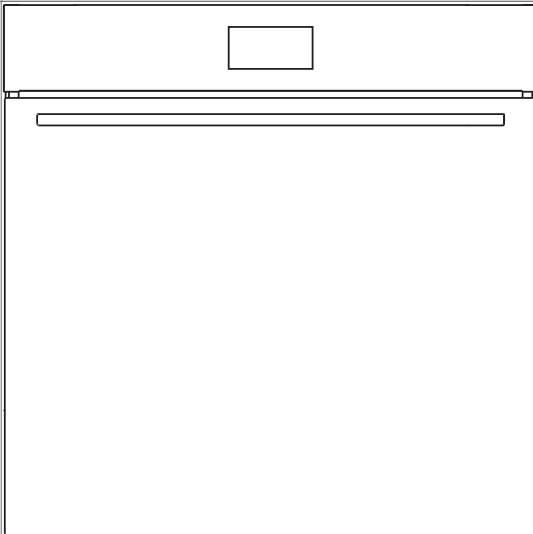


DK

# DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF PYROLYSEOVN

**gorenje**



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



Vigtige oplysninger



Tip, note

# INDHOLD

<b>4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</b> 6 Før tilslutning af apparatet .....	<b>INTRODUKTION</b>
<b>7 PYROLYSEOVN</b> 10 Betjeningspanel 12 Tekniske specifikationer	
<b>13 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG</b>	<b>KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING</b>
<b>14 TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6)</b> 14 TRIN 1: Tænde for apparatet for første gang 15 TRIN 2: Vælge de grundlæggende tilberedningsmenuer og indstillinger 23 TRIN 3: Start af tilberedningen 23 TRIN 4: Afslutning af tilberedning og slukning af ovnen 25 TRIN 5: valg af yderligere indstillinger 28 TRIN 6: Vælge generelle indstillinger .....	<b>TILBEREDNINGSTRIN</b>
<b>30 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER</b>	
<b>45 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b> 46 Almindelig rengøring af ovnen 47 Automatisk rengøring af ovnen - Pyrolyse 49 Udtagning og rengøring af rillerne 50 Rengøring af loftet i ovnrummet 51 Afmontering og montering af ovnlågen 54 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 55 Udsiftning af pære	<b>VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b>
<b>56 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL</b> .....	<b>FEJLAFHJÆLPNING</b>
<b>57 BORTSKAFFELSE</b>	

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

---



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

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

Apparatet bliver varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

**ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

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.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

**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 sluttes** til lysnettet 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.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniøl, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniøl 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.

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

## Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet

Fjern alle tilbehørsdele fra ovnen før pyrolyse: rist, rotisserisæt, bageplader, stegetermometer, wire- og teleskopskinner samt fade, som ikke er en del af ovnens tilbehør.

Spild og aftagelige dele i ovnrummet skal fjernes inden rengøringen.

Under den automatiske rengøringsproces bliver ovnen meget varm, også på ydersiden. Risiko for forbrænding! Hold børn væk fra ovnen!

Før du aktiverer det automatiske pyrolyseprogram, skal du læse anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligehold grundigt, så du kan anvende funktionen korrekt og sikkert!

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen.

Rester af mad, fedt og stegesky kan antændes under pyrolyseprogrammet.

Risiko for brand! Fjern større madrester og andre urenheder fra ovnen før brug af pyrolysefunktionen.

Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens det automatiske pyrolyseprogram er i gang.

Pas på, at der ikke er fremmedlegemer, som forhindrer den automatiske låsning af lågen under pyrolyseprogrammet.

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at

strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden.

Undgå at berøre apparatets metaldele, mens pyrolyseprogrammet er i gang!

Pyrolyserens sker ved meget høje temperaturer og kan medføre røg fra eventuelle madrester. Vi anbefaler derfor, at du sørger for god udluftning af køkkenet under pyrolyserens. Kæledyr er meget følsomme over for røg fra pyrolyserens. Vi anbefaler, at du holder kæledyr væk fra køkkenet under pyrolyserens, og at du udlufter køkkenet grundigt efter pyrolyserens.

Ovnrummet og tilbehør, som rengøres med pyrolyseprogrammet, kan blive misfarvet og miste sin glans.



Forsigtig - overfladen bliver varm under pyrolyserens.

## FØR TILSLUTNING AF APPARATET

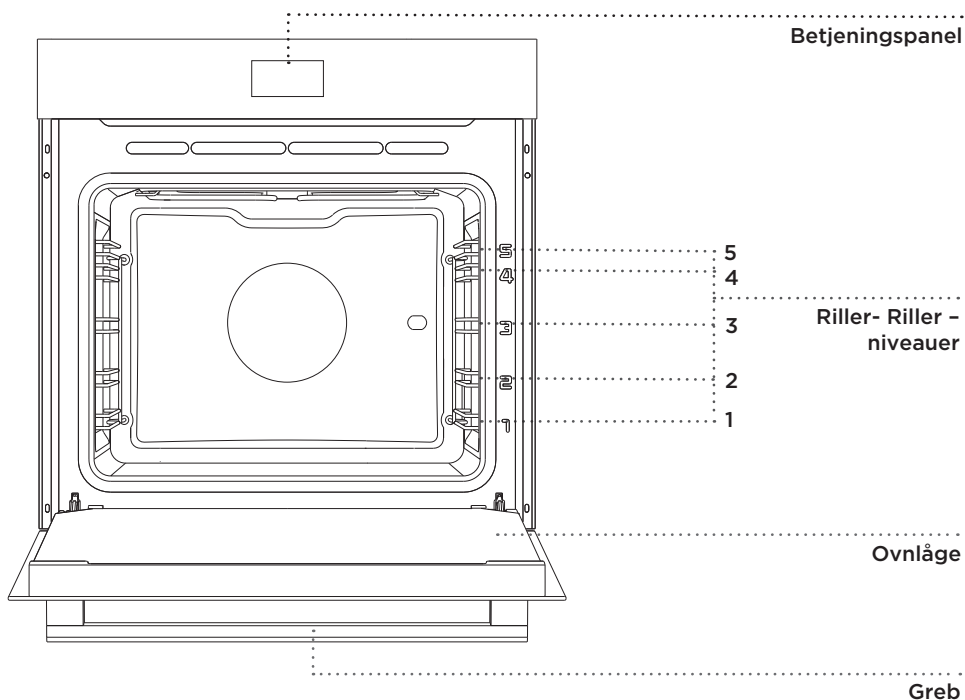


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

# PYROLYSEOVN

## (BESKRIVELSE AF OVNE OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figurene 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 5 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra). Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

## TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres på anden, tredje eller fjerde rille. Teleskopskinnerne fås i forskellige udførelser (afhængigt af modellen). Tre delvist udtrækkelige skinner, en helt og to delvist udtrækkelige skinner samt tre helt udtrækkelige skinner.

## 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.

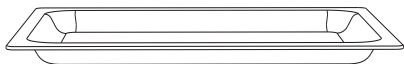
## FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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




**Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!**

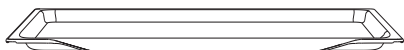


Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.

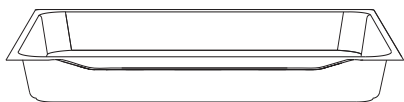


Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


 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.



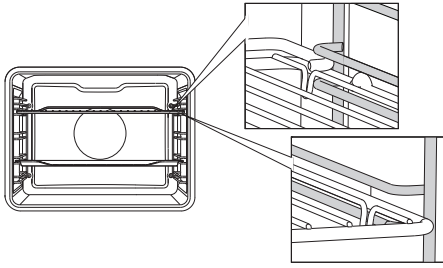
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

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

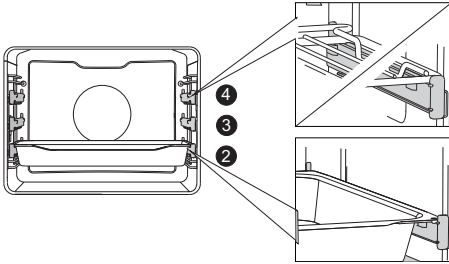


**Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.**






Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



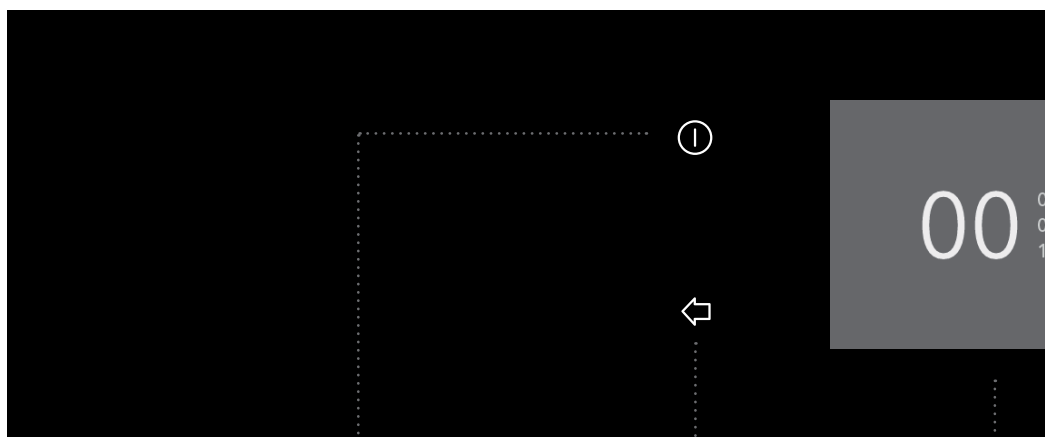
Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

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



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

# BETJENINGSPANEL



**1** TÆND/  
SLUKKNAP

**2** TILBAGEKNAP

**3** DISPLAY - til  
valg og visning  
af indstillinger

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

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen.

8  
2  
4  
00



4 START/STOP  
KEY

5 BØRNESIKRING

**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.

Navigér i menuen ved at køre fingeren op, ned, til højre eller til venstre på skærmen. Bekræft dine valg med et tryk.

# TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# 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.

Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

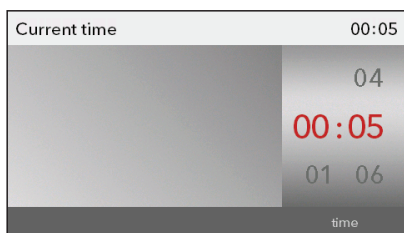
# TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6)

## TRIN 1: TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG

### INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Når du slutter apparatet til lysnettet, eller hvis strømmen kommer tilbage efter et strømsvigt, vises indstilling af uret på displayet.

💡 Navigér i menuen ved at køre fi ngeren op og ned.



Indstil uret ved at berøre CLOCK. Bekræft indstillingen med knappen START/STOP.

💡 Ovnen 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.



Når du berører linjen med det ønskede sprog, øges størrelsen af bogstaverne på denne linje.

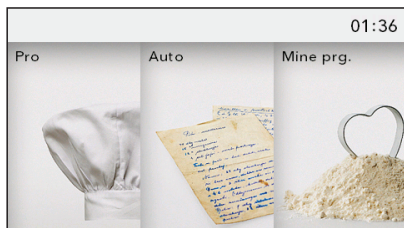
💡 Tryk på knappen ← for at gå tilbage til hovedmenuen.

# TRIN 2: VÆLGE DE GRUNDLÆGGENDE TILBEREDNINGSMENUER OG INDSTILLINGER

Tilberedning af mad i ovnen kan foretages på flere måder:



Navigér i menuen ved at køre fingeren mod venstre og højre.



Vælg den ønskede tilberedningsfunktion ved at trykke på det tilsvarende billede. Navnet på den valgte menu vises øverst.

## Professionel tilberedning

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

## 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.

## My recipes (mine opskrifter)

Med denne funktion kan du tilberede maden, præcis som du har lyst til, med de samme trin og indstillinger hver gang. Gem dine yndlingsopskrifter i ovnens hukommelse, og kald dem frem, når du næste gang har brug for dem.

## A) TILBEREDNING UD FRA FØDEVARETYPE (Automatisk tilberedning)



Vælg Automatisk tilberedning.



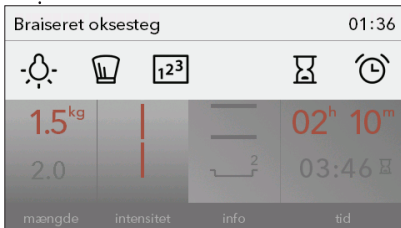
Vælg den ønskede fødevarer og ret.



Standardværdierne vises på displayet:

- **mængde**,
- **tilberedningsgrad** (intensitet)
- **tilberedningstid** (sluttidspunkt vises med gråt)

Tilberedningsgraden til justeres. De valgte værdier vises.



Extra settings (yderligere indstillinger)

Vælg yderligere indstillinger ved at trykke på den øverste linje eller det tilhørende tegn.



- **ovnllys**



- fremgangsmåde og ingredienser til den valgte opskrift



- **trinvis tilberedning** (se afsnittet TRINVIS TILBEREDNING)






- **indstilling af sluttidspunkt** (se afsnittet TIMERFUNKTIONER)



- **minutur** (se afsnittet EXTRA SETTINGS (yderligere indstillinger))

## FORVARMNING

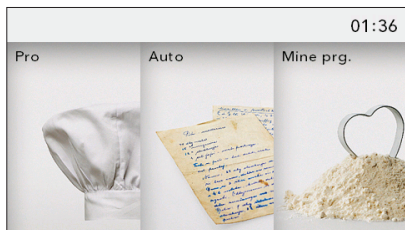
Ved nogle af retterne under Automatisk tilberedning skal forvarmningsfunktionen også bruges. Symbolet  vises på displayet.

Når du vælger fødevarer, vises følgende meddelelse: **”Det valgte program omfatter forvarmning. Forvarmning er startet Indsæt ikke fødevarer endnu.»** Symbolet blinker på displayet. Når den indstillede temperatur er opnået, er forvarmningen gennemført, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper efter 1 minut, men kan også stoppes ved at trykke på en af knapperne. Følgende meddelelse vises i displayet: **”Forvarmning klar. Indsæt fødevarerne.»** Åbn lågen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

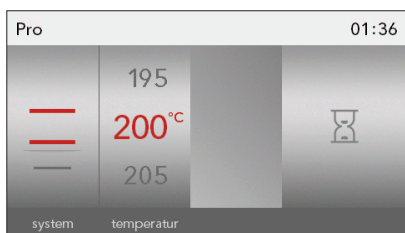


Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

## B) TILBEREDNING UD FRA VALG AF FUNKTION (Professionel tilberedning)



Vælg **Professionel tilberedning (Pro)**.



Vælg dine egne standardindstillinger:

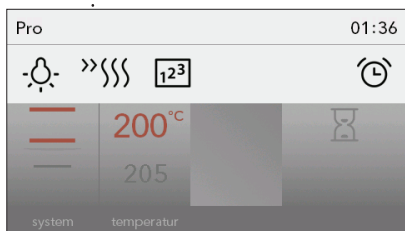
- **tilberedningsfunktion**

- **ovntemperatur**

De valgte værdier vises med rødt.

Tryk på symbolet  for at vælge tilberedningstiden.

- **tilberedningstid** (Sluttidspunktet vises med gråt).



Extra settings (yderligere indstillinger):

Vælg yderligere indstillinger ved at trykke på den øverste linje eller det tilhørende tegn.



- **ovnlis**



- **forvarmning**




- **trinvis tilberedning** (se afsnittet Trinvis tilberedning)



- **minutur** (se afsnittet Extra settings (yderligere indstillinger))




 Hvis du vælger Duration (tilberedningstid), kan du under Extra settings (yderligere indstillinger) vælge udskudt start (se afsnittet Timerfunktioner).

Tryk på knappen START.

 Temperaturstigning i ovnen og medgået tilberedningstid vises.

## 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 blinker på displayet.

Når den indstillede temperatur er opnået, er forvarmningen gennemført, og der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal stopper efter 1 minut, men kan også stoppes ved at trykke på en af knapperne. Følgende meddelelse vises i displayet: **“Forvarmning klar. Indsæt fødevarerne.”** Åbn lågen. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.



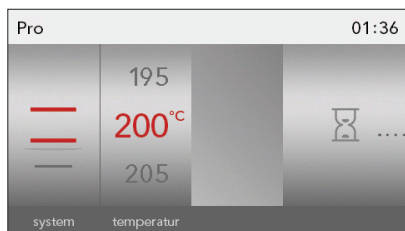
Hvis forvarmefunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER (afhænger af modellen)

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARD-TEMPERATUR (°C)
<b>COOKING SYSTEMS</b>		
	<b>OVER- OG UNDERVARME</b> Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	<b>OVERVARME</b> Kun varmelegemet i loftet udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten.	150
	<b>UNDERVARME</b> Kun varmelegemet i bunden udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160
	<b>GRILL</b> 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
	<b>STOR GRILL</b> 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
	<b>GRILL MED BLÆSER</b> 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 brunning af skorper.	170
	<b>VARMLUFT OG UNDERVARME</b> 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
	<b>3D-VARMLUFT</b> 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.	180
	<b>ECO-TILBEREDNING <sup>1)</sup></b> Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180
	<b>UNDERVARME OG BLÆSER</b> Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	<b>AUTOMATISK TILBEREDNING AF KØD - AUTOMATISK STEGNING</b> 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.	180

<sup>1)</sup> Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1. Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

## TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Timerfunktioner kan vælges ved Professionel tilberedning (Pro) og ved automatisk tilberedning ved at vælge det tilsvarende symbol.



### Indstilling af tilberedningstid

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid og -temperatur. Sluttidspunktet tilpasses tilsvarende. Tryk på knappen Start 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. Kontroller forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00

Indstil først tilberedningstiden til 2 timer. Klokkeslættet tillagt tilberedningstiden vises i displayet (kl. 14:00).

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: **”Programmet er udskudt. Det går i gang kl. 16.”**



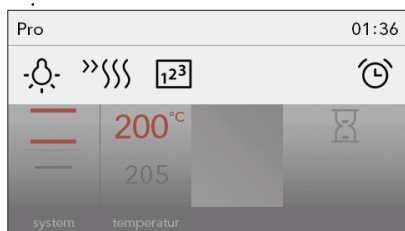
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.

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

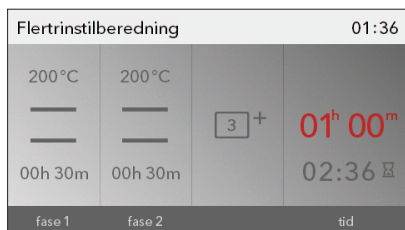
## TRINVIS TILBEREDNING

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

Vælg de ønskede tilberedningsindstillinger.



Tryk på det tilhørende tegn for at vælge Trinvis tilberedning i menuen Extra settings.



Tryk 2 gange på displayet for at vælge Trin 2 og Trin 3.

Tryk på det tilhørende tegn (trin-navn) for at bekræfte eller slette et trin.

Vælg symbolet Start for at tænde for ovnen. Ovnen starter med det samme med den indstilling, der er valgt i Trin 1. Det valgte trin vises med rødt. Når tiden i Trin 1 er gået, overgår tilberedningen til Trin 2 og Trin 3, hvis disse er indstillet.

 Du kan slette et trin under tilberedningen ved at markere trinnet og trykke på krydset. Dette kan kun gøres ved trin, der endnu ikke er igangsat.

## TRIN 3: START AF TILBEREDNINGEN

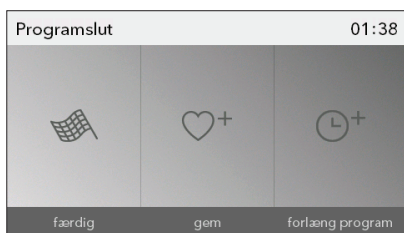
Knappen Start/Stop blinker, før tilberedningen går i gang. Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start.

Visse indstillinger kan ændres under tilberedningen ved at trykke på displayet (temperatur, tilberedningstid og trin/ program).

Tryk på knappen Start/stop for at ændre øvrige indstillinger eller for at afslutte tilberedningen. Den følgende advarsel vises: **"Program på pause. Vil du afslutte det?"**



## TRIN 4: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE



Når tilberedningen er færdig, vises en menu med symboler.



### END

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




### Vælg ikonet, og afslut tilberedningen.


Hovedmenuen vises på displayet. Tilberedningstiden kan forlænges ved at vælge ikonet. Du kan indstille et nyt sluttidspunkt for tilberedningen (se afsnittet Timerfunktioner).



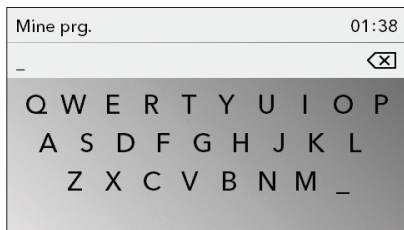
### Føj til mine opskrifter – gem

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

 Efter endt tilberedning i ovnen stopper blæseren med at køre. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan fugt fra maden danne kondens på ovnens frontpanel og låge. For at undgå kondensdannelse, skal du dreje funktionsvælgeren til positionen for ovenlys. Derved fortsætter ventilatoren med at køre og køle ovnen, så der ikke opstår kondens.


 Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

## LAGRING AF BRUGERDEFINEREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)



Vælg symbolet, og indtast et navn via bogstaverne på displayet . Du kan om nødvendigt slette et tegn med pilen.

Tryk på knappen Start/stop for at gemme indstillingerne.

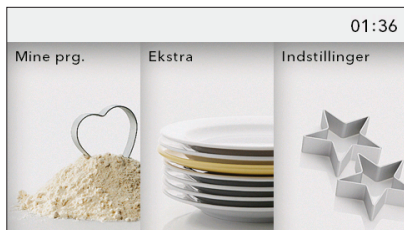
 De yndlingsopskrifter, som du har gemt i hukommelsen, kan til enhver tid kaldes frem og bruges. Vælg funktion og indstillinger i hovedmenuen for **My recipes** (mine opskrifter).



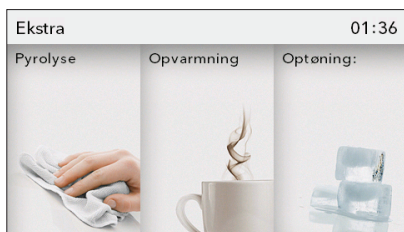
# TRIN 5: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER



Navigér i menuen ved at køre fingeren mod venstre og højre.



Vælg menuen Extras (yderligere indstillinger) ved at trykke på den. Menuen Extras vises.



## Pyrolyse

Med denne funktion renses ovnen automatisk indvendigt ved så høj en temperatur, at fedtresten og andre urenheder forbrændes til aske. Når pyrolyseprogrammet er afsluttet, og ovnen er kølet ned, kan du fjerne asken i ovnrummet med en fugtig klud. 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

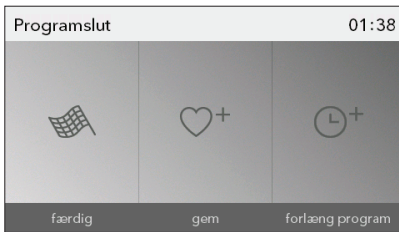
gennemført, og ovnen er klar til tilberedning med den valgte tilberedningsfunktion.

## 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.



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



## 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. Tilberedning/bagning/stegning i ovnen kan afsluttes, eller ovnen kan slukkes. 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.



## INDSTILLING AF MINUTUR

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. 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.

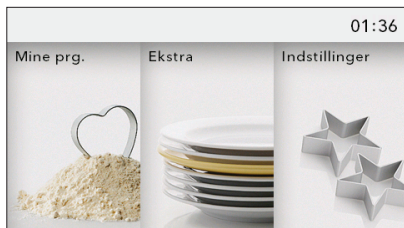


Ovnlys og minutur kan til enhver tid vælges ved at trykke på den øverste linje.

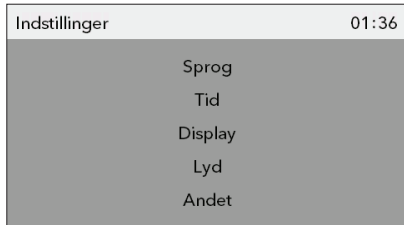
# TRIN 6: VÆLGE GENERELLE INDSTILLINGER



Navigér i menuen ved at køre fingeren mod venstre og højre.



Vælg menuen Settings (indstillinger) ved at trykke på den.



Når du berører linjen med de ønskede indstillinger, øges størrelsen af bogstaverne på denne linje.

## 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. Du kan vælge mellem disse urvisninger: digital eller analog.

## Lyd

Lydstyrke for det akustiske signal kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt. I denne menu kan du vælge mellem de følgende to valgmuligheder: **lydstyrke og alarmens varighed**.

## Display

Ved denne menu kan du indstille følgende:

**Displayets lysstyrke/dæmpning**

**Natindstilling** – angiv det tidsrum, hvor displayet skal være slukket.

## Øvrige indstillinger

Sluk ovenlys,  
gendan fabriksindstillingerne



Efter strømsvigt eller efter slukning af apparatet gendannes alle brugerindstillinger.

# BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

---

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevarer, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevarer. 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.

Symboler \* betyder, at ovnen skal forvarme ved hjælp af det valgte tilberedningssystem.

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 flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varmet op.

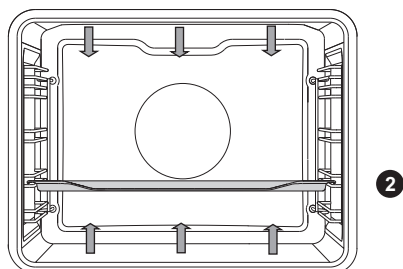
Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.

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.

## 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)
<b>KØD</b>				
Flæskesteg	1500	2	180-200	90-120
Flæskebov	1500	2	180-200	110-140
Flæskeroulade	1500	2	180-200	90-110
Roastbeef	1500	2	170-190	120-150
Kalvesteg	1500	2	180-200	80-100
Lammesteg	1500	2	180-200	60-80
Kaninsteg	1000	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	2	180-200	90-120
<b>FISK</b>				
Braiseret fisk, 1 kg	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 type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
<b>BAGVÆRK</b>			
Grøntsagssoufflé	2	190-210	35-45
Sød soufflé	2	170-190	40-50
Boller *	3	190-210	20-30
Hvidt brød, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valnøddekage	2	170-180	50-60
Sukkerbrøds kage *	2	160-170	30-40
Små gærdejstrekant	3	200-210	20-30
Pirogger med kålfyld *	3	190-200	25-35
Frugtkage	2	130-150	80-100
Små marengskager	3	80-90	110-130
Horn med syltetøj	3	170-180	30-40

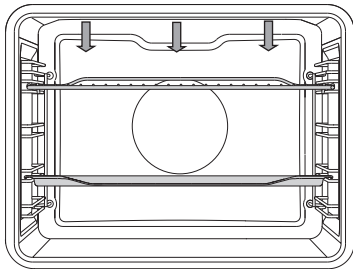


Tips	Brug
<b>Er kagen gennembagt?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stik en tandstik af træ ned i kagen oven fra. Hvis der ikke sidder noget fast på tandstikken, når du trækker den ud igen, er kagen færdigbagt.</li> <li>• Sluk for ovnen, og brug restvarmen.</li> </ul>
<b>Falder kagen sammen?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



**Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.**

## GRILL OG STOR GRILL



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

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 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)
<b>KØD</b>				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	240	20-25
Nakkefilet	150 g/stk.	4	240	25-30
Koteletter	280 g/stk.	4	240	30-35
Grillpølser	70 g/stk.	4	240	20-25
<b>TOASTED BREAD</b>				
Toast	/	4	240	5-10
Åbne sandwiches	/	4	240	5-10

## Grillskema - stor grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
<b>KØD</b>				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	240	10-15
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	4	240	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	4	240	15-20
Koteletter	280 g/stk.	4	240	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	4	240	15-20
Grillpølser	70 g/stk.	4	240	10-20
Bov på dåse	150 g/stk.	4	240	15-20
<b>FISK</b>				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	4	240	15-20
<b>TOASTED BREAD</b>				
6 skiver brød	/	4	240	1-4
Åbne sandwiches	/	4	240	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.

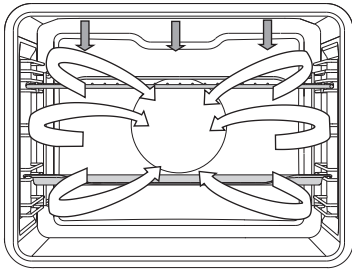
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



**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

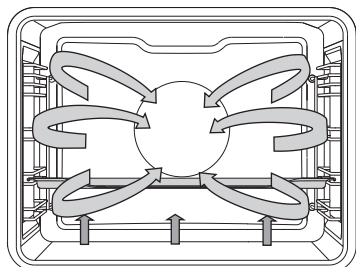


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

## VARMLUFT OG UNDERVARME



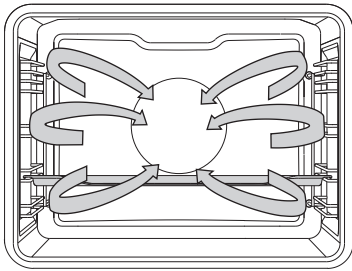
2

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).

Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
<b>BAGVÆRK</b>			
Ostekage med mørdejsbund	2	150-160	60-70
Pizza*	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, mørdej	2	190-200	50-60
Æblestrudel, filodej	2	170-180	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)
<b>KØD</b>				
Flæskesteg med svær	1500	2	160-180	90-120
Kylling, hel	1500	2	170-190	70-90
And	2000	2	160-180	120-150
Gås	4000	2	150-170	170-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-210
Kyllingebryst	1000	3	180-200	50-60
Farseret kylling	1500	2	180-200	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.

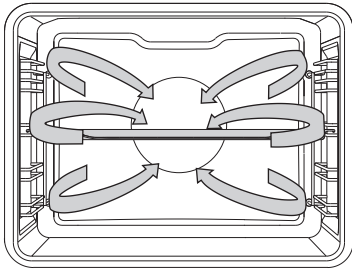
Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.

Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
<b>BAGVÆRK</b>			
Sukkerbrødske	2	150-160	30-40
Crumblecake	3	160-170	25-35
Plumkage	2	150-160	30-40
Roulade *	3	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	160-170	35-50
Æblestrudel	3	170-180	50-60
Pizza*	3	200-210	15-20
Småkager med mørdej *	3	150-160	15-25
Småkager, pressede *	3	140-150	20-30
Mindre kager *	3	140-150	20-30
Småkager med surdej	3	170-180	20-35
Småkager med filodej	3	170-180	20-30
Kager med cremefyld	3	180-190	25-45
<b>FROSTVARER</b>			
Strudel med æble og hytteost	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Pommes frites, ovnklare	3	200-210	25-40
Kroketter, ovnbagte	3	200-210	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.

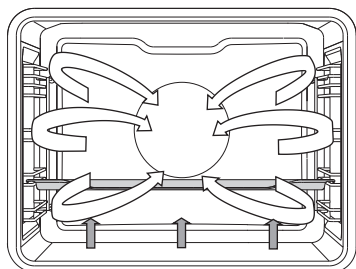
Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
<b>KØD</b>			
Flæskesteg, 1 kg	2	190-200	110-130
Flæskesteg, 2 kg	2	190-200	130-150
Oksesteg, 1 kg	2	200-210	100-120
<b>FISK</b>			
Hel fisk, 200 g/stk.	3	190-200	40-50
Fiskefilet, 100 g/stk.	3	200-210	25-35
<b>BAGVÆRK</b>			
Småkager med kagepresse	3	170-180	15-25
Små cupkager	3	180-190	30-35
Roulade	3	190-200	15-25
Frugtkage med mørdej	2	180-190	55-65
<b>GRATINEREDE RETTER</b>			
Kartoffelgratin	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
<b>FROSTVARER</b>			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Kyllingenuggets, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Fiskepinde, 0,6 kg	3	210-220	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

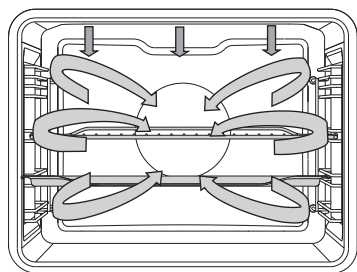
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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)
<b>FRUGT</b>					
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
<b>GRØNTSAGER</b>					
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.

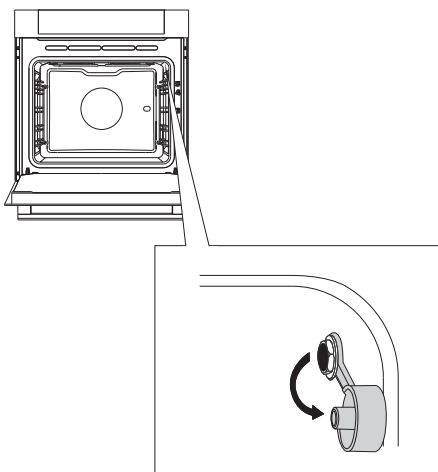
Hvis du steger direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den tredje rille. Sæt en drybakke på anden rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på anden rille.

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kernetemperatur (°C)
<b>KØD</b>					
Oksefilet	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kylling, hel	1500	2	170-190	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	160-180	150-180	85-90
Flæskesteg	1500	2	160-180	100-120	70-85
Farsbrød	1000	2	160-180	50-65	80-85
Kalv	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lam	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vildt	1000	2	170-190	60-90	75-85
Hel fisk	1000	3	160-180	40-50	75-85

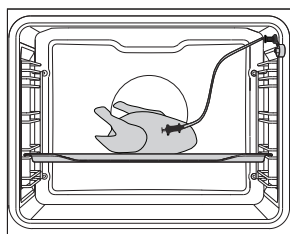
\* rød = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; gennemstegt = 70-75 °C

## Stegning med stegetermometer

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



**1** Fjern metalproppen (øverst på højre væg i ovnrummet).



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

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Vælg tilberedningsfunktion (undervarme og blæser).

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

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

Når den angivne kernetemperatur 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. Klokkeslættet vises på displayet.

Sæt metalproppen i udtaget igen, når du er færdig med tilberedningen.

## Tilberedningsgrad for kød

KØDTYPE	Kernetemperatur (°C)
<b>OKSE</b>	
Rå	40-45
Rød	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt	75-80
<b>KALV</b>	
Gennemstegt	75-85
<b>SVIN</b>	
Medium	65-70
Gennemstegt	75-85
<b>LAM</b>	
Gennemstegt	79
<b>FÅR</b>	
Rå	45
Rød	55-60
Medium	65-70
Gennemstegt	80
<b>GED</b>	
Medium	70
Gennemstegt	82
<b>FJERKRÆ</b>	
Gennemstegt	82
<b>FISK</b>	
Gennemstegt	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.

# 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.

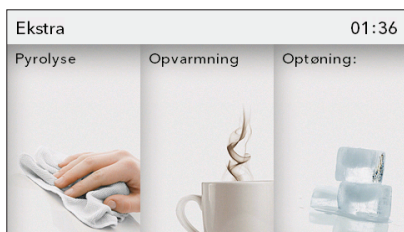
# AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE - PYROLYSE

Med denne funktion renses ovnens indvendige sider, bagepladen og bradepanden automatisk ved så høj en temperatur, at fedtresten og andre urenheder forbrændes til aske.

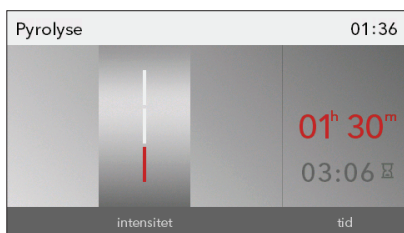
Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. Fjern derfor synligt snavs og madrester fra ovnens indvendige sider, før pyrolyseprogrammet startes.



**Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!**



Vælg Pyrolysis (pyrolyse) i menuen Ekstra (yderligere funktioner).



Vælg den ønskede rengøringsintensitet.

- Basis: Cirka 90 min
- Middel: Cirka 120 min
- Høj: Cirka 150 min

Afhængigt af modellen: Du kan vælge mellem tre rensningsintensiteter. Genstridigt snavs kræver et højere intensitetsniveau.



Der kan kun vælges rengøringsintensitet. Tiden kan ikke ændres og afhænger af den valgte rengøringsintensitet.

Når temperaturen når op på 250 °C, låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. Symbolet med nøglen vises i displayet.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under pyrolyseprocessen. Hæng aldrig brandbare genstande som viskestykker og lignende på apparatets frontpanel.



**Prøv ikke at åbne ovnlågen, mens pyrolyseprogrammet er i gang. Programmet kan blive afbrudt. Der er risiko for forbrænding!**

Apparatet kan udsende ubehagelige lugte under pyrolyserengøringen. Det anbefales derfor at lufte ud i rummet.

Når pyrolyseprogrammet er fuldført, og ovnen er kølet ned, kan du tørre asken i ovnrummet op med en fugtig klud eller en blød svamp. Undlad at skrubbe pakningen.

Ved almindelig brug af ovnen anbefaler vi, at pyrolyseprogrammet køres en gang om måneden.

## **RENGØRING AF BRADEPANDER OG BAGEPLADER:**



**Før pyrolytisk rengøring skal du montere de medfølgende skinner (afhængigt af modellen).**

Vask bagepladerne med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel efter brug, og tør dem af med en klud. Anbring dem på 2. eller 3. rille. Anbring ikke bagepladerne eller bradepanden på 1. rille.



Under pyrolyseprogrammet kan pladerne ændre farve og miste noget af deres glans. Det har ingen betydning for deres anvendelse.

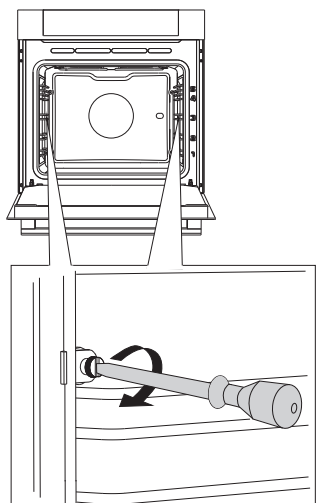


Ovnrummet bliver muligvis ikke helt rent, hvis den pyrolytiske rengøring gennemføres med bageplader eller bradepander i ovnen.

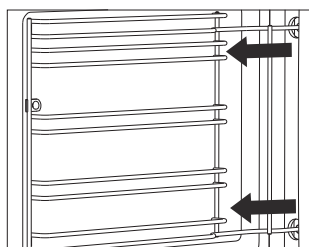


# UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med



**1** Afmonter skruen.



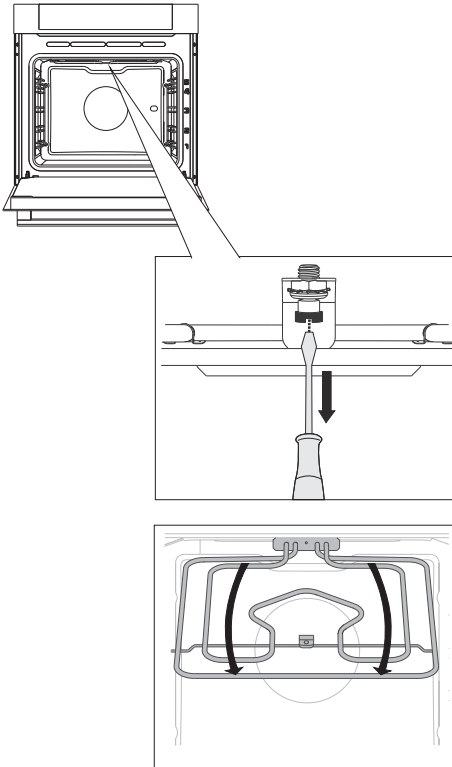
**2** Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.

# RENGØRING AF LOFTET I OVNRUMMET

Det øverste grillelement kan foldes ned for at gøre det nemmere at rengøre loftet i ovnrummet. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du rengør den.



**1** Afmonter skruen forrest i ovnrummets loft for at vippe grillelementet ned.

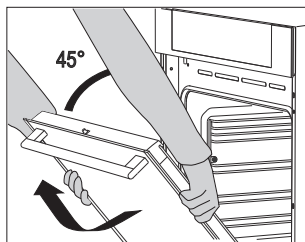
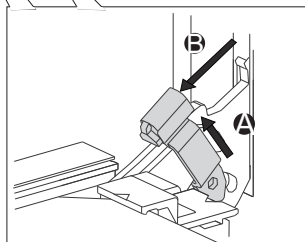
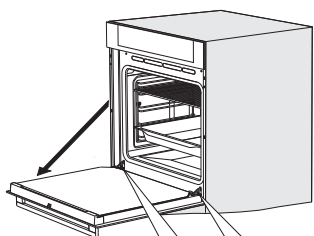
 Tænd aldrig for grillelementet, når det er foldet ned!



Afbryd apparatet fra lysnettet.

Varmelegemet skal være kølet af, da du ellers kan brænde dig!


# 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.

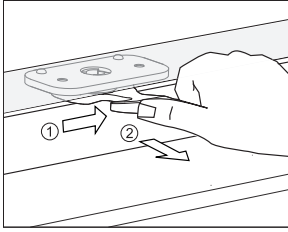
**3** Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

 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.


## OVNLÅS (afhænger af modellen)



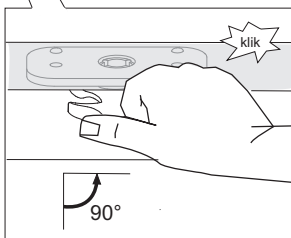
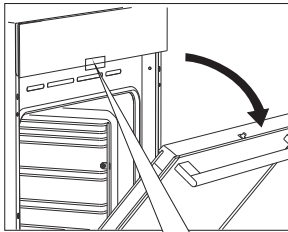
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

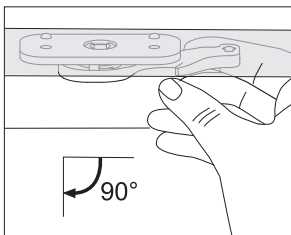
### SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



Skub ovnlåsen 90 grader til højre med tommelfingeren, til du mærker et klik. Ovnlåsen er nu slået fra.



Du kan slå ovnlåsen til igen ved at åbne ovnlågen og trække i ovnlåsen med din højre pegefinger.

## 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)

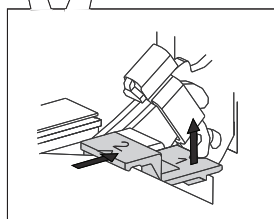
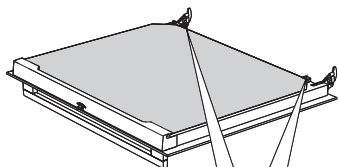
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



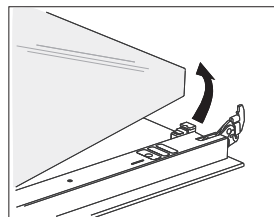
**Hvis lågen skubbes hårdere end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.**

# AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpaneLET I OVNLÅGEN

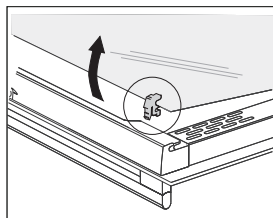
Glaspanelet i ovnlågen kan rengøres indvendigt, men det skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



**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.

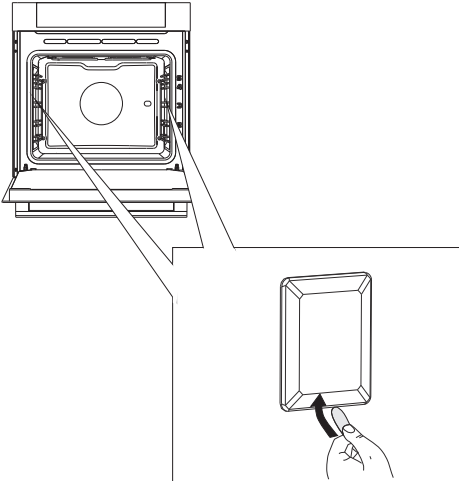


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glaspanelet igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glaspanelet skal passe sammen.

# UDSKIFTNING AF PÆRE

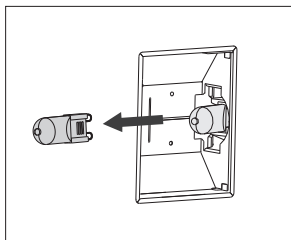
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

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



- 1** Brug en skruetrækker med lige kærvtil 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.

# FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
<b>Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.</b>	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
<b>Relæet i din bolig slår tit fra.</b>	Kontakt en autoriseret installatør.
<b>Ovnlyset virker ikke.</b>	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
<b>Bagværk er ikke bagt nok.</b>	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
<b>Der vises en fejlkode: ERRXX ... * XX angiver fejlkodens nummer.</b>	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.

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.*





MULTI\_PIROLIZA\_TFT\_60



da (06-20)