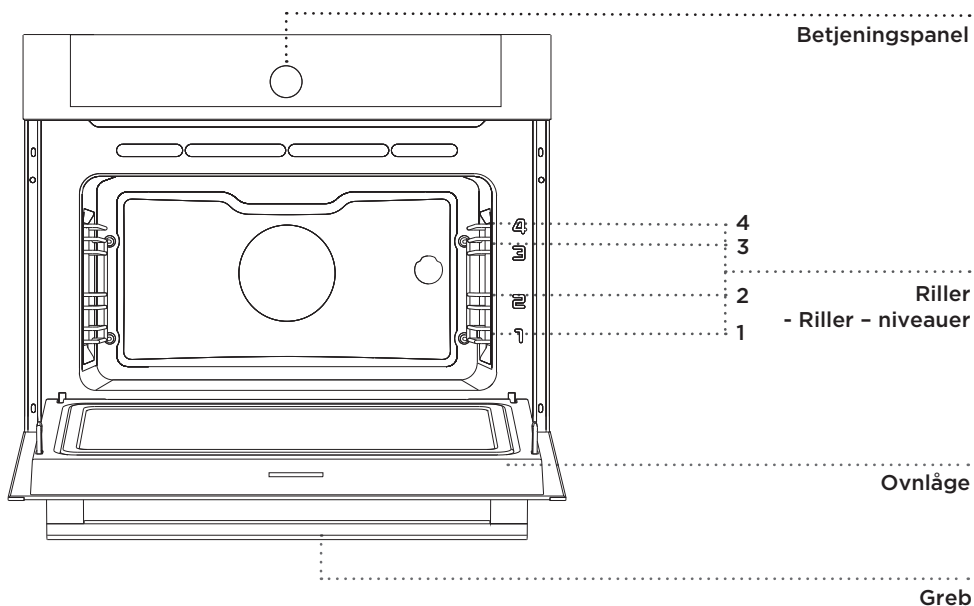
INDHOLD

4 KOMBIOVN 7 Tekniske specifikationer 8 Betjeningspanel	INTRODUKTION
10 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 13 Før tilslutning af ovnen	
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAG- NING
15 TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG	
16 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7) 16 Trin 1: VÆLGE DE GRUNDLÆGGENDE TILBEREDNINGSMENUER OG INDSTILLINGER 24 Trin 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID 25 Trin 3: TRINVIS TILBEREDNING 27 Trin 4: START AF TILBEREDNINGEN 27 Trin 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE 29 Trin 6: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 32 Trin 7: VÆLGE GENERELLE INDSTILLINGER	TILBERED- NINGSTRIN
34 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
54 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 55 Almindelig rengøring af ovnen 56 Rengøring af ovnen med Aqua Clean-funktionen 57 Udtagning og rengøring af rillerne 58 Udskiftning af pære	VEDLIGEHOL- DELSE OG RENGØRING
59 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLP- NING
60 BORTSKAFFELSE	ANDET
61 TILBEREDNINGSTEST	

KOMBIOVN

(BESKRIVELSE AF OVNEEN OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra).

Tredje og fjerde rille er beregnet til grillning. Rille 1 er beregnet til tilberedning med mikrobølger, hvor maden tilberedes i et ovnfast glasfad.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakterne slår ovnens varmelegemer, blæseren og mikrobølgerne fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes, slås varmelegemerne og mikrobølgerne til igen.

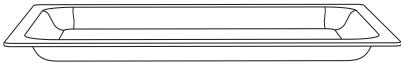
KØLEBLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et stykke tid for at afkøle apparatet. (Varigheden afhænger af temperaturen inde i ovnrummet).

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)




Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner, inklusive mikrobølger. Det kan også bruges som Serveringsfad.

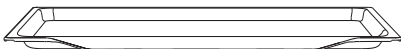


Brug aldrig en rist, bageplade, bradepande eller andet kogegrej eller udstyr af metal, når du tilbereder med mikrobølger!

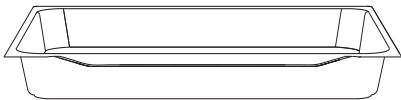


Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


 Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte risten let foran, når du trækker den ud af ovnen.

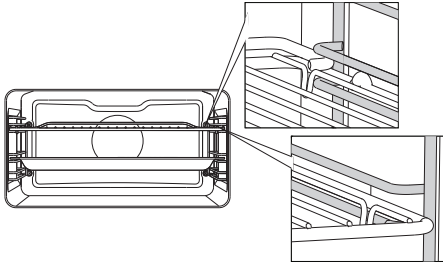


Den lave bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



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

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



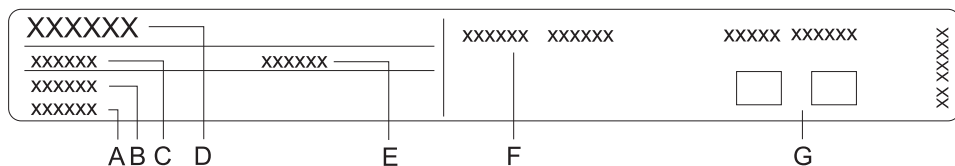
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Brug aldrig en rist, bageplade, bradepande eller andet kogegrej eller udstyr af metal, når du tilbereder med mikrobølger!

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler vedr. opfyldelse af standarder

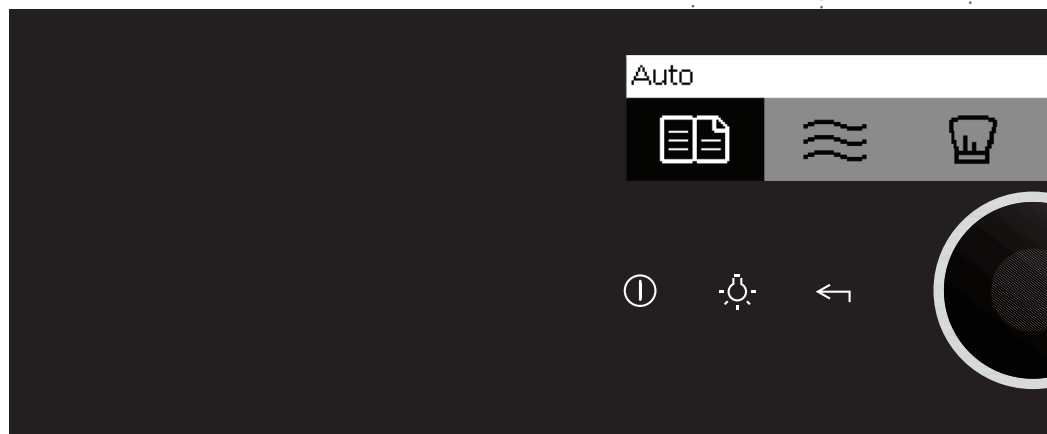
Typeskiltet er placeret på kanten af ovnen og kan ses, når du åbner ovnlågen, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

BETJENINGSPANEL

HURTIG ADGANG TIL
DAMPPROGRAMMER

AUTOMATISK

MIKROBØLGER



1 TÆND/SLUK-
KNAP

2 TÆND/SLUK-
KNAP TIL
OVNLYS

3 TILBAGE-KNAP

4 KNAP til at
vælge og
bekræfte

Tryk kortvarigt på knappen for at gå tilbage til forrige menu.

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen.

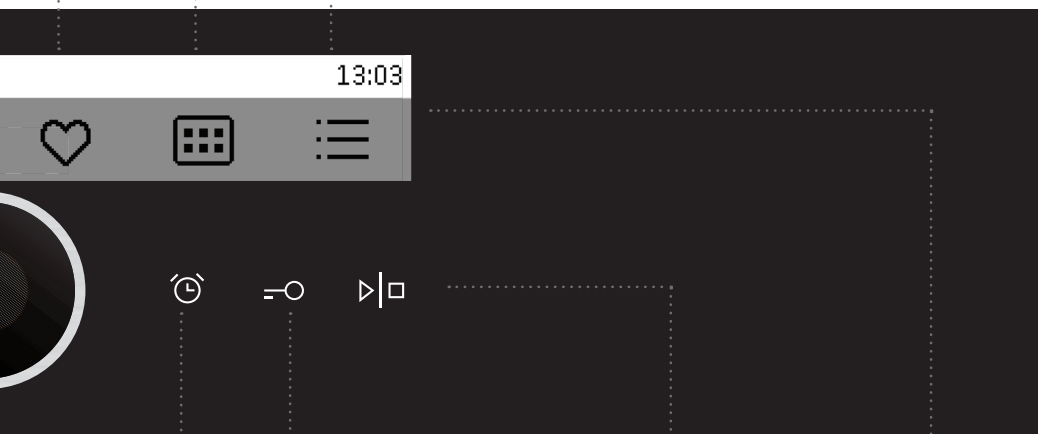
Vælg indstilling ved at dreje på knappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.

MINE OPSKRIFTER

EKSTRAFUNKTIONER

GENERELLE
INDSTILLINGER



5 MINUTUR/
ALARM

6 BØRNESIK-
RING
Låse
betjeningspanelet

7 START/STOP-
KNAP

Langt tryk: START

Langt tryk under
drift: STOP

8 DISPLAY - viser
alle indstillinger

BEMÆRK:

Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Hvert tryk på en knap ledsages af et kort akustisk signal.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

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

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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

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

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

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

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

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

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

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

Sikker brug af mikrobølger

ADVARSEL: Hvis din ovn kan indstilles til at bruge mikrobølger i kombination med andre tilberedningsfunktioner, må du ikke lade børn bruge ovnen uden voksent opsyn, da den kan opnå meget høje temperaturer ved kombinationstilberedning.

ADVARSEL: Hvis lågen eller lågens pakning er beskadiget, må du ikke bruge ovnen, før den er repareret af en fagmand.

ADVARSEL: Service eller reparationer, hvor et eller flere dæksler fjernes, så der ikke ydes beskyttelse mod mikrobølgestråling, skal udføres af en fagmand.

ADVARSEL: Væske og mad må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Overhold minimumsafstanden mellem ovnens overside og den nærmeste genstand over den.

Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og lignende miljøer såsom:

- personalerum i butikker og på andre arbejdspladser
- landbrug;
- værelser på hoteller, moteller og lignende overnatningssteder
- bed & breakfast

Mikrobølger er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af tøj, opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre personskade eller brand.

Brug kun redskaber, som er velegnet til brug i mikrobølgeovne.

Ved tilberedning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen på grund af antændelsesfaren.

Ved opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan disse pludselig komme i kog med en vis forsinkelse, så du skal være meget forsigtig, når du håndterer beholderen.

Ved opvarmning af sutteflasker eller glas med babymad er det vigtigt at ryste flasken eller røre rundt i glasset og kontrollere temperaturen, før du giver indholdet til barnet, så barnet ikke risikerer at brænde sig.

Æg i skal må ikke varmes med mikrobølger, da de kan eksplodere, selv efter endt tilberedning.

Hvis du ser røg, skal du slukke apparatet eller trække stikket ud og holde lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Brug altid grydelapper, når du tager fade ud af ovnen. Visse former for kogegej absorberer varme fra maden og bliver derfor selv meget varme.

Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke kogegrej af metal eller service med sølv- eller guldkant.

Efterlad ikke tilbehør i ovnen, når den ikke bruges. Tænd ikke for ovnen, hvis den er tom, da den så kan blive beskadiget.

Brug ikke kogegrej af porcelæn, keramik eller ler, hvis der er porer i materialet, eller hvis indersiden ikke er glaseret. Ved opvarmning kan kogegrejet revne på grund af fugt, som er trængt ind i porerne. Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovne.

Læs og følg altid den vejledning om opvarmning i mikrobølgeovn, som er trykt på madens emballage.

Pas på, hvis du opvarmer fødevarer, der indeholder alkohol, da der så kan dannes en brændbar blanding af luft og alkohol i ovnrummet. Åbn lågen forsigtigt.

Ved brug af mikrobølger alene eller i kombination med andre tilberedningsfunktioner frarådes det at bruge kogegrej af metal, gafler, skeer, knive eller metalklemmer eller plastklemmer til frostposer.

Efter opvarmning skal du røre i maden eller lade den hvile, til varmen er fordelt jævnt i den.

Rengør regelmæssigt ovnen, og fjern eventuelle madrester. Hvis du ikke rengør ovnen regelmæssigt, kan det medføre nedbrydning af ovnens overflader. Det kan reducere apparatets driftslevetid og medføre potentielt farlige situationer.

FØR TILSLUTNING AF OVNE



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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

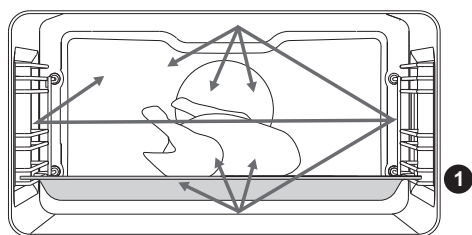
Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale. Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Før du bruger ovnen første gang, skal du lade den være tændt på over- og undervarme ved 200 °C i cirka en time. Dermed afgives den karakteristiske lugt af "ny ovn". Sørg for tilstrækkelig udluftning.

MIKROBØLGEFUNKTION

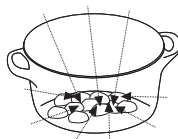
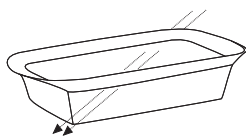
Mikrobølger bruges til tilberedning, stegning og optøning af fødevarer. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.

Mikrobølger er en form for elektromagnetisk stråling. De forekommer naturligt i vores almindelige miljø i form af radiobølger, lys og infrarøde stråler. De har en frekvens på omkring 2.450 MHz.



Mikrobølgernes funktionsmåde:

- Mikrobølger reflekteres af metal.
- De trænger igennem alle andre materialer.
- De absorberes af vand-, fedt- og suktermolekyler.



Når mad udsættes for mikrobølger, begynder molekylerne i maden at bevæge sig hurtigt, hvorved der dannes varme.

Mikrobølgerne kan trænge cirka 2,5 cm ind i maden. Hvis maden er tykkere, bliver dens midte opvarmet ved varmeoverførsel som ved konventionel tilberedning.



Brug ikke mikrobølger, hvis ovnen er tom!

TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG

INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet.

Indstil klokkeslættet.


 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



Tryk på knappen for at indstille klokkeslættet.



Drej venligst KNAPPEN og først sæt kryds.

 Ovnens fungerer også, selv om klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER). Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug (se afsnittet Vælg generelle indstillinger).

VÆLGE SPROG

Hvis du ikke er tilfreds med det viste sprog, kan du vælge et andet. Standardsproget er engelsk.

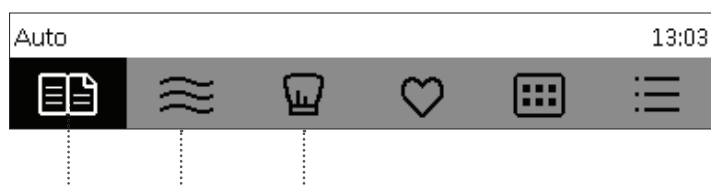


Drej på knappen, og vælg dit sprog på listen. Bekræft valget. Hovedmenuen vises.

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7)

TRIN 1: VÆLGE DE GRUNDLÆGGENDE TILBEREDNINGSMENUER OG INDSTILLINGER

Tilberedning af mad i ovnen kan foretages på flere måder:



Drej knappen, og vælg det ønskede symbol. Symbolet bliver hvidt. Navnet på den valgte menu vises øverst.



Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.



Automatisk tilberedning

Ved denne funktion skal du først vælge fødevarerarten. Herefter skal du indstille mængden, tilberedningsgraden og sluttidspunktet for tilberedningen.

Programmerne indeholder en lang række forudindstillede opskrifter, som er godkendt af professionelle kokke og ernæringseksperter.



Mikrobølger

Denne funktion er velegnet til tilberedning, stegning og optøning af fødevarer.



Professionel tilberedning

Brug denne funktion, når du ønsker at tilberede en hvilken som helst type og mængde af mad. Du vælger som bruger selv alle indstillinger.

A) TILBEREDNING UD FRA FØDEVARETYPE (Automatisk tilberedning)

 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



Drej knappen, og vælg den automatiske tilberedningsfunktion (Auto). Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.




Vælg den ønskede fødevarer og ret. Bekræft valget.



Standardværdierne vises. Drej knappen, og tryk på den for at ændre indstillingerne.

- 1 Mængde
- 2 Tilberedningsgrad
- 3 Udskudt start
- 4 Tilberedningstid
- 5 Tilberedningsfunktion og anbefalet rille

 Forskudt start kan ikke vælges ved forvarme og mikrobølgetilberedning.

 Ved Automatisk tilberedning skal du vælge tilberedningstid eller -funktion for at gå til Professionel tilberedning (se afsnittet Tilberedning ud fra valg af funktion).

Tryk på knappen Start/Stop for at tænde for ovnen.
Alle valgte indstillinger vises i displayet.

FORVARMNING

Ved nogle af retterne under AUTOMATISK tilberedning skal forvarmningsfunktionen også bruges .

Når du vælger fødevaren, vises følgende meddelelse: "DET VALGTE PROGRAM OMFATTER FORVARMNING." Forvarmning er startet. Indsæt ikke fødevarer endnu. Symbolet °C blinker på displayet.

Når den indstillede temperatur opnås, stopper forvarmningen, og der lyder et akustisk signal.

Følgende meddelelse vises i displayet: "FORVARMNING KLAR". Indsæt fødevarerne. Åbn lågen, eller bekræft ved at trykke på knappen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.



Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

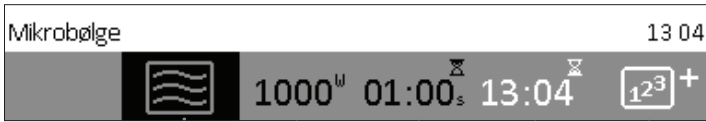
B) TILBEREDNING MED MIKROBØLGER



Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



Drej knappen, og vælg mikrobølger. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



Vælg indstillinger ved at dreje og trykke på knappen.

1

2

3

4

5

- 1 Mikrobølger
- 2 Effekt/temperatur (ved kombinationstilberedning)
- 3 Tilberedningstid
- 4 Udskudt start
- 5 Trinvis tilberedning (se afsnittet Trinvis tilberedning)

Forskudt start kan ikke vælges ved mikrobølgetilberedning.

Tryk på knappen Start/Stop for at tænde for ovnen.
De valgte indstillinger og nedtællingstiden vises på displayet.



Hvis du har valgt kombinationstilberedning med mikrobølger, blinker symbolet °C, indtil den indstillede temperatur er opnået.

TILBERED- NING- FUNKTIONER	BESKRIVELSE	STANDARDTEM- PERATUR (°C)	EFFEKT (W)
KOMBINATIONSTILBEREDNING/MIKROBØLGER			
	MIKROBØLGETILBEREDNING Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.	-	1000
	VARMLUFT OG MIKROBØLGER Brug denne funktion til alle slags kød, stuvninger, grøntsager, tærter, kager, brød og gratiner (dvs. retter, som kræver længere tilberedningstid).	160	600
	GRILL MED BLÆSER OG MIKROBØLGER Brug denne funktion til mindre stykker kød, fisk og grøntsager. Den gør det muligt at tilberede maden hurtigt med en brunet sprød skorpe.	200	600

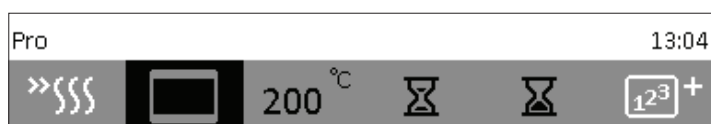
EFFEKT	BRUG
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hurtig (gen)opvarmning af drikkevarer, vand og fødevarer med stort væskeindhold. • Tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold (f.eks. supper, saucer og tomater).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Smeltning af chokolade. • Tilberedning af fisk og skaldyr, genopvarmning på to riller. • Tilberedning af tørrede bønner ved lav varme. • Genopvarmning og tilberedning af retter med æg.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af mejeriprodukter og marmelade ved lav varme.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel optøning; blødgøring af smør og flødeis.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning af kager med cremefyld.

C) TILBEREDNING UD FRA VALG AF FUNKTION (Professionel tilberedning)

 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.




Drej knappen, og vælg Professionel (Pro) tilberedning. Bekræft valget.



Vælg indstillinger ved at dreje og trykke på knappen.

- 1 Forvarme
- 2 Funktion
- 3 Ovntemperatur
- 4 Tilberedningstid
- 5 Udskudt start
- 6 Trinvis tilberedning











FORVARMNING

Brug forvarmningsfunktionen , hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Når dette symbol vælges, aktiveres forvarmningsfunktionen, og der vises en advarsel. **“Forvarmning startet.”** Indsæt ikke fødevarer endnu. Symbolet °C blinker på displayet.

Når den indstillede temperatur opnås, stopper forvarmningen, og der lyder et akustisk signal. Følgende meddelelse vises i displayet: **“Forvarmning klar”**. Indsæt fødevarerne. Åbn lågen, eller bekræft ved at trykke på knappen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

 Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.


TILBEREDNINGSFUNKTIONER (afhænger af modellen)

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER			
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200	30 - 230
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten.	150	30 - 230
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160	30 - 230
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af nogle få pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240	30 - 230
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler fra grillelementet, der er monteret i loftet i ovnrummet. Overvarmen er også slået til for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240	30 - 230
	GRILL MED BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til bruning af skorper.	170	30 - 230
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og blæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200	30 - 230
	360 VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	200	30 - 230
	ECO-tilberedning ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180	
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180	30 - 230

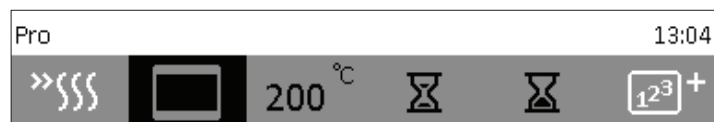
FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER			
	AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD – AUTOMATISK STEGNING Ved automatisk tilberedning af kød (Auto Roast) tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.	180	30 – 230

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

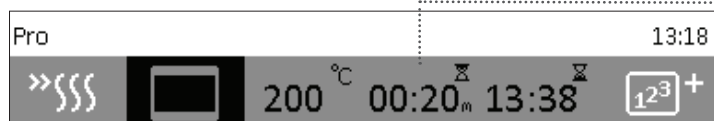
Tryk på knappen Start for at tænde for ovnen. Alle valgte indstillinger vises i displayet.

 Symbolet °C blinker på displayet, indtil den valgte temperatur er opnået. Der lyder et kort bip. Tilberedningsfunktionen kan ikke ændres i løbet af programmet.

TRIN 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Varigheden kan indstilles ved Professionel tilberedning.



Tilberedningstid, sluttidspunkt

Forsinket start



Indstilling af tilberedningstiden

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil og bekræft tilberedningstiden (maksimalt 10 timer). Sluttidspunktet tilpasses tilsvarende.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Alle valgte indstillinger vises i displayet.

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.



Indstilling af tidsforskudt start

Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. (Med udskudt start kan du udskyde starttidspunktet i op til 24 timer). Kontroller forinden, at uret er indstillet korrekt.

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00 Tilberedningstid: 2 timer Sluttidspunkt: kl. 18

Indstil først tilberedningstiden (cooking duration) til 2 timer.

Klokkeslættet tillagt tilberedningstiden vises i displayet (kl. 14).

Indstil nu sluttidspunktet (cooking end time) til kl. 18. Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen.

Ovnen venter med at påbegynde tilberedningen. Følgende meddelelse vises i displayet:

“Tilberedningsstarten er forskudt. Tilberedningen starter kl. 16:00.”



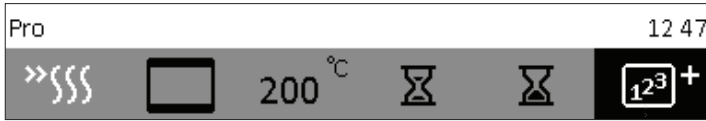
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen Alarm. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby. Klokkeslættet vises..

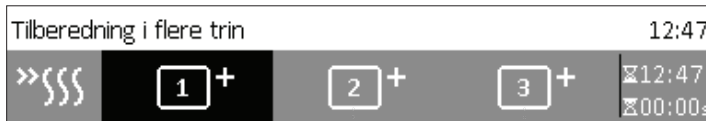
TRIN 3: TRINVIS TILBEREDNING

Med denne funktion kan du kombinere 3 forskellige indstillinger efter hinanden i ét enkelt tilberedningsprogram.

Vælg de ønskede tilberedningsindstillinger.



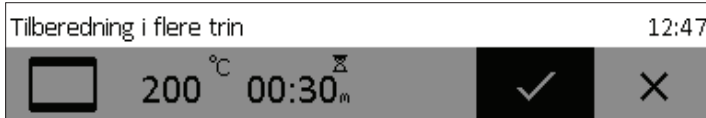
Vælg Trinvis tilberedning ved Professionel tilberedning eller ved tilberedning med damp. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



Vælg: Trin 1, Trin 2 og Trin 3 Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



Det første trin er allerede valgt, hvis du har indstillet timerfunktionen.



Indstil tilberedningsfunktion, temperatur og tid. Bekræft indstillingen med fluebenet ved at trykke på knappen.










Samlet tilberedningstid - slut.

Aktuelt trin

Temperatur og tilberedningstid for det valgte trin

Vælg symbolet Start for at tænde for ovnen. Ovnen starter med det samme med de indstillinger, der er valgt i Trin 1. En bjælke nederst på displayet viser det aktuelle trin. Når tiden i Trin 1 er gået, overgår tilberedningen til Trin 2 og Trin 3, hvis disse er indstillet.

Tilberedning i flere trin Overvarme + undervarme		12 34
 200°C 00:20 	 180°C 00:10 	 13:04  30:00s

 Hvis du ønsker at slette et trin under tilberedningen, skal du dreje på knappen, vælge trinnet og annullere det ved hjælp af symbolet X. Dette kan kun gøres ved trin, der endnu ikke er igangsat.

TRIN 4: START AF TILBEREDNINGEN

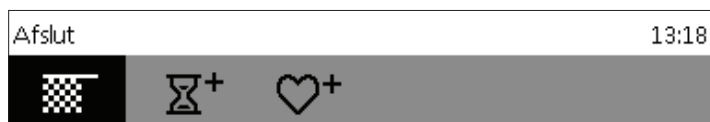
Knappen Start/Stop blinker, før tilberedningen går i gang.

Start tilberedningen ved at trykke kortvarigt på knappen Start/Stop. Drej knappen for at ændre de aktuelle indstillinger under tilberedningen.



TRIN 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde.



Når tilberedningen er gennemført, skal du dreje knappen for at få vist menuen **Slut** med en række symboler.



Færdig!

Vælg ikonet, og afslut tilberedningen. Hovedmenuen vises på displayet.



Forlæng tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan forlænges ved at vælge ikonet. Du kan indstille et nyt sluttidspunkt for tilberedningen (se afsnittet TIMERFUNKTIONER).



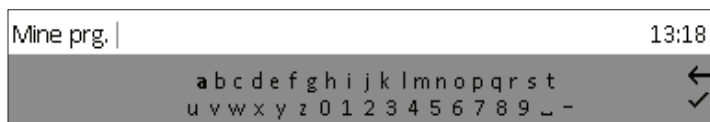
Føj til mine opskrifter

Med denne funktion kan du gemme de valgte indstillinger i ovns hukommelse og bruge dem igen senere..

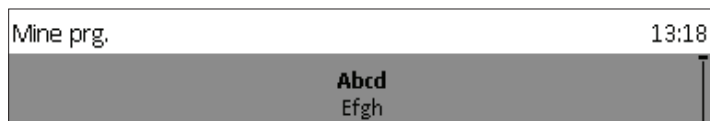


Efter tilberedning med damp skal du rengøre og tørre ovnen. Tøm vandbeholderen, rengør den, og tør den.


LAGRING AF BRUGERDEFINEREREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)

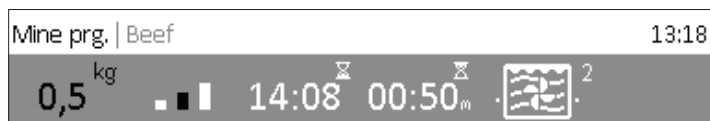


Vælg symbolet, og skriv navnet ved at dreje og trykke på knappen. Du kan slette et tegn med pilen. Bekræft navnet med fluebenet eller knappen Start/stop. Vælg fødevaretypen.



Vælg fødevaretypen. Tryk på knappen for at gemme dine indstillinger..

 De yndlingsopskrifter, som du har gemt i hukommelsen, kan til enhver tid kaldes frem og bruges. Vælg symbolet i hovedmenuen for at vælge dine gemte opskrifter.



Standardværdierne vises og kan ændres.

Bekræft, og tryk på knappen Start for at starte tilberedningen.

 Der kan lagres op til 10 opskrifter i hukommelsen.

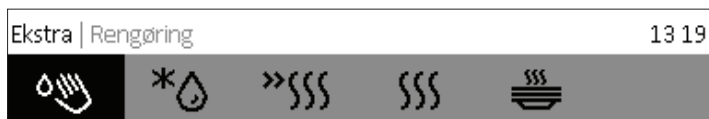
SLETTE EN OPSKRIFT

Vælg den opskrift, der skal slettes. Hold knappen inde for at slette opskriften. Der lyder et lydssignal.

TRIN 6: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



Vælg punktet Ekstra i hovedmenuen for at få vist menuen for ekstra/yderligere funktioner.



Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.



Aqua Clean

Bruges til at fjerne pletter. Fyld 0,6 liter vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen. Efter 30 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.

Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned. (Se afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLD).



Optøning

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer. Kun blæseren er slået til. Brug denne funktion til langsomt at optø frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt). Ved at vælge det relevante symbol kan du angive fødevarerens type, vægten eller start- og sluttidspunkt for optøningen.

Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.



Hurtig forvarmning

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den indstillede temperatur, er forvarmningsprocessen gennemført, og ovnen er klar til tilberedning med den valgte tilberedningsfunktion.



Genopvarmning

Genopvarmningsfunktionen kan bruges til at holde allerede tilberedt mad varm. Vælg symbolet for at indstille temperatur samt start- og sluttidspunkt for genopvarmningen.



Opvarmning af tallerkener

Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering. Vælg symbolet for at indstille temperatur samt start- og sluttidspunkt.

Tilføj til My mode

13:19



Drej på knappen for at få vist afslutningssymbolet.



BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Børnesikring til.”** Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.



Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Lågen er låst.”** Tryk på symbolet igen for at slå børnesikringen fra.

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes.

Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

Slå børnesikringen til ved at trykke på låsesymbolet. Følgende meddelelse vises på displayet: **“Børnesikring til.”** Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.

Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.



OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes. Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning, og efter lågen lukkes. Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.



INDSTILLING AF MINUTUR

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.

Tryk på knappen for at aktivere minuturet. Den maksimale indstilling er 10 timer. Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

TRIN 7: VÆLGE GENERELLE INDSTILLINGER



Vælg punktet **Indstillinger** i hovedmenuen for at få vist de forskellige muligheder.



Drej på knappen for at navigere i menuen. Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.

Sprog

Vælg sprog for teksten på displayet.

Tid

Klokkeslættet skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis apparatet har været afbrudt fra lysnettet i længere tid (mere end en uge). Indstil klokkeslættet. Under Time Design kan du vælge mellem: digital eller analog.

Lyd

Signalets lydstyrke kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt. Ved denne menu kan du indstille følgende: **lydstyrke**.



Display

Ved denne menu kan du indstille følgende:

Belysning

Natindstilling – angiv det tidsrum, hvor displayet skal være dæmpet.



Indstillinger under tilberedningen

Ved denne menu kan du indstille følgende:

Ovnlys under tilberedningen – ovnlyset slukkes, når lågen åbnes under tilberedningen.

Øvrige indstillinger

Fabriksindstillinger



Efter strømsvigt eller efter slukning af apparatet gendannes alle brugerindstillinger.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

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

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

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

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

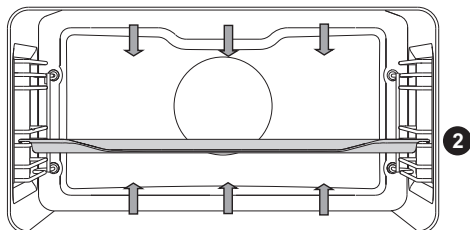
For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.



En stjerne (*) i skemaet betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Flæskesteg	1500	1	180-200	90-120
Flæskebov	1500	1	180-200	110-140
Rullesteg	1500	2	180-200	90-110
Oksesteg	1500	1	170-190	120-150
Kalvesteg	1500	2	180-200	80-100
Lammesteg	1500	1	180-200	60-80
Kaninsteg	1000	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	1	180-200	90-120
Farsruller	/	2	180-200	15-30
FISK				
Braiseret fisk	200 g/stk.	2	190-210	40-50

Bagning af kager:

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre på disse.

Sæt altid bageformen på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forinden forvarmer ovnen.

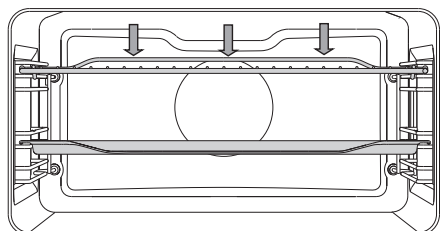
Fødevarer	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
BAGVÆRK			
Hvidt brød 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sød soufflé	2	170-190	40-50
Boller *	2	190-210	20-30
Valnøddekage	1	170-180	50-60
Sukkerbrødskegler	1	160-170	30-40
Macarons (marengsdej)	2	130-150	15-25
Grøntsagsruller	2	190-200	25-35
Frugtruller	2	190-200	25-35
Små gærdejskage	2	200-210	20-30
Pirogger med kalfylde *	2	190-200	25-35
Frugtkage	1	130-150	80-100
Små marengskager	2	80-90	110-130
Horn med syltetøj	2	170-180	30-40

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



4 Ved grillning med den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

2 Ved almindelig grill (ikke stor grill) tændes kun grillelementet, som er en del af varmekilden ved stor grill.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Grillskema - lille grill

Fødevareretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	240	20-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	240	25-30
Koteletter	280 g/stk.	3	240	30-35
Grillpølser	70 g/stk.	3	240	20-25
RISTET BRØD				
Toast	/	3	240	5-10
Åbne sandwiches	/	3	240	5-10

Grillskema - stor grill

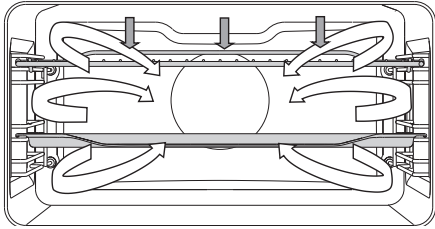
Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	240	10-15
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	240	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	240	15-20
Koteletter	280 g/stk.	3	240	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	240	15-20
Grillpølser	70 g/stk.	3	240	10-20
Bov på dåse	150 g/stk.	3	240	15-20
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	240	15-20
RISTET BRØD				
6 skiver brød	/	3	240	1-4
Åbne sandwiches	/	3	240	2-5



Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

GRILL MED BLÆSER

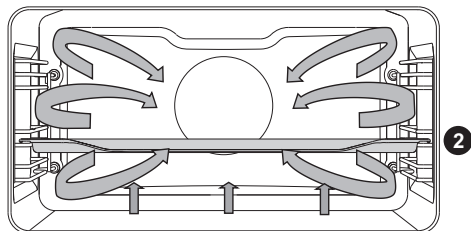


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
And	2000	1	180-200	90-110
Flæskesteg	1500	1	170-190	90-120
Flæskebov	1500	1	160-180	100-130
Halv kylling	700	1	190-210	50-60
Kylling	1500	1	200-220	60-80
Farsbrød	1500	1	160-180	70-90
FISK				
Ørred	200 g/stk.	2	200-220	20-30

VARMLUFT OG UNDERVARME

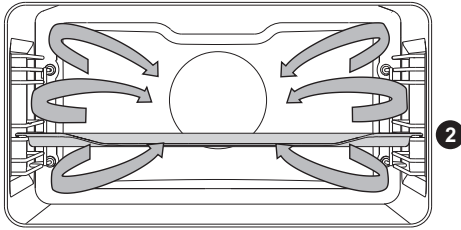


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

(Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme).

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Ostekage med mørdejsbund	2	160-170	60-70
Pizza*	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, mørdej	1	200-210	50-60
Æblestrudel, filodej	2	180-190	50-60

360-VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	1	170-190	90-120
Kylling, hel	1500	2	180-200	70-90
And	2000	1	170-190	120-150
Kyllingebryst	1000	2	190-210	50-60
Farseret kylling	1500	1	190-210	110-130

Bagning af kager

Det anbefales at forvarme ovnen.

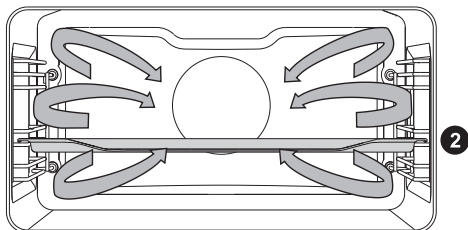
Småkager kan bages på lave bageplader på flere riller samtidigt (anden og tredje rille). Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidigt. Småkagerne på den øverste bageplade kan blive bagt færdig før småkagerne på den nederste bageplade. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
BAGVÆRK			
Sukkerbrødske	1	160-170	30-40
Crumblecake	2	170-180	25-35
Plumkage	1	160-170	30-40
Roulade *	2	170-180	15-25
Frugtkage med mørdej	1	170-180	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	170-180	35-50
Æblestrudel	2	180-190	50-60
Pizza*	2	210-220	15-20
Småkager med mørdej *	2	160-170	15-25
Småkager, pressede *	2	150-160	20-30
Mindre kager *	2	150-160	20-30
Småkager med surdej	2	180-190	20-35
Småkager med filodej	2	180-190	20-30
Kager med cremefyld	2	190-200	25-45
FROSTVARER			
Strudel med æble og hytteost	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Pommes frites, ovnklare	2	210-220	25-40
Kroketter, ovnbagte	2	210-220	20-35



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

ECO-TILBEREDNING



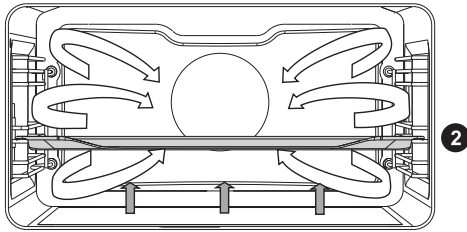
Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Fødevarer	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
KØD			
Flæsketeg, 1 kg	1	200-210	110-130
Flæsketeg, 2 kg	1	200-210	130-150
Okseteg, 1 kg	1	210-220	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	200-210	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	210-220	25-35
BAGVÆRK			
Småkager med kagepresse	2	180-190	20-30
Små cupkager	2	190-200	30-35
Roulade	2	200-210	15-25
Frugtkage med mørdej	1	190-200	55-65
GRØNTSAGER			
Kartoffelgratin	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
FROSTVARER			
Pommes frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Kyllingenuggets, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Fiskepinde, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

UNDERVARME OG BLÆSER



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

KONSERVERING

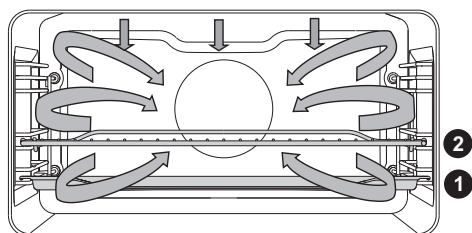
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Temperatur, når væsken begynder at koge	Trækketid i ovnen (min)
FRUGT					
Jordbær (6×1 l)	2	180	40-60	sluk	20-30
Frugter med sten (6×1 l)	2	180	40-60	sluk	20-30
Frugtmos (6×1 l)	2	180	40-60	sluk	20-30
GRØNTSAGER					
Syltede agurker (6×1 l)	2	180	40-60	sluk	20-30
Bønner, gulerødder (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD - AUTOMATISK STEGNING



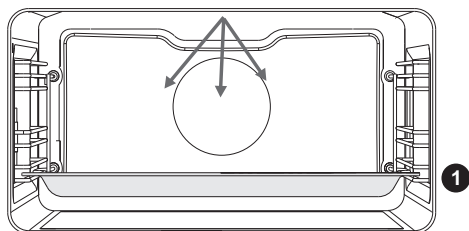
Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.

Hvis du steger direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den anden rille. Sæt en drypbakke på første rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på første rille.

Fødevarer-type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kernetemperatur (°C)
Oksefilet	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Kylling, hel	1500	2	180-200	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	170-190	150-180	85-90
Flæskesteg	1500	2	170-190	100-120	70-85
Farsbrød	1000	2	170-190	50-65	80-85
Kalv	1000	2	170-190	70-90	75-85
Lam	1000	2	180-200	50-70	75-85
Vildt	1000	2	180-200	60-90	75-85
Hel fisk	1000	2	170-190	40-50	75-85
Kyllingelår	1000	2	190-210	45-55	85-90

MIKROBØLGETILBEREDNING

MIKROBØLGER



Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600, 750, 100W.

Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Optøning

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Optøningstid (min)
KØD			
Kødfars **	500	90	35-45
Kødstykker **	500	90	20-30
Bøffer **	500	90	20-30
Hele stykker kød **	1000	90	70-80
Fjerkræ, portionsstykker **	500	90	25-35
Hel fisk **	200	90	15-20
BAGVÆRK			
Brød **	1000	90	20-25
Boller **	500	90	10-15
Valnøddkage **	500	90	15-25
Frugtkage **	500	90	15-25
FRUGT OG GRØNTSAGER			
Frugt	500	90	15-25
Grøntsager	500	90	20-30

Genopvarmning

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Genopvarmnings-tid (min)
FØDEVARER			
Bøffer	300 g	600	3-5
Hel fisk	200 g	600	3-5
Blandede grøntsager *	500 g	600	3-5
Tilbehør *	500 g	600	3-5
Sauce *	500 g	600	2-4
Suppe/stuvning *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Kyllingemedaljoner	500 g	600	2-4
Åbne sandwiches	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Smeltning af chokolade	100 g	600	2-4
Blødgøring af smør	250 g	180	2-4
Sutteflasker	2 dl	360	3-4
Babymad	4 dl	180	2-3
DRIKKEVARER			
Vand	2 dl	1000	1-2
Kaffe	2 dl	1000	1-2
Gløgg	2 dl	1000	1-2
Mælk	2 dl	1000	1-2

Tilberedning

Fødevarer type	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
TILBEREDNING			
Kyllingelår **	1000	600	20-30
Kyllingevinger **	1000	600	15-25
Braiseret kylling i sauce *	500	1000	15-25
Kylling, hel **	1500	600	45-60
Flæskesteg **	1000	600	45-60
Svinekoteletter **	500	750	25-35
Bøffer **	500	1000	10-20
Farsbrød	700	600	25-35
Kødboller *	1000	1000	10-20
Fisk **	200	600	15-20
DESSERTER			
Chokoladesoufflé	6	360	12-17
Ostesoufflé	glasskål	750	15-20
Frugtpure	glasskål	750	12-17
Kagecreme	glasskål	360	23-28

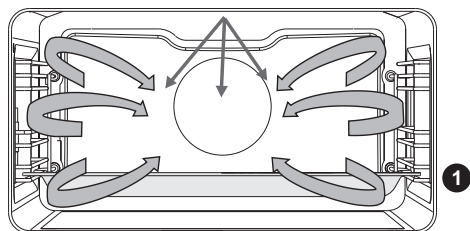
Fødevarer type	Vægt (g)	Tilsætning af vand	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
GRØNTSAGER				
Kartofler	500	1 tsk/100 g	1000	13-18
Auberginer	500	1 tsk/100 g	600	13-18
Courgetter	500	1 tsk/100 g	360	10-15
Gulerødder	500	1 tsk/100 g	1000	10-15
Løg	200	1 tsk/100 g	1000	5-10
Grønne bønner	500	1 tsk/100 g	750	10-15
Broccoli	1000	1 tsk/100 g	750	10-15
Peberfrugter	500	1 tsk/100 g	1000	8-13
Blomkål	1000	1 tsk/100 g	750	18-23
Porrer	200	1 tsk/100 g	1000	10-15
Rosenkål	500	1 tsk/100 g	1000	10-15
Champignon	500	1 tsk/100 g	1000	10-15

Fødevaretype	Vægt (g)	Tilsætning af vand	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
Asparges	500	1 tsk/100 g	750	5-10
Ærter	500	1 tsk/100 g	750	25-30
Kål	500	1 tsk/100 g	750	15-20
TILBEHØR				
Ris	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	15-20
Pasta	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	10-15
Fuldkornspasta	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	10-15
Havregrød	500	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	5-10
Brune ris	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	25-30
Risotto	500	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	20-25
Couscous	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:3	1000	5-10
Hirse	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:3	1000	10-15

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
FROSTVARER			
Farsbrød	700	600	35-45
Kylling, hel **	1500	600	55-65
Flæskesteg **	1000	600	50-60
Kyllingemedaljoner **	500	750	10-15
Blandede grøntsager *	500	750	10-20
Fisk **	200	600	10-15

KOMBINATIONSTILBEREDNING

VARMLUFT OG MIKROBØLGER



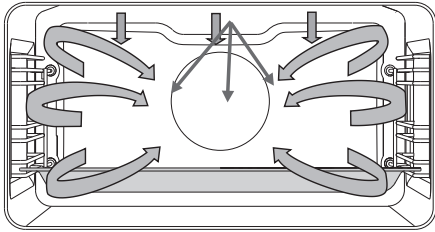
Ved denne funktion tilberedes maden med en kombination af mikrobølger og grill.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600 W

Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Fødevarer type	Vægt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Fjerkræ	1000	360	200-220	35-45
Fjerkræ	Halv	360	190-200	25-35
Kyllingelår	1000	600	190-200	20-30
And	1500	360	190-200	45-60
Kyllingevinger	500	600	190-200	15-20

GRILL MED BLÆSER OG MIKROBØLGER



Den tilberedningsfunktion benytter mikrobølger, grill og blæser til at reducere tilberedningstiden.

Effektrtrin: 90, 180, 360 og 600 W.

1 Anbring bagepladen på den første rille.

Fødevarerstype	Vægt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
KØD				
Kalvesteg	1500	360	180-190	70-90
Lammerribben	1500	360	180-190	50-60
Farsbrød	1000	360	180-190	40-50
Fjerkræbryst	500	360	180-200	25-35
Andebryst	1000	360	200-210	25-35
Flæskesteg	1500	600	180-190	60-80
Oksesteg	1500	600	180-190	60-80
Kylling, hel	1500	360	200-210	45-60
Kylling, halv	1500	360	200-210	35-45
Kyllingelår	1000	360	200-210	35-45
BAGVÆRK				
Strudel - sød	/	600	180-200	15-20
GRØNTSAGER				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrainske kålruller	/	750	180-200	25-35
Kartoffelgratin	800	600	180-200	25-35



Ved tilberedning med mikrobølger må du ikke bruge kogegrej eller redskaber af metal!

Forvarm ikke ovnen.

TILBEREDNINGSGRAD FOR KØD

KØDTYPE	Kernetemperatur (°C)
OKSEKØD	
Rå	40-45
Rød (rare)	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt (well done)	75-80
KALVEKØD	
Gennemstegt (well done)	75-85
SVINEKØD	
Medium	65-70
Gennemstegt (well done)	75-85
LAMMEKØD	
Gennemstegt (well done)	79
FÅREKØD	
Rå	45
Rød (rare)	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt (well done)	80
GEDEKØD	
Medium	70
Gennemstegt (well done)	82
FJERKRÆ	
Gennemstegt (well done)	82
FISK	
Gennemstegt (well done)	65-70

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsoverflader.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

Låge

Lågen er monteret på apparatet og må ikke afmonteres. Lågen må heller ikke skilles ad eller på anden måde ændres.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

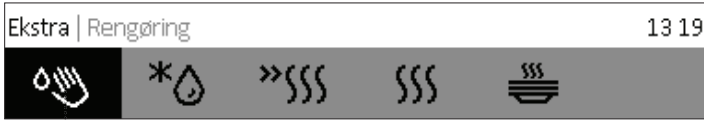
Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

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

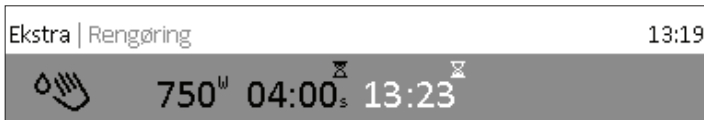
Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONEN


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



Vælg **"Extra/Additional Functions"** (ekstra/yderligere funktioner) i hovedmenuen, og vælg symbolet for Aqua Clean.



Tryk på knappen START.

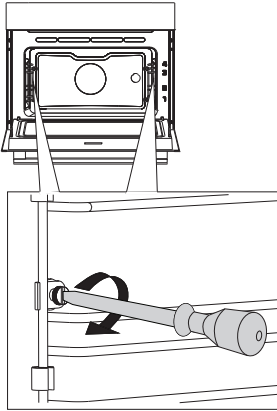
 Efter 4 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



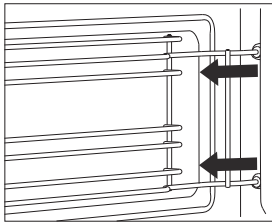
Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

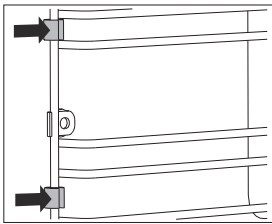
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen. Brug en skruetrækker



2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



Pas på ikke at miste afstandsstykkerne, som sidder på rillerne. Sæt afstandsstykkerne på igen efter rengøring, da der ellers kan forekomme gnister.

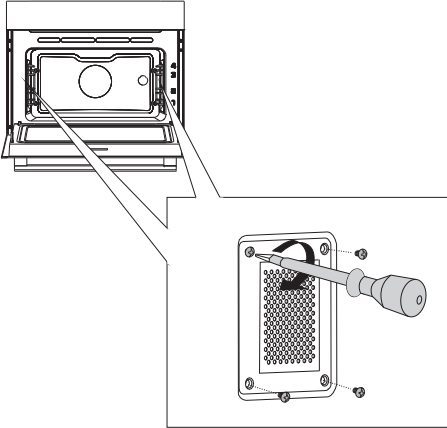


Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker. Når du sætter rillerne i igen, skal de anbringes samme steder, som de oprindeligt sad.

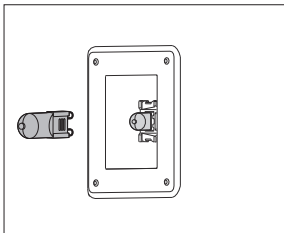
UDSKIFTNING AF PÆRE

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Brug en stjerneskruetrækker.
(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W)



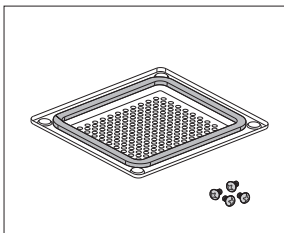
- 1** Fjern de 4 skruer på dækslet.
Fjern dækslet og glasset.



- 2** Tag halogenpæren ud, og sæt en ny i.



Brug handsker for at undgå at brænde dig.



På dækslet er der en pakning, som ikke må fjernes. Pakningen må ikke tages af dækslet. Pakningen skal passe præcis ind i hullet i ovnvæggen.



Skrue skruerne godt fast igen, da der ellers kan forekomme gnister.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fej	Løsningv
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode: ERRXX ... * XX angiver fejlkodens nummer.	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.
Der dannes gnister i ovnrummet.	Kontroller, at alle dæksler over ovnlys er monteret korrekt, og at afstandsstykkerne sidder korrekt på rillerne. Kontroller, at rillerne er anbragt korrekt i apparatet.

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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













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

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

TILBEREDNINGSTEST



Tilberedningstest i henhold til EN 60350-1-standarden.

Bagning

Ret	Udstyr	Vejledning (fra bun- den)	Tempera- tur (°C)	Tilbered- ningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade"		140-150 *	25-40	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade"		140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade"		140-150 *	25-40	
Cupcakes - på én rille	Emaljeret lav bageplade"		140-150 *	20-35	
Cupcakes - på én rille	Emaljeret lav bageplade"		150-160 *	20-35	
Cupcakes - på to riller	Emaljeret lav bageplade"		140-150 *	30-45	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"		160-170 *	20-35	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"		160-170 *	20-35	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist"		170-180	65-85	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist"		160-170	65-85	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"		150-160	10	
					






* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til forvarme

Grillning




Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	System
Toast	Rist	4	230 *	1:00-3:00	
Oksekødsburgere	Rist + bageplade som drypbakke	3	230 *	25-35 **	

* Forvarm i 10 minutter. Brug ikke funktionen til forvarme

Mikrobølgetilberedning

Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)	System
Kagecreme, 1000 g	Glasbeholder, dimension 25x25 cm, utildækket + ovnfast glasfad"		360	23-28	
Sukkerbrøds-kage	Rund glasbeholder, diameter 22 cm, utildækket + ovnfast fad"		360	22-25	
Farsbrød, 900 g	Glasbeholder, dimension 25x12,5 cm, utildækket + ovnfast glasfad"		600	10	
			360	12-15	
Optøning af kød (kødfars), 500 g	Ovnfast glasfad		180	8	
			90	15-17	
Optøning af hindbær, 250 g	Glasbeholder, utildækket + ovnfast glasfad	1	180	7-7.30	

KOMBINERET MIKROBØLGETILBEREDNING

Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)	System
Kartoffelgratin	Rund glasbeholder, diameter 22 cm, utildækket + ovnfast fad	1	190	600	25-30	
Kage	Rund glasbeholder, diameter 22 cm, utildækket + ovnfast fad	1	180	180	22-25	
Kylling (1,2 kg)*	Glasbeholder, utildækket + ovnfast glasfad	1	210-220	360	45-55	

gorenje⁺



463521