
gorenje+

**DETALJERET
VEJLEDNING
I BRUG AF
KOMBIDAMPOVN**



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

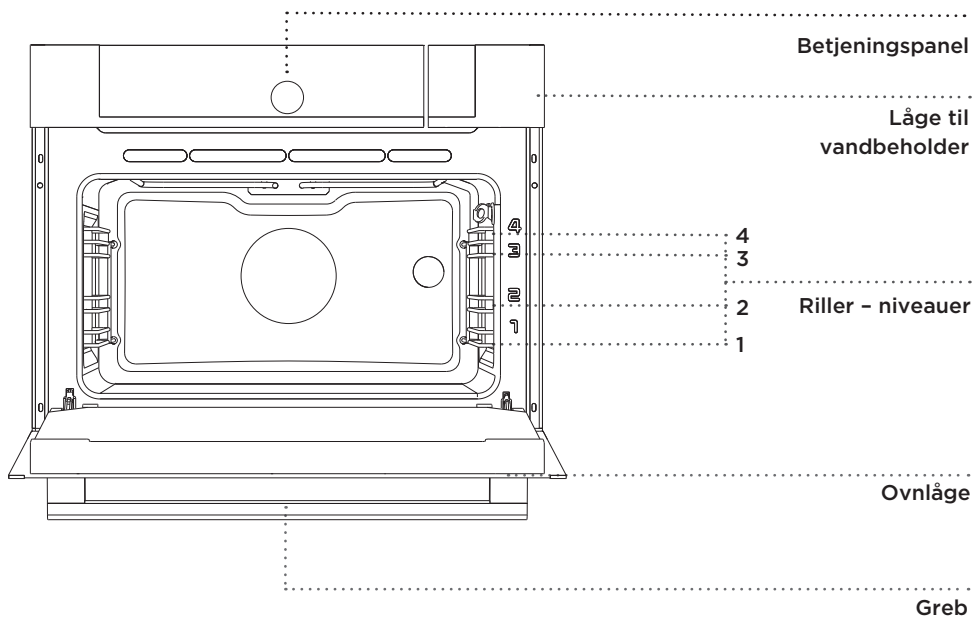
INDHOLD

4 DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF KOMBIDAMPOVN 8 Betjeningspanel 10 Tekniske specifikationer	INTRODUKTION
11 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 13 Før tilslutning af ovnen:	
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 14 Damptilberedning 15 Test af vandets hårdhedsgrad 16 Fylde vandbeholderen	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
17 TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG	
18 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7) 18 Trin 1: VÆLGE DE GRUNDLÆGGENDE TILBEREDNINGSMENUER OG INDSTILLINGER 26 Trin 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID 27 Trin 3: TRINVIS TILBEREDNING 30 Trin 4: START AF TILBEREDNINGEN 30 Trin 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE 32 Trin 6: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 35 Trin 7: VÆLGE GENERELLE INDSTILLINGER	TILBEREDNINGSTRIN
37 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	
57 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 58 Almindelig rengøring af ovnen 59 Rengøring af ovnen med damprensningfunktionen 60 Rengøring af vandbeholderen 61 Rengøring af skumfilteret 62 Udtagning og rengøring af rillerne 63 Afmontering og montering af ovnlågen 65 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 66 Udskiftning af pære	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
67 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLPNING
68 BORTSKAFFELSE	ANDET
69 TILBEREDNINGSTEST	

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF KOMBIDAMPOVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UDSTYRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



RILLER

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

Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres på anden eller tredje rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

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

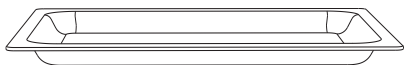
KØLEBLÆSER

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

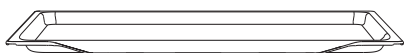
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

Når du slukker for ovnen, fortsætter køleblæseren med at køre et kort 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. Det kan også bruges som serveringsfad.



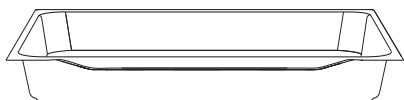
Den lave bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



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



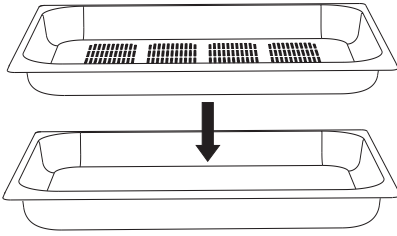
Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte risten let foran, når du trækker den ud af ovnen.



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

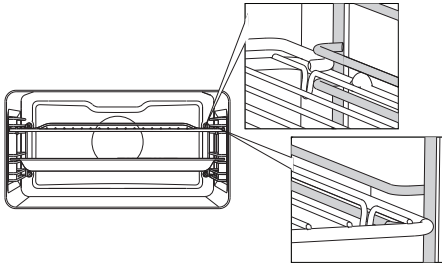


Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydstejer kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.

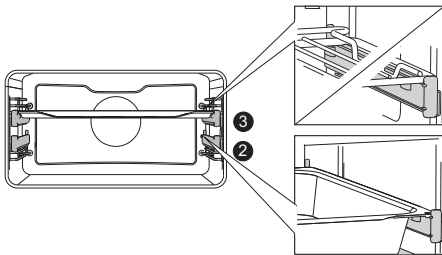


DAMPSÆTTET (INOX) bruges til tilberedning af grøntsager, kartofler, fisk og kød. Bakken forhindrer maden i at komme i kontakt med den opsamlede kondens.

💡 Brug altid dampsættet på 2. rille (kun ved damptilberedning).

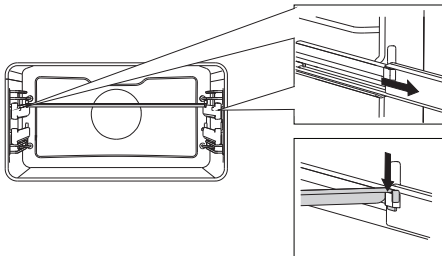


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



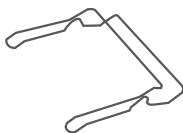
Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

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

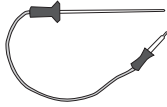


SYNKRONISERINGSSTANG

Stangen kan monteres eller afmonteres på de udtrækelige teleskopskinner. Træk først begge teleskopskinner ud på den ønskede rille. Sæt stangen ind i de to åbninger på skinnerne, og skub skinnerne ind med hånden, til de ikke kan komme længere.



BAGEPLADESTØTTERNE gør det nemt at tage bageplader ud af ovnen, mens de stadig er varme.



STEGETERMOMETER til stegning af større stykker kød.

AFKALKNINGSMIDDEL TIL rensning af dampsystemet.

TESTSTRIP til måling af vandets hårdhedsgrad.

MEKANISK LÅS forhindrer, at ovnlågen kan åbnes, før låses udløses. Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.



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

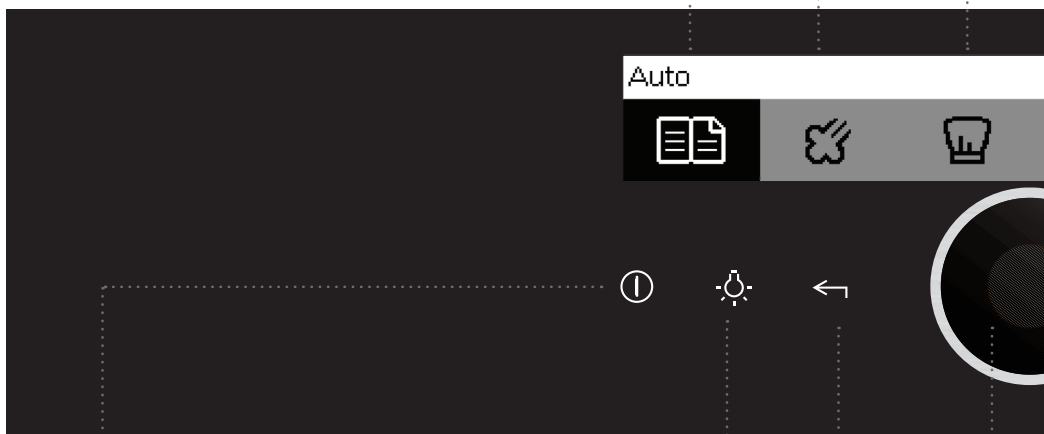
BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)

HURTIG ADGANG TIL
DAMPPROGRAMMER

AUTOMATISK

PROFESSIONEL
TILSTAND



1 TÆND/SLUK-
KNAP

2 TÆND/SLUK-
KNAP TIL
OVNLYS

3 TILBAGE-KNAP

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

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen

4 KNAP til at
vælge og
bekræfte

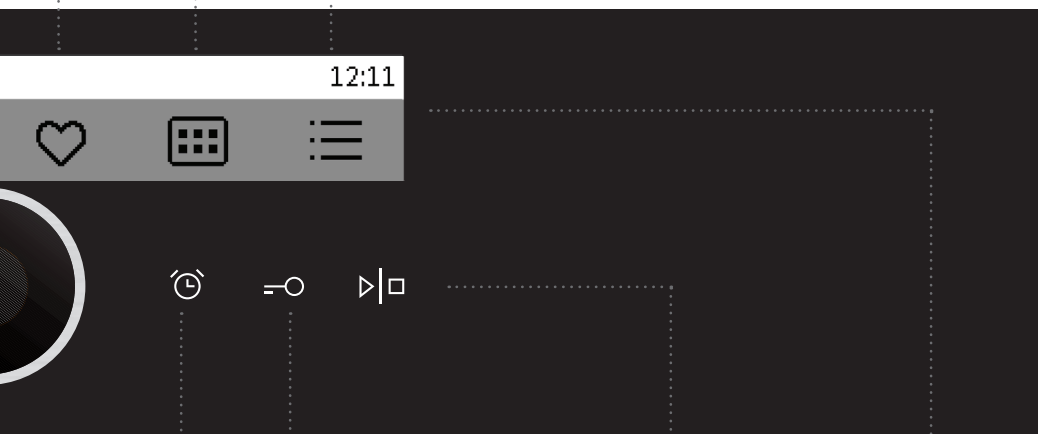
Vælg indstilling ved at dreje på knappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.

MINE
OPSKRIFTER

EKSTRAFUNKTIONER

GENERELLE
INDSTILLINGER



5 MINUTUR/
ALARM

6 BØRNESIK-
RING
Låse
betjeningspanelet

7 START/STOP
KEY
Langt tryk: START

8 DISPLAY - viser
alle indstillinger

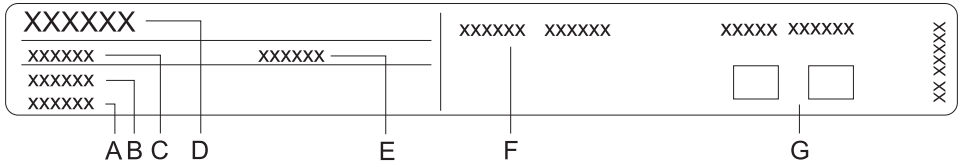
Langt tryk under
drift: STOP

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.

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.

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 og korrekt brug af dampovnen

Lad apparatet stå ved stuetemperatur i nogen tid, inden du slutter det til lysnettet, så alle komponenter tilpasser sig den omgivende temperatur. Hvis ovnen opbevares ved temperaturer omkring eller under frysepunktet, kan visse dele tage skade. Dette gælder især pumperne.

Apparatet må ikke bruges, hvis den omgivende temperatur er under 5 °C. Under denne temperatur kan vandet i pumperne fryse til is. Hvis det sker, og apparatet tændes, kan pumperne tage skade.

Afbryd apparatet fra lysnettet, hvis det ikke fungerer korrekt.

Opbevar ikke noget i ovnen, som kan medføre fare, hvis ovnen tændes.

Brug ikke demineraliseret vand, der ikke er beregnet til indtagelse.

Der vil være damp tilbage i ovnen, når damptilberedningen er færdig. Åbn ovnlågen forsigtigt, så du ikke skolder dig på udstrømmende damp.

Rengør ovnen, når den er afkølet til stuetemperatur.

Når tilberedningen er gennemført, pumpes vandet i dampsystemet tilbage til vandbeholderen. Vandet i vandbeholderen kan derfor være varmt! Pas på, når du tømmer vandbeholderen.

For at undgå tilkalkning, skal du lade ovnlågen stå åben efter tilberedning, mens ovnrummet afkøler til stuetemperatur.

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 apparatet ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale (pap og polystyren).

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.

DAMPTILBEREDNING

Damptilberedning er både sundt og naturligt og bevarer alle madens smagsnuancer. Denne tilberedningsmetode afgiver ingen lugt. Det skal ikke puttes salt, krydderier eller krydderurter i vandet.

Damptilberedning har disse fordele:

Tilberedningen (braisering, stegning) begynder, før temperaturen i ovnen når 100 °C. Det er også muligt at langtidstilberede ved lavere temperaturer.

Det er sundt: Vitaminer og mineraler bibeholdes i maden, da kun en lille del af dem optages i det kondensvand, der kommer i kontakt med maden.

Det er ikke nødvendigt at tilføje fedtstof under tilberedningen. Dampen bevarer madens smag. Den tilføjer ingen lugt og heller ikke grill- eller stegesmag. Den fjerner heller ikke noget, fordi fødevarerne ikke opløses i vandet. Dampen spreder ikke lugt eller aroma, og derfor kan man tilberede kød eller fisk sammen med grøntsager. Damp er også perfekt til blanchering, optøning og genopvarmning og til at holde maden varm.

TEST AF VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Test vandets hårdhedsgrad, før du tager apparatet i brug.

Der vises en advarselsmeddelelse på displayet: **"Brug teststrippen til at måle vandets hårdhedsgrad."**



Dyp den medfølgende teststrip i vand i 1 sekund. Vent et minut, og tæl antallet af streger på teststrippen. Indtast antallet af streger i apparatet. Drej på knappen, og bekræft med fluebenet.

	4 grønne streger	Blød
	1 rød streg	Let hårdt
	2 røde streger	Mellemhårdt
	3 røde streger	Hårdt
	4 røde streger	Meget hårdt

Den højeste hårdhedsgrad er indstillet som standard fra fabrikken.

ÆNDRING AF INDSTILLINGEN FOR VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Vandets hårdhedsgrad kan også indstilles under menuen Choosing the general settings (vælg generelle indstillinger).



Hvis vandets hårdhedsgrad ikke indstilles korrekt, kan det påvirke apparatets drift og driftslevetid.

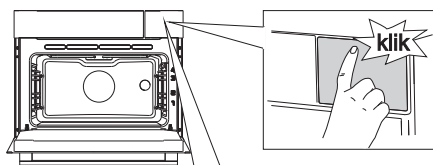
FYLDE VANDBEHOLDEREN

Vandbeholderen fungerer som selvstændig vandforsyning til dampenheden. Vandbeholderen rummer cirka 1,3 liter (vær opmærksom på mærket for maksimal vandstand). Denne mængde vand giver cirka 3 timers tilberedningstid med maksimal damp (varmluft med damp på højeste indstilling).

 Rengør vandbeholderen før ibrugtagning..

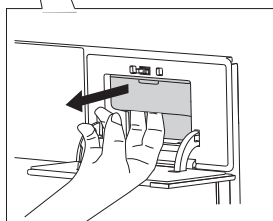


Fyld altid vandbeholderen med rent, koldt vand fra vandhanen, eller brug f askevand uden tilsætningsmidler eller demineraliseret vand til konsum, når du damptilbereder. Påfyld vand, som har en temperatur på 10-30 °C.

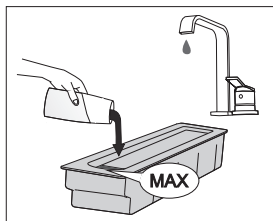


1 Tryk på stedet med mærkaten for at åbne lågen til vandbeholderen.

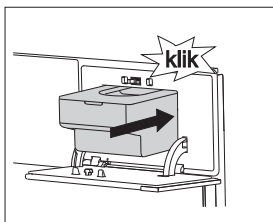
 Mærkaten kan fjernes.




2 Tag vandbeholderen ud af kabinettet ved at tage fat i kanten.



3 Åbn låget. Vask vandbeholderen med vand. Saml vandbeholderen igen. Fyld beholderen op med frisk vand til mærket MAX.



4 Skub vandbeholderen tilbage i kabinettet, til den klikker på plads. Luk lågen ved at trykke på den.

 Når tilberedningen er gennemført, pumpes vandet i dampsystemet tilbage til vandbeholderen. Låget og vandbeholderen kan vaskes med opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.

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 KNAAPPEN 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

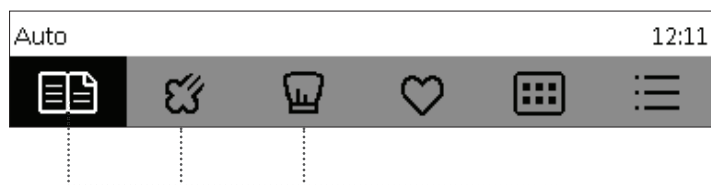
Hvis du ikke er tilfreds med det viste sprog, kan du vælge et andet. Standardsproget er engelsk.



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



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.



Damptilberedning


Dette er en naturlig tilberedning, som bibeholder madens fulde smag.



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 automa-
tiske tilberednings-
funktion (Auto).
Bekræft indstillingen
ved at trykke på
knappen.




Vælg den ønskede
fødevare 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

 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 fødevarer, 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.



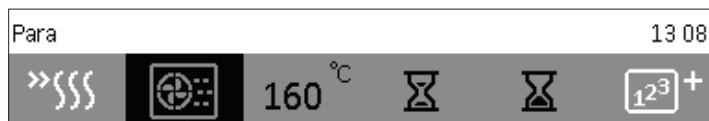
Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

B) DAMPTILBEREDNING (hurtig adgang til dampprogrammer)

 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



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








Vælg indstillinger ved at dreje og trykke på knappen.

1 2 3 4 5 6

- 1 Forvarme
- 2 Varmluft med damp
- 3 Ovntemperatur
- 4 Tilberedningstid
- 5 Udskudt start
- 6 Trinvis tilberedning (se afsnittet Trinvis tilberedning)

Brug forvarmefunktionen . Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt.

Fyld vandbeholderen med frisk vand op til mærket MAX. Brug dampsettet til at tilberede grøntsager, kartofler, fisk og kød, når det ikke tilberedes i en sauce. Anbring dampsettet på 2. rille.

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPE- RATUR (°C)	MIN/MAKS- TEMPERATUR °C
  	VARMLUFT+DAMP Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve. Der er 3 valgmuligheder:	180	30 - 230
	HØJ: tilberedning af steaks, fileter og mindre stykker kød.		
	MEDIUM: genopvarmning af afkølede/frosne retter, tilberedning af fisk og grøntsagsgratin.		
	LAV: tilberedning af større stykker kød (stege, hel kylling), bagning af hævet dej (brød og boller), tilberedning af lasagne osv.		30 - 230
	DAMP Brug denne funktion til alle slags kød, stuvninger, grøntsager, tærter, kager, brød og gratiner (dvs. retter, som kræver længere tilberedningstid).	100	40 - 100

Tryk på knappen Start for at tænde for ovnen.

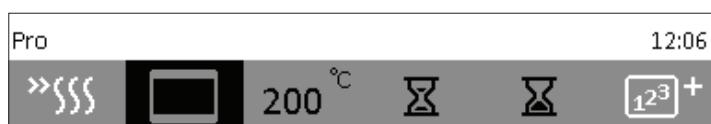
Symbolet °C blinker på displayet, indtil den valgte temperatur er opnået.

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 2 3 4 5 6

- 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.	230	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.	230	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
	3D-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

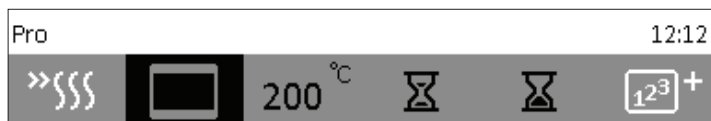
FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER			
	AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD – AUTOMATISK STEGNING Ved automatisk tilberedning af kød (Auto Roast) tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges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

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

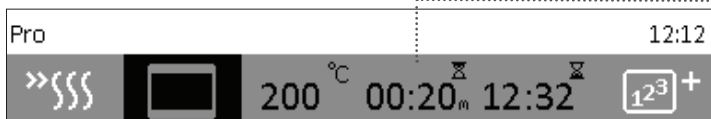
 Symbolet °C blinker på displayet, indtil den valgte temperatur er opnået. Der lyder et kort bip. Tilberedningsfunktionen kan ikke ændres i løbet af programmet.

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

TRIN 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Tilberedningstiden kan indstilles ved Professionel tilberedning (Pro) og ved tilberedning med damp.



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.”



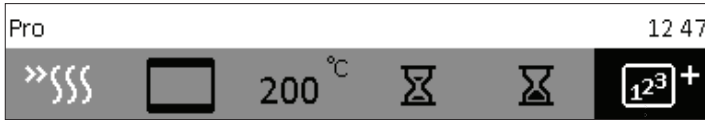
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen Alarm. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

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.



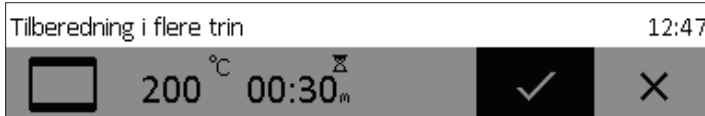
Vælg Trinvis tilberedning ved Professionel tilberedning eller ved tilberedning med damp. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



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.



 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.

DAMPINDSPRØJTNING

Det anbefales at bruge dampindsprøjtning i forbindelse med tilberedningen.

- Kød (hen mod slutningen af tilberedningen): Kødet bliver mere saftigt og blødt, og dampindsprøjtningen erstatter pensling af kødet. Kød: okse, kalv, svin, vildt, fjerkræ, lam, fi sk, pølser.
- Brød, boller: Brug damp under de første 5-10 minutters bagning. Skorpen bliver sprød og fl ot brun.
- Grøntsager, frugtsouffl é, lasagne, stivelsesholdige retter, buddinger:
- Grøntsager, især kartofl er, blomkål, broccoli, gulerødder, courgetter, auberginer.

Dampindsprøjtning kan aktiveres ved Professionel tilberedning ved at vælge trinvis tilberedning (se afsnit 9).



Den samlede tilberedningstid ved trinvis tilberedning må ikke være kortere end 5 minutter.

Tryk på knappen Start for at tænde for ovnen.



Vælg symbolet Damp (indsprøjtning). Bekræft valget med knappen.



Drej knappen, og vælg symbolet. Bekræft valget med knappen.



Den samlede tilberedningstid ved trinvis tilberedning må ikke være kortere end 5 minutter.



DIREKTE DAMPINDSPRØJTNING

Tryk på symbolet for dampindsprøjtning. Symbolet blinker, til processen er gennemført. Direkte dampindsprøjtning kan gentages i tre trin, derefter forsvinder dampsymbolet.



TRINVIS DAMPINDSPRØJTNING

Der kan vælges tre trinvis dampindsprøjtninger. Der skal være en pause på mindst tre minutter mellem dampindsprøjtningerne. Først gives en dampindsprøjtning som en del af trin 1, og symbolet blinker. Når den indstillede tid er gået, går programmet videre med trin 2 og trin 3. Når alle tre trin er gennemført, slukkes symbolerne.

TRIN 4: START AF TILBEREDNINGEN

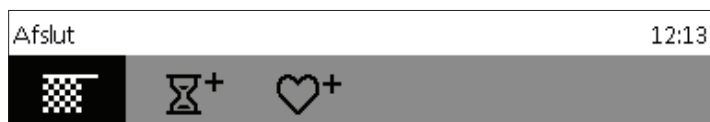
Knappen Start/Stop blinker, før tilberedningen går i gang.

Start tilberedningen ved at trykke kortvarigt på knappen Start.
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).

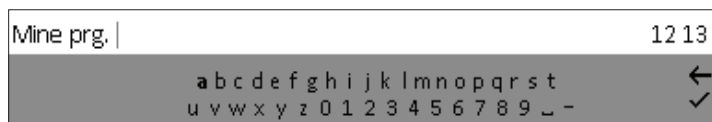


Føj til mine opskrifter

Med denne funktion kan du gemme de valgte indstillinger i ovnens 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 BRUGERDEFINEREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)

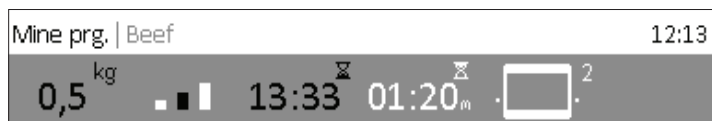


Vælg symbolet , og skriv navnet ved at dreje og trykke på knappen. Du kan slette et tegn med pilen. Bekræft navnet med fluebenet eller knappen Start/stop. Vælg fødevarerarten.



Vælg fødevarerarten. 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.

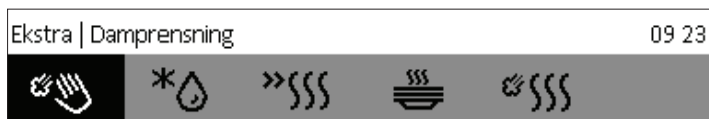
SLETTE EN OPSKRIFT

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.



Damprensning

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 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.



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.



Genopvarmning

Denne funktion bruges til genopvarmning af allerede tilberedt mad. Da der bruges damp til genopvarmningen, er der intet kvalitetstab. Smag og struktur bibeholdes, som hvis retten netop var blevet tilberedt. Det er muligt at genopvarme flere retter samtidigt.

- Med denne funktion kan genopvarmningsens start- og sluttidspunkt indstilles.

Når tilberedningen er gennemført, vises følgende meddelelse på displayet: **"Programmet er fuldført. Velbekomme!"**



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



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.



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. Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Tilberedningen kan dog standses eller annulleres. 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

Vandets hårdhedsgrad

Afkalkning



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.

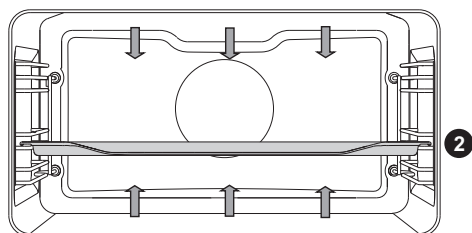
For at undgå kondens, må du ikke lade maden køle af i ovnen, mens den er lukket.



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	1000 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.

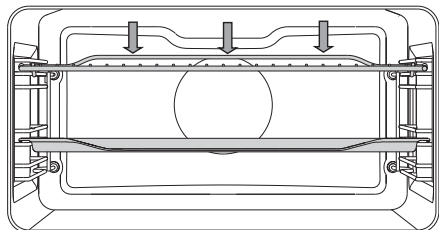
Fødevarer	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
BAGVÆRK			
Hvidt brød 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sød soufflé	2	170-190	40-50
Boller *	2	190-210	20-30
Valnøddekage	1	170-180	50-60
Sukkerbrødske	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 kålfyld *	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 brasket 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 branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Grillskema - lille grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	230	20-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	25-30
Koteletter	280 g/stk.	3	230	30-35
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	20-25
RISTET BRØD				
Toast	/	3	230	5-10
Åbne sandwiches	/	3	230	5-10

Grillskema - stor grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	230	10-15
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	230	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	15-20
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	230	15-20
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-20
Bov på dåse	150 g/stk.	3	230	15-20
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	230	15-20
RISTET BRØD				
6 skiver brød	/	3	230	1-4
Åbne sandwiches	/	3	230	2-5

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

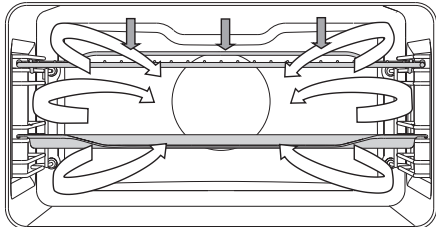
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



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

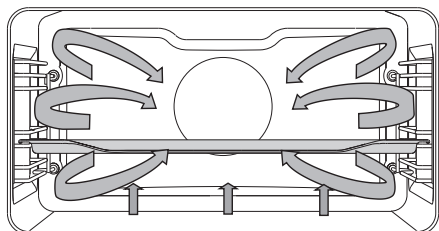


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(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



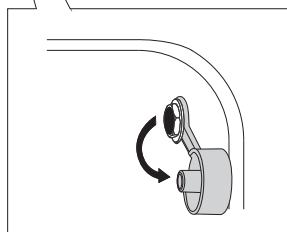
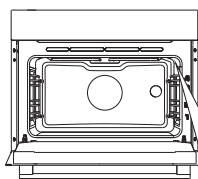
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

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

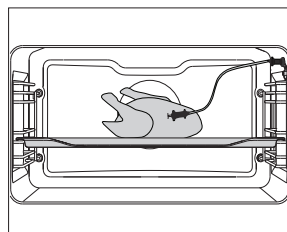
Fødevareretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Ostekage med mørdejsbund	2	160-170	60-70
Pizza*	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, mørdej	1	200-210	50-60
Æblestrudel, filodej	2	180-190	50-60

Stegning med stegetermometer (afhænger af modellen)

Indstil den ønskede kerntemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kerntemperatur opnås. Kerntemperaturen måles ved hjælp af sonden.



1 Fjern proppen (stikket er i øverste højre hjørne i ovnrummet).




2 Sæt ledningen fra stegetermometeret i stikket, og stik stegetermometeret ind i kødet. (Eventuelle timerindstillinger nulstilles).



Vælg tilberedningsfunktion (undervarme og blæser).
tilberedningsfunktion (undervarme og blæser).

Den forudindstillede temperatur og temperaturen ved sonden vises på displayet. Tryk på knappen START.

 Under tilberedningen vises den stigende kerntemperatur på displayet (den indstillede kerntemperatur kan ændres under tilberedningen).

Når den angivne kerntemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk. Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut. Klokkelættet vises på displayet.

Sæt proppen i efter endt tilberedning.

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

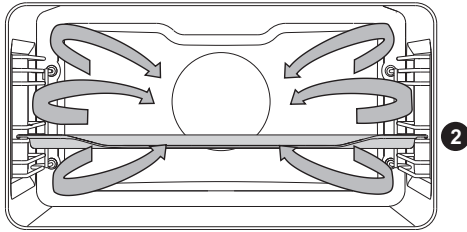


Brug kun den sonde, der følger med ovnen.

Pas på, at sonden ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen.

Når tilberedningen er gennemført, er sonden meget varm. Pas på ikke at brænde dig på den.

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.

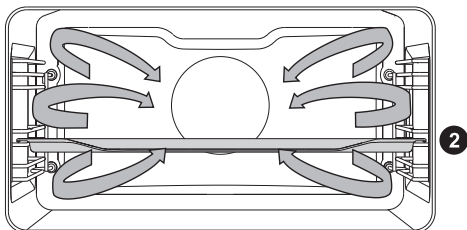
Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

Fødevarer type	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



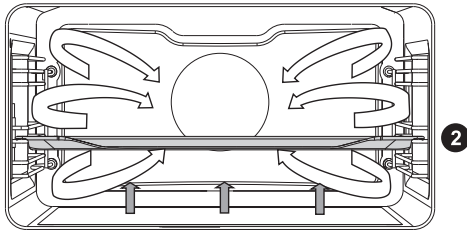
Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Fødevarer	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	1	200-210	110-130
Flæskesteg, 2 kg	1	200-210	130-150
Oksesteg, 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

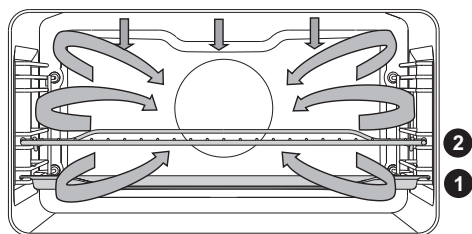
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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.

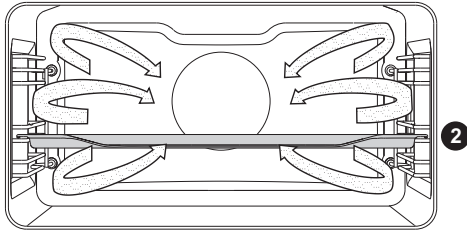
Hvis du steger direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den anden rille. Sæt en drypbakke på første rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på første rille.

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

* rød = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gennemstegt = 70-75 °C

KOMBINATIONSTILBEREDNING/DAMPTILBEREDNING

VARMLUFT+DAMP

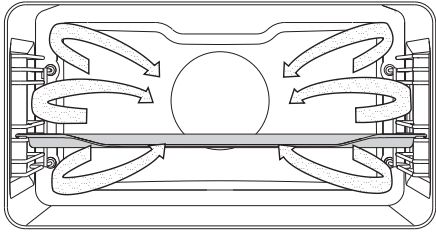


Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren. Samtidigt tændes det runde varmelegeme med blæseren for at cirkulere dampen og den varme luft.

 Fyld vandbeholderen med frisk vand.

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Dampintensitet	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Okse/bov	1000	1	1	170-190	80-110
Oksefilet	1000	1	2	180-200	50-70
Kalvebov	1000	1	1	180-200	80-110
Lam	1000	1	1	180-200	60-90
Kylling - hel	1500	1	1	180-200	65-85
Kyllingebryst	1000	2	3	180-200	50-60
Svinefilet	1000	1	2	180-200	50-70
Fisk	200 g/stk.	2	2	190-210	25-35
Kartofler	1000	2	1	190-210	45-60
Kartofler og broccoli	1000	2	2	180-200	35-50

DAMP



Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren.



Fyld vandbeholderen med frisk vand.

Meso

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Sauerkraut og pølser	700	2	100	30-40
Oksesteak	1000	2	100	40-50
Kyllingebryst	1000	2	100	20-30
Rejer	1000	2	100	20-30
Fiskefilet	500	2	80	15-20
Fiskesteak	500	2	80	20-25
Hel fisk	400	2	100	20-30
Muslinger	1000	2	100	15-20
Frankfurter	1000	2	85	10-15

Grøntsager

Fødevaretype	Vægt (g)	Forhold fødevarer: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Grønne bønner	500	/	2	100	55-65
Bønner - uden bælg	500	1:2	2	100	90-100
Ærter	500	/	2	100	20-25
Blomkål - helt	500	/	2	100	25-35
Blomkål - i stykker	500	/	2	100	15-25
Broccoli - hel	500	/	2	100	20-30
Broccoli - i buketter	500	/	2	100	15-25
Gulerod, hel	500	/	2	100	25-35
Gulerod - i tern	500	/	2	100	20-30
Majs	500	/	2	100	25-35
Kikærter	500	1:2	2	100	85-95
Fennikel	500	/	2	100	15-25
Kålrabi	500	/	2	100	25-35
Rødbede - hel	500	/	2	100	65-75
Peberfrugter	500	/	2	100	15-20
Radiser	500	/	2	100	15-20
Rosenkål	500	/	2	100	20-30
Asparges	500	/	2	100	15-25
Spinat	500	/	2	100	10-15
Sølvbede	500	/	2	100	15-20
Blandede grøntsager	1000	/	2	100	25-35
Kål	500	/	2	100	35-45
Kinakål	500	/	2	100	30-40
Auberginer	500	/	2	100	10-20
Courgetter	500	/	2	100	10-20
Kartoffel - hel	500	/	2	100	30-40
Kartoffel - i skiver	500	/	2	100	25-35

Pasta/ris/korn

Fødevarer type	Vægt (g)	Forhold fødevarer: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Hvide ris	200	1:2	2	100	25-35
Brune ris	200	1:2	2	100	55-65
Risotto	Opskrift	1:2	2	100	30-40
Pasta	200	1:2	2	100	15-25
Fuldkornspasta	200	1:2	2	100	15-25
Hirse	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	2	100	15-25
Dumplings	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Desserter

Fødevarer type	Vægt (g)	Forhold fødevarer: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Smeltning af chokolade *	200	/	2	50	20-30
Opløsning af gelatine *	1 brev	/	2	50	15-20
Risbudding	Opskrift	1:4	2	100	30-40
Surdejsbrød	Opskrift	/	2	40	25-35
Crème caramel	Opskrift	/	2	100	40-50

Æggeretter

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Blødkogte æg	200	2	100	10-15
Hårdkogte æg	200	2	100	15-20
Pocherede æg	200	2	100	13-17
Røræg	200	2	100	10-15
Omelet med bacon	Opskrift	2	100	15-20

Frugt

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Æble - skiver	500	2	100	5-15
Abrikosskiver	500	2	100	5-15
Kirsebær	500	2	100	10-15
Stikkelsbær	500	2	100	5-15
Pærebåde	500	2	100	5-15
Blommer	500	2	100	5-15
Rabarber	500	2	100	5-15
Nektariner	500	2	100	5-10

Optøning

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Optøningstid (min)
Frosset kød	500	2	50	40-50
Frosset fjerkræ	1500	2	50	50-60
Frossen fisk, 200 g/stk.	1000	2	50	35-45
Frosset frugt	500	2	50	10-20
Frosne færdigretter	1000	2	60	45-60

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.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

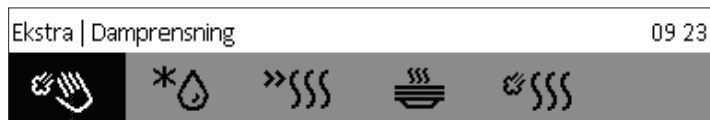
Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

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

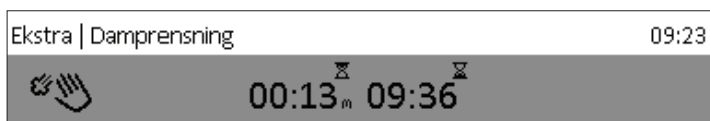
Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelige stuetemperatur nemmere.

RENGØRING AF OVNE MED DAMPRENSNINGSFUNKTIONEN

Før du bruger damprensingsprogrammet, skal du fylde frisk vand i vandbeholderen.



Vælg "Extra/Additional Functions" (ekstra/yderligere funktioner) i hovedmenuen, og vælg symbolet for damprensning (Steam Clean). Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



Tryk på knappen START.

💡 Efter programstarten skal du vente, til tiden på displayet udløber (13 minutter). Når damprensingsprogrammet er udført, skal du lade ovnen køle så meget ned, at du kan tørre ovnrums indvendige sider af uden at brænde dig.



Brug damprensingsfunktionen, når ovnen er kølet helt ned.

RENGØRING AF VANDBEHOLDEREN

Rengøringen afhænger af vandets hårdhedsgrad.

Vandets hårdhedsgrad	°N	Forventet vandforbrug i liter mellem hver afkalkning	Antal streger på teststrippen
Blød	0-3 dH	100	4 grønne streger
Let hårdt	3-7 dH	70	1 rød streg
Mellemhårdt	7-14 dH	50	2 røde streger
Hårdt	14-21 dH	35	3 røde streger
Meget hårdt	>21 dH	25	4 røde streger

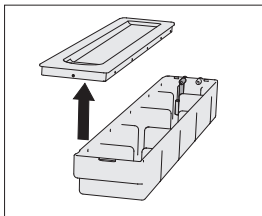
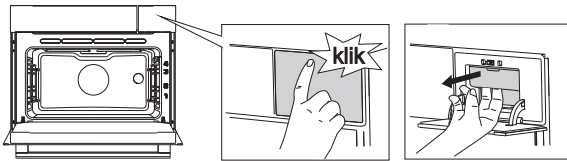
Vi anbefaler at bruge afkalkningsmiddel, da det giver gode resultater ved dampsystemer.

Følgende meddelelse vises i displayet: "Kør afkalkningsproceduren." Meddelelserne på displayet guider dig gennem afkalkningsproceduren.

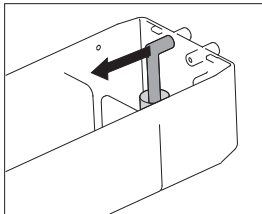
1. Hæld afkalkningsmiddel og vand i forholdet 1:8 i vandbeholderen.
2. Afkalkningsproceduren er i gang
3. Afkalkningsproceduren er fuldført. Hæld væsken bort, skyl beholderen, og påfyld rent vand til skylleproceduren.
4. Skylleprocessen er fuldført. Rengør beholderen og ovnen.
Rengør også skumfilteret (se afsnittet Rengøring af skumfilteret)

RENGØRING AF SKUMFILTERET

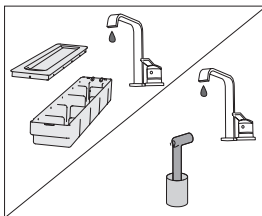
💡 Når du rengør vandbeholderen eller afkalker apparatet, skal du også rengøre skumfilteret.



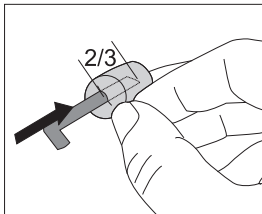
1 Åbn dækslet til vandbeholderen.



2 Tag indtagsrøret af studs.



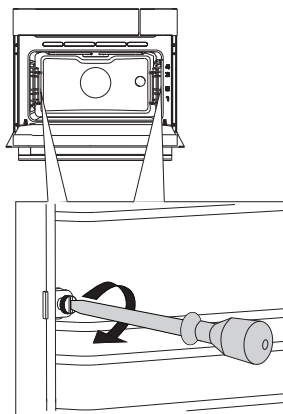
3 Rengør indtagsrøret med skumfilteret under rindende vand. Rengør skumfilteret, så der ikke er synligt snavs på det. Dermed kan du sikre, at apparatet fungerer korrekt, og at mades friske smag og duft bevares.



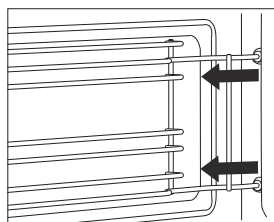
💡 If skumfilteret falder af indtagsrøret, skal du sætte det på igen ved at sætte røret ind i skumfilteret, til det er 2/3 gennem det.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen.

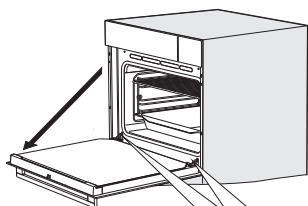


2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.

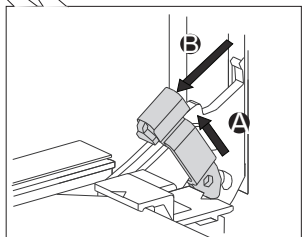


Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.

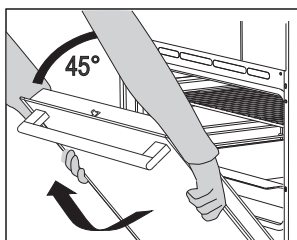
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



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



- 2** Vip hængselsbeslagene let ud, og træk lågen ud mod dig.



- 3** Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

💡 Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke åbner og lukker korrekt, skal du kontrollere, at hængselsbeslagene sidder korrekt.



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

Låger med soft-åbning (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper åbningskraften.

Låger med soft-lukning (afhænger af modellen)

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



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

MEKANISK LÅS (afhænger af modellen)

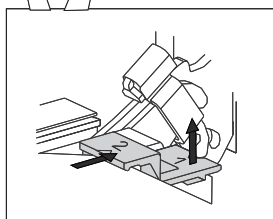
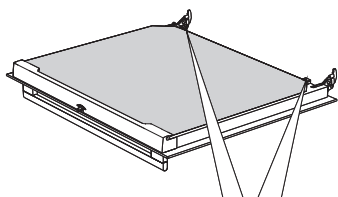
Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du samtidigt trækker lågen ud.



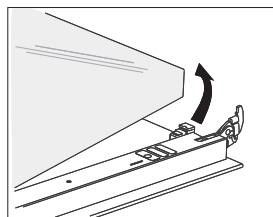
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til sin oprindelige position.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpaneLET I OVNLÅGEN

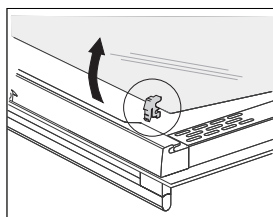
Glaspanelet i ovnlågen kan rengøres indvendigt, men det skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



1 Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).



2 Hold ved glaspanelets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af.



3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glaspanelet.

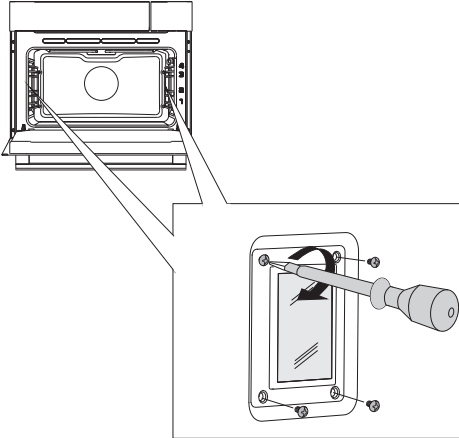


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glaspanelet igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glaspanelet skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆRE

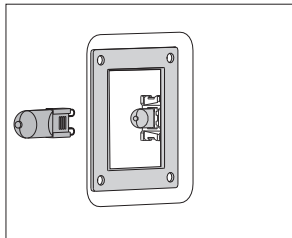
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

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




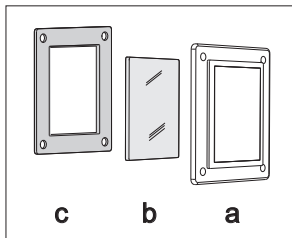
- 1** Brug en skruetrækker med lige kærvt til at vippe lampeglasset ud og tage det af.


BEMÆRK: Pas på ikke at beskadige emaljen.



- 2** Afmonter halogenpæren.

 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.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Løsningv
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbrud 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.	<ul style="list-style-type: none">• Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbrud apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet.• Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.
Der pumpes ikke vand ind i dampsystemet.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller vandstanden i vandbeholderen.• Der er ikke vand nok i vandbeholderen.• Kontroller, at hullerne og slangerne på vandbeholderens bagside ikke er tilstoppede.

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.

Konventionel baging

Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	System
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade"	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på én rille	Emaljeret lav bageplade"	2	140-150 *	25-40	
Mørdej - på to riller	Emaljeret lav bageplade"	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - på én rille	Emaljeret lav bageplade"	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - på én rille	Emaljeret lav bageplade"	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - på to riller	Emaljeret lav bageplade"	2, 3	140-150 *	30-45	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"	1	160-170 *	20-35	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"	1	160-170 *	20-35	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist"	1	170-180	65-85	
Æbletærte	2 stk. runde Ø20 cm metalbageforme på rist"	2	160-170	65-85	
Sukkerbrødske	Rund Ø26 cm metalbageform på rist"	2	150-160	10	
				15-25	





* 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

Damptilberedning

Ret	Udstyr	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	System
Broccoli, frisk; én beholder	perforeret beholder + bageplade som drypbakke"	2+1	100	22-27	
Broccoli, frisk; 300 g	perforeret beholder + bageplade som drypbakke"	2+1	100	17-22	
Ærter, frosne; 2,5 kg	perforeret beholder + bageplade som drypbakke"	2+1	100	45-50	
Ærter, frosne; 1,8 kg pr. beholder	2 x perforeret beholder + bageplade som drypbakke"	3+2+1	100	50-60	

gorenje⁺



463534