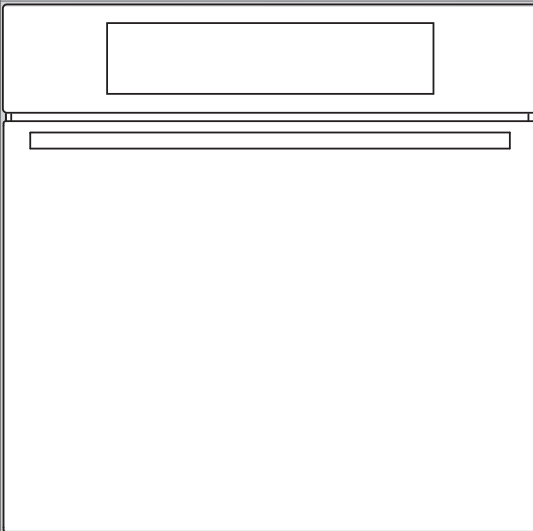


DA

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF DEN ELEKTRISKE 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> />



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

| | |
|--|--|
| 4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 7 Før tilslutning af apparatet: | INTRODUKTION |
| 8 ELEKTRISKE PYROLYSEOVN 11 Tekniske specifikationer 12 Betjeningspanel | |
| 14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 15 TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG 15 Indstilling af uret | KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING |
| 16 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7) 16 Trin 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 20 Trin 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID 21 Trin 3: GEMME PROGRAMMET 22 Trin 4: START AF TILBEREDNINGEN 22 Trin 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNEN 23 Trin 6: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER 24 Trin 7: VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER | TILBEREDNINGS- TRIN |
| 26 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER | |
| 43 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 44 Almindelig rengøring af ovnen 45 Automatisk rengøring af ovnen - 45 Pyrolyse 47 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 48 Afmontering og montering af ovnlågen 51 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 52 Udskiftning af pæren | VEDLIGEHOLDEL- SE OG RENGØRING |
| 53 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL | FEJLAFHJÆLP- NING |
| 54 BORTSKAFFELSE | |

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 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.

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:

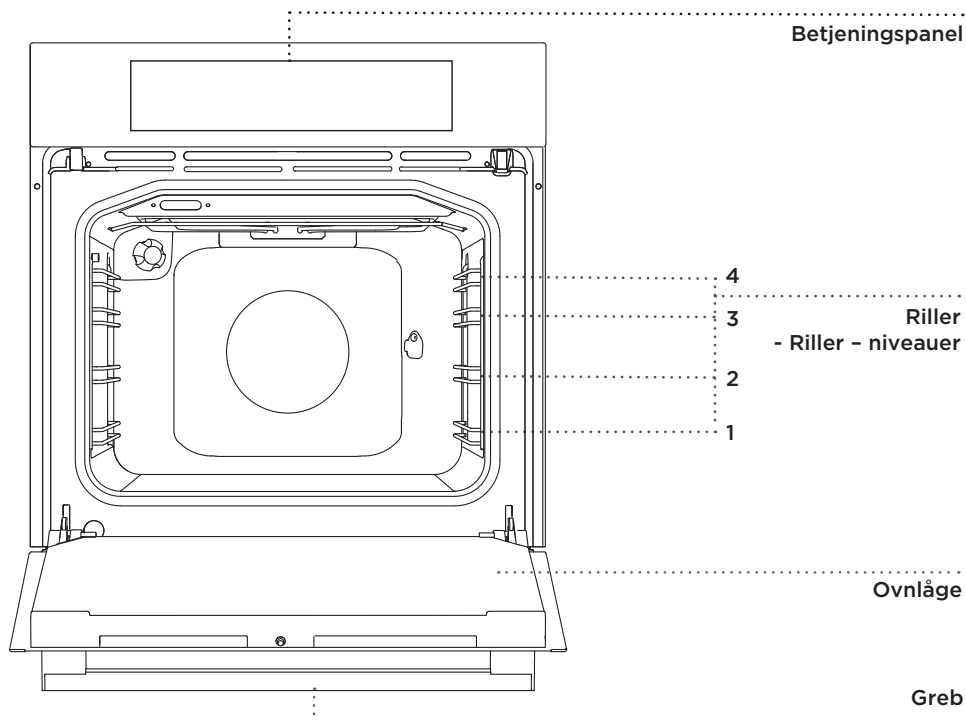


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

ELEKTRISKE PYROLYSEOVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



TRÅDSKINNER MED RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra). Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

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

BLÆSER

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

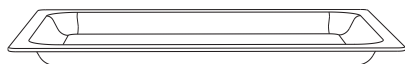
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)



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



OVNFAST GLASFAD til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



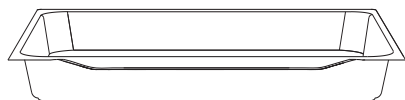
RIST til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



Der er en sikkerhedstap på risten. Derfor skal du løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.



DEN FLADE 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.

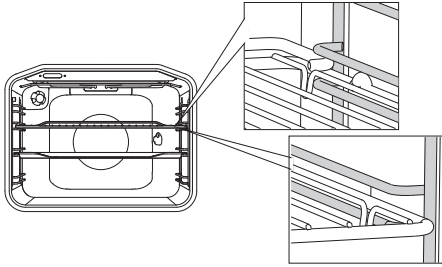


Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydsteger kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.

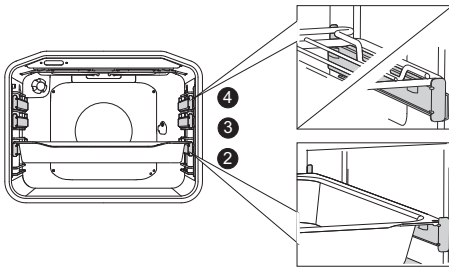



Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



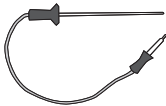
Hvis du bruger teleskopskinner, skal du først trække dem ud på en rille og anbringe risten eller bagepladen på dem. Derefter skal du skubbe dem helt ind.



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



DET ROTERENDE drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



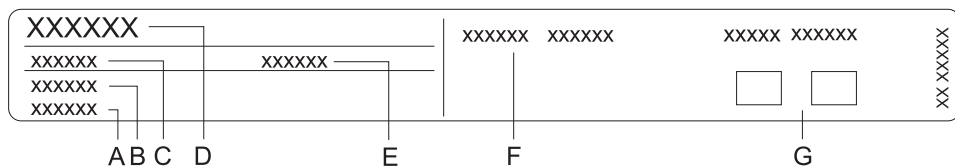
STEGETERMOMETER til stegning af større kødstykker.



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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

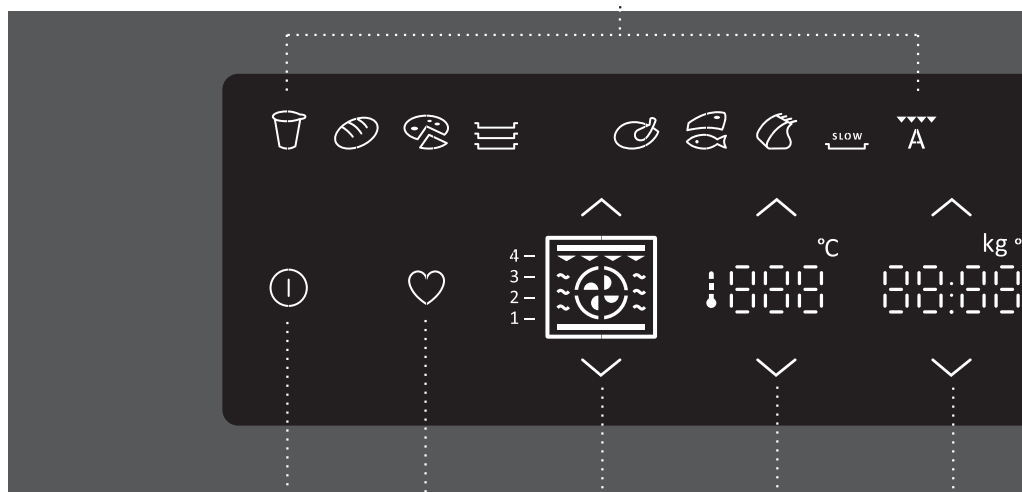


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler vedr. opfyldelse af standarder

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

BETJENINGSPANEL

VALG AF FØDEVARE



TIL/FRA

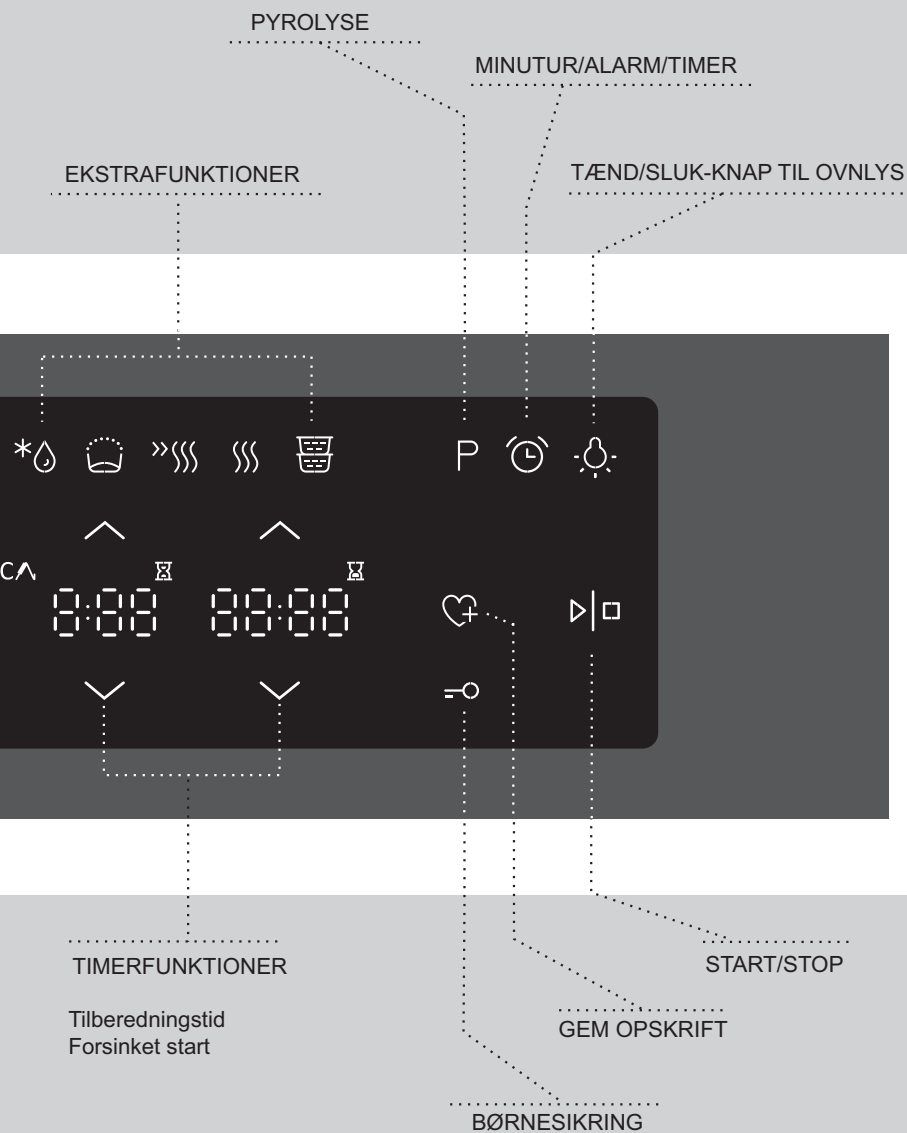
MINE OPSKRIFTER

TILBEREDNINGS-
FUNKTIONER

TEMPERATUR

UR, VÆGT, STEGETERMOMETER

- ∧ Forøgelse af værdi
- ∨ Reduktion af værdi



BEMÆRK:

Knapperne reagerer bedre, hvis du berører dem med en større del af blommen på fingeren. Der lyder et kort signal, når du trykker på en knap.

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

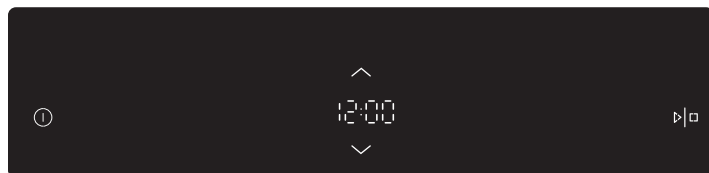
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

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

TÆNDE FOR APPARATET FOR FØRSTE GANG

INDSTILLING AF URET

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



Tryk på knapperne (∧) og (∨) for at indstille klokkeslættet. Bekræft indstillingen med knappen START/STOP.

 Hvis du holder en af knapperne inde, ændres værdien hurtigere.

 Ovnens fungerer også, selvom uret ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet Indstilling af timerfunktioner). Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug (se afsnittet VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER).

TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-7)

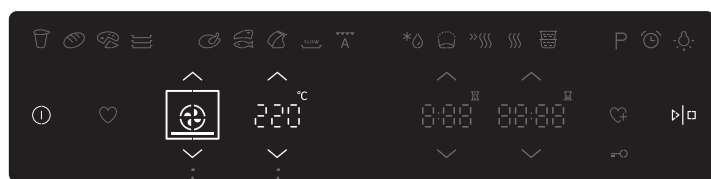
TRIN 1: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

Der kan tilberedes mad i ovnen på flere måder:

A) BEREDNING UD FRA EN VALGT FUNKTION

(Professionel tilberedning)

Brug denne indstilling til tilberedning af en hvilken som helst type og mængde af mad. Som bruger vælger du selv alle indstillinger.



Tryk på knapperne (∧) og (∨) for at vælge tilberedningsmetode/-funktion og ovntemperatur.

TILBEREDNINGS-
FUNKTIONER

OVNTEMPERATUR

Du kan også vælge følgende ekstrarfunktioner:

forvarmning

tilberedningstid

forsinket start

Tryk på knappen START.

Temperaturstigningen vises løbende på displayet , indtil den indstillede temperatur er opnået. Tilberedningsfunktionen kan ikke ændres under tilberedningen, men temperaturen kan dog justeres.

FORVARME

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur.











Brug symbolet for at slå forvarmningsfunktionen til. Symbolet blinker. Indsæt ikke fødevarer endnu.

Der lyder et signal, når den indstillede temperatur er opnået.

Åbn lågen, eller bekræft ved at trykke på knappen START/STOP. Symbolet slukkes. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.

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

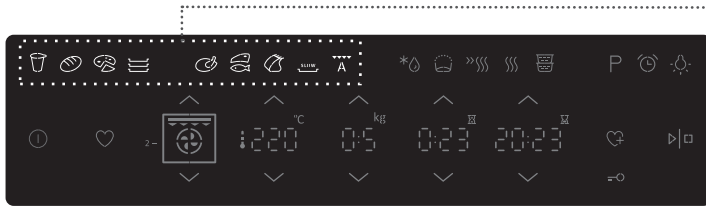
TILBEREDNINGSFUNKTIONER (afhænger af modellen)

| FUNKTION | BESKRIVELSE | ANBEFALET TEMPERATUR °C |
|---|---|-------------------------|
| SISTEMI PEČICE | | |
|  | 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 |
|  | OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning). | 150 |
|  | UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten. | 160 |
|  | GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød. | 230 |
|  | STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød. | 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 brunng af skorper. | 170 |
|  | VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt. | 200 |
|  | 360° VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt. | 160 |
|  | ECO-tilberedning ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning. | 160 |
|  | UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. | 180 |

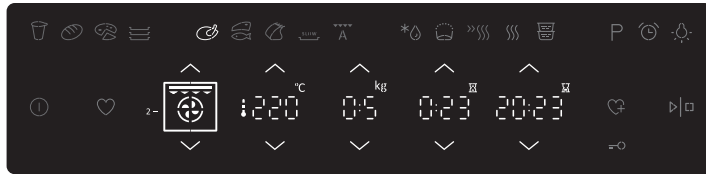
¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1. Ved denne indstilling vises ovnens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnens restvarme udnyttes.

Den anbefalede rille vises for den valgte tilberedningsfunktion.

B) TILBEREDNING UD FRA FØDEVARETYPE (Automatisk tilberedning)





















Tryk på knappen for at vælge fødevarerarten. Det valgte symbol lyser.



Standardværdierne vises og kan tilpasses:
-mængde
-tilberedningstemperatur
-forsinket start
-tilberedningstid

Tryk på knappen START. De valgte værdier vises i displayet.

| SYMBOL | JED/ FUNKCIJAFØDEVA- RETYPE/FUNKTION | STANDARDTEMPERATUR (°C) | MAKS. TEMPERATURIND- STILLING (°C) | FORINDSTILLET TIL- BEREDNINGSTID | MÆNGDE (KG) | RILLE (FRA BUNDEN) | ADVARSEL | TILBEREDNINGSFUNK- TION |
|--|---|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------|--------------------|---|--|
|  | Yoghurt | 40 | 40 | 3:00 | - | 2,3 | Anbring yoghurtbægrene på risten. Funktionen kan kun bruges med det korrekte udstyr. |  |
|  | Brød | 190 | 275 | 0:50 | 1 | 2 | Tilberedning på en flad bageplade. |  |
|  | Pizza* | 200 | 275 | 0:20 | 1x0,5 | 2,3 | Tilberedning/bagning på en flad bageplade. |  |
|  | Cookies* | 160 | 275 | 0:20 | 2x0,2 | 2,3 | Tilberedning/bagning på bageplader på to niveauer samtidigt. |  |
|  | Kylling | 200 | 275 | 0:50 | 0,5 | 2 | Tilbered kyllingen på risten på den anden rille. Anbring drypbakken på den nederste rille. |  |
|  | Koteletter, fisk* | 240 | 275 | 0:18 | 4:0,50 | 3 3* | Tilbered på risten på den anden rille. Anbring drypbakken på den nederste rille. Vend kødet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. |  |
|  | Lamme-/ svinekrone | 180 | 275 | 1:25 | 0,50 | 2 | Tilberedning/bagning i et lille ovnfast fad på risten |  |
|  | Langsom tilberedning | 100 | 130 | 4:00 | - | 2 | Tilberedning/grilning af kød (svinekød, oksekød, kalvekød). Læg kødet i en tildækket bradepande, og tilsæt urter, krydderier og grøntsager. |  |
|  | Automatisk tilberedning af kød – automatisk stegning | 180 | 275 | 1:00 | - | 2 | Tilberedning af forskellige kødstykker (steak, koteletter, fisk) |  |

En stjerne (*) ud for fødevarerarten angiver, at ovnen skal forvarmes. Den forudindstillede tilberedningstid omfatter ikke den nødvendige tid til forvarmning.

TRIN 2: TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Tryk på knapperne (∧) og (∨) for at indstille tilberedningstiden.



Indstilling af tilberedningstid

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

Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.



Indstilling af forsinket 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: 18:00:00

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

Indstil nu sluttidspunktet (cooking end time) til kl. 18. Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Ovnen venter med at påbegynde tilberedningen.



Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på knappen ALARM. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.


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



TRIN 3: GEMME PROGRAMMET

A) SLAGRING AF BRUGERDEFINEREDE PROGRAMMER (MINE OPSKRIFTER)

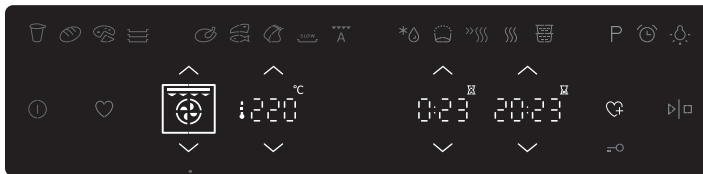


Tryk på knappen for at vælge fødevarerarten, og vælg dine egne indstillinger:
- temperatur
-(mængde)
-tilberedningstid
-forsinket start

Hold knappen  inde i 3 sekunder for at gemme dine indstillinger. Symbolet for den valgte fødevarerart blinker to gange.

 de yndlingsopskrifter, som du har gemt i hukommelsen, kan til enhver tid kaldes frem og bruges. tryk på knappen . Alle de gemte programmer vises.

B) LAGRING AF STANDARDVÆRDIER FOR TILBEREDNINGSFUNKTIONER



Vælg tilberedningsfunktionen. Standardværdierne vises og kan tilpasses:
- temperatur
-Tilberedningstid
- Forsinket start

Hold knappen  inde i tre sekunder for at gemme indstillingerne (de lyser to gange).

TRIN 4: START AF TILBEREDNINGEN


Start tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde. Hvis du ikke har indstillet timeren, vises tilberedningstiden, tilberedningsfunktionen og temperaturen i displayet.



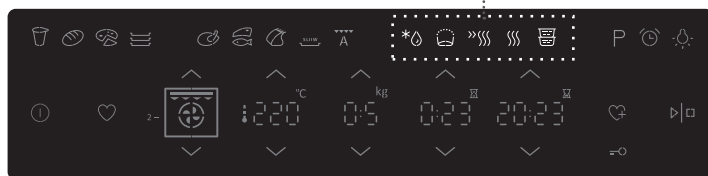
TRIN 5: AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger. Klokkelættet vises. Efter fem minutter skifter apparatet automatisk til standby.

 Når tilberedningen er afsluttet, annulleres alle timerindstillinger også, bortset fra minuturet. Klokkelættet vises. Blæseren fortsætter med at køre i et stykke tid.

 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.

TRIN 6: VALG AF YDERLIGERE INDSTILLINGER



Tryk på knappen for at vælge tilberedningsfunktionen.



Optøning:

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer. Kun ventilatoren er slået til. Brug denne funktion til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt).

Vælg det relevante symbol, og angiv fødevarerarten, 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.



Dej - hævning og efterhævning

Brug denne funktion til hævning og efterhævning af gærdej. Der opretholdes en optimal temperatur, som stimulerer gæren og fremmer hævningen.



Hurtig forvarmning

Brug forvarmningsfunktionen, hvis du hurtigt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, er forvarmningen fuldført, 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.



Dampstøje

UBrug denne funktion til samtidig tilberedning af forskellige fødevarer anbragt i en søjle. Maden tilberedes med damp, som trænger op igennem den fra bunden af ovnen. Anbring fødevarerne, så fødevarer med en fast masse (saucer, supper) lægges i det første fad, grøntsager og tilbehør anbringes i det andet fad, og desserter anbringes i det tredje fad. Funktionen kan kun bruges med det korrekte udstyr.

TRIN 7: VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER



Tryk på knappen for at vælge indstillingen.

P

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.

🕒

Indstilling af minuturet

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 knappen CLOCK. Signalet slukkes automatisk efter ét minut.

💡

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 knappen LIGHT.

🔒

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen med låsesymbolet og holde den inde. 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, fungerer ovnen 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 en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

Tid

Klokkeslættet skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i længere tid (mere end en uge). Indstil klokkeslættet.

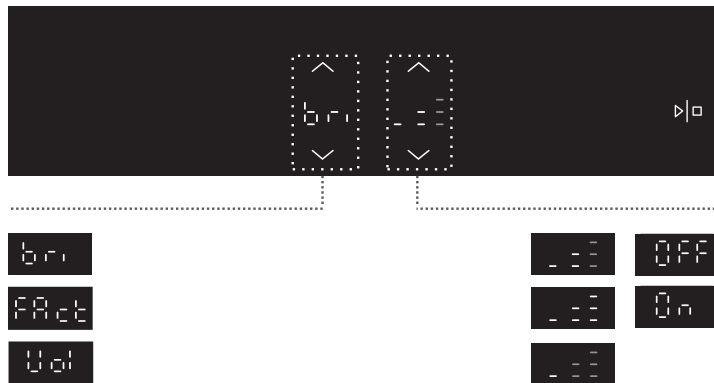
Uret kan indstilles, når apparatet er slukket ved hjælp af knappen ON/OFF. Indstil ved hjælp af knapperne (∧) og (∨).

8sek 


Indstilling af kontrast og lydstyrke samt gendannelse af fabriksindstillingerne

Indstillingerne kan foretages, når symbolet  vises.

Hold knappen med lys-symbolet inde i 8 sekunder. "bri" vises på displayet sammen med to oplyste streger.



Indstil ved hjælp af knapperne (∧) og (∨).

Tryk på knappen  for at bekræfte.



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.

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.

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.

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

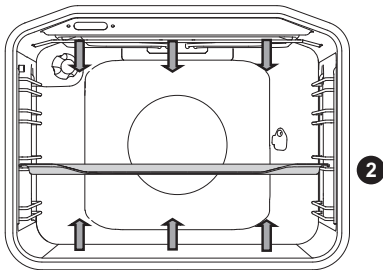


En stjerne (*) i skemaet betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

| Madvare | Kerntemperatur (°C) | Kødets farve ved gennemskæring og kødsaftens farve |
|-----------------|---------------------|--|
| OKSEKØD | | |
| Rød (rare) | 40-45 | rød kødfarve som rå kød, lille mængde kødsaft |
| Rosa (rosa-rød) | 55-60 | lys rød, stor mængde lys rød kødsaft |
| Rosa | 65-70 | rosa, lille mængde lys rosa kødsaft |
| Gennemstegt | 75-80 | jævn grålig brun, lille mængde farveløs kødsaft |
| KALVEKØD | | |
| Gennemstegt | 75-85 | rød-brun |
| SVINEKØD | | |
| Rosa | 65-70 | lys rosa |
| Gennemstegt | 75-85 | gul-brun |
| LAMMEKØD | | |
| Gennemstegt | 79 | grå, rosaagtig kødsaft |
| FÅREKØD | | |
| Rød (rare) | 45 | rød kødfarve |
| Rosa-rød | 55-60 | lys rød |
| Rosa | 65-70 | rosa i midten |
| Gennemstegt | 80 | grå |
| GEDEKØD | | |
| Rosa | 70 | lys rosa, rosa kødsaft |
| Gennemstegt | 82 | grå, kun let rosa kødsaft |
| FJERKRÆ | | |
| Gennemstegt | 82 | lys grå |
| FISK | | |
| Gennemstegt | 65-70 | hvid til gråbrun |

OVER- OG UNDERVARME




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

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.

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

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|----------------|-------------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Nakkesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Rullesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 120-140 |
| Farsbrød | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Oksesteg | 1500 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Kalvesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Lammesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Kaninsteg | 1500 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Dyrekølle | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Pizza * | / | 2 | 200-220 | 20-30 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190-210 | 70-90 |
| FISK | | | | |
| Braiseret fisk | 1000 g/stk. | 2 | 210 | 50-60 |

Brug denne funktion til tilberedning af kylling, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Brug denne funktion til tilberedning af pizza, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Bagning:

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme eller -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre ved brug af disse. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forvarmer ovnen.

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|----------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| BAGVÆRK | | | |
| Grøntsagssoufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Dessertsoufflé | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Boller* | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Hvidt brød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Boghvedebrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Fuldkornsbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Rugbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Speltbrød * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Valnøddekage | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Sandkage * | 2 | 160-170 | 25-30 |
| Cheesecake | 2 | 170-180 | 65-75 |
| Cupcakes | 2 | 170-180 | 25-30 |
| Små gærdejskager | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Pirogger med kålfyld | 2 | 185-195 | 25-35 |
| Frugtkage | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Små marengskager | 2 | 80-90 | 120-130 |
| Horn med syltetøj | 2 | 170-180 | 30-40 |

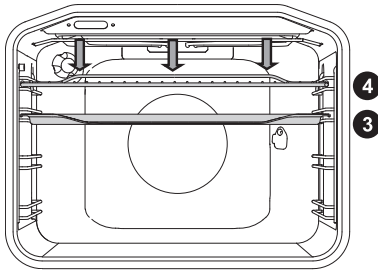
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

| Tilberedningsfejl | Tips |
|--|---|
| 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. |
| 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 på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



Ved brug af den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

Grillstegning 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 grillstegning.

Grillskema - lille grill

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|---------------------|------------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| Oksesteak, rosa-rød | 180 g/stk. | 3 | 230 | 15-20 |
| Nakkefilet | 150 g/stk. | 3 | 230 | 18-22 |
| Koteletter | 280 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillpølser | 70 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| RISTET BRØD | | | | |
| Toast | / | 4 | 230 | 3-6 |
| Brød med pålæg | / | 4 | 230 | 3-6 |

Grillskema - stor grill

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------------------|------------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| Oksesteak, rød | 180 g/stk. | 3 | 230 | 15-20 |
| Oksesteak, gennemstegt | 180 g/stk. | 3 | 230 | 18-25 |
| Nakkefilet | 150 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Koteletter | 280 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Kalvekød | 140 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillpølser | 70 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| Dåsebov | 150 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| FISK | | | | |
| Laksesteak/-filet | 200 g/stk. | 3 | 230 | 15-25 |
| RISTET BRØD | | | | |
| Toast | / | 4 | 230 | 1-3 |
| Brød med pålæg | / | 4 | 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, pensl med olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grilningen.

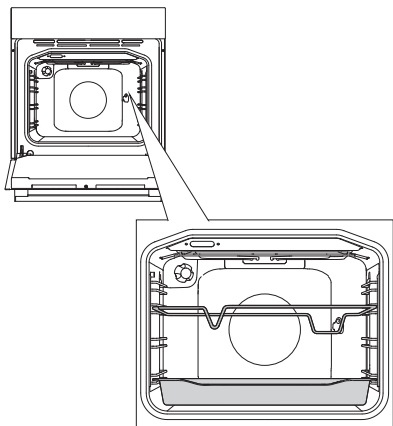


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

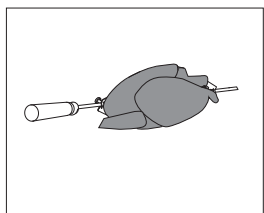
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varme under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

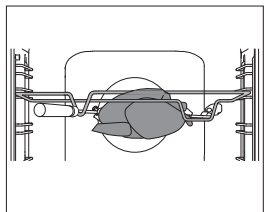
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 240 °C.



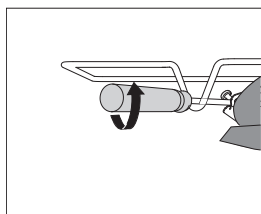
1 Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueene.



3 Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovns indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade).



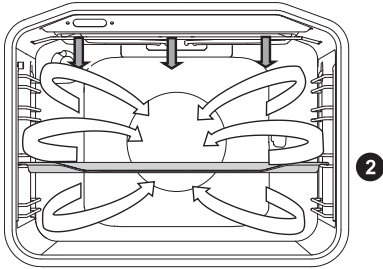
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

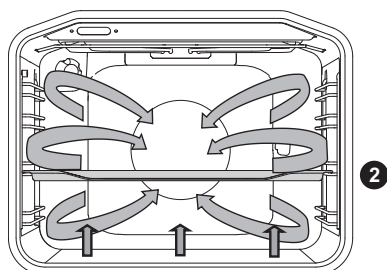


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|--------------|-----------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| And | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Nakkesteg | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Svineskank | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Halv kylling | 700 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190-210 | 60-90 |
| FISK | | | | |
| Ørred | 200 g/stk | 2 | 170-180 | 40-50 |

VARMLUFT OG UNDERVARME



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

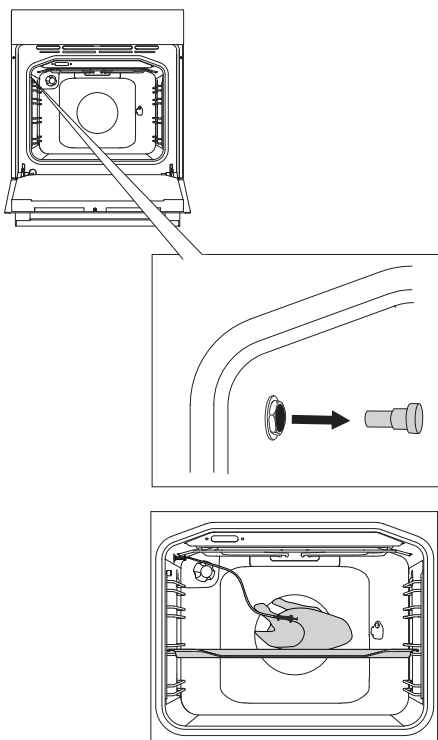
Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|----------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| Cheesecake med mørdejsbund | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza * | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Quiche Lorraine, mørdej | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Æbletærte, surdej | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Æblestrudel, filodej | 2 | 170-180 | 45-65 |

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Stegning med stegetermometeret (afhænger af modellen)

Indstil den ønskede kerntemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kerntemperatur opnås. Kerntemperaturen 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.



"Prob" vises i displayet, når stegetermometeret er tilsluttet. Indstil den ønskede temperatur. Tryk på knappen START.

Den forudindstillede temperatur og temperaturen ved sonden vises i displayet.



Under tilberedningen vises den stigende kernetemperatur i displayet (den indstillede kernetemperatur kan ændres i intervallet 30 til 99 °C under tilberedningen).

Når den angivne kernetemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk.

Der lyder et signal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Signalet slukkes automatisk efter ét minut. Klokkeslættet vises i displayet

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

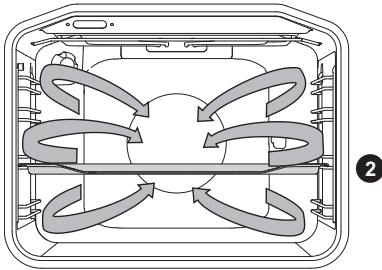
| Fødevarer | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Kernetemperatur |
|--------------|----------|--------------------|-----------------|
| KØD | | | |
| Oksefilet | 1000 | 2 | 55-75* |
| Kylling, hel | 1500 | 2 | 85-90 |
| Kalkun | 4000 | 2 | 85-90 |
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 70-85 |
| Farsbrød | 1000 | 2 | 80-85 |
| Kalv | 1000 | 2 | 75-85 |
| Lam | 1000 | 2 | 75-85 |
| Vildt | 1000 | 2 | 75-85 |
| Fisk | 1000 | 2 | 75-85 |

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



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 ovnens bagvæg 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.

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|---------------------|----------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| Flæskesteg med svær | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| And | 2000 | 2 | 160-170 | 120-150 |
| Gås | 4000 | 2 | 150-160 | 180-200 |
| Kalkun | 5000 | 2 | 150-170 | 180-220 |
| Kyllingebryst | 1000 | 3 | 180-200 | 60-70 |
| Farseret kylling | 1500 | 2 | 170-180 | 90-110 |

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige 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.

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| BAGVÆRK | | | |
| Sandkage | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Crumble | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Frugtkage | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Roulade* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Frugtkage med mørdej | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Æblestrudel | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Småkager med mørdej* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Småkager, pressede* | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Småkager med surdej | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Småkager med filodej | 2 | 170-180 | 20-30 |
| FROSNE FØDEVARER | | | |
| Strudel med æble og hytteost | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Pizza | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Pommes frites, ovnklare | 2 | 170-180 | 20-35 |
| Kroketter, ovnbagte | 2 | 170-180 | 20-35 |

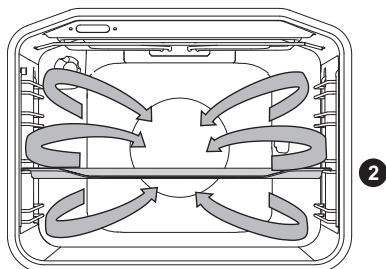
Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.



ECO-TILBEREDNING



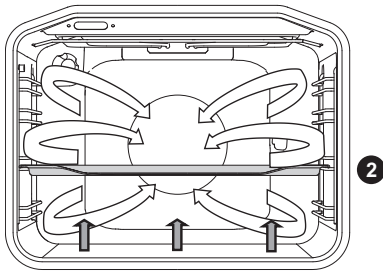
Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min.) |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| KØD | | | |
| Flæskesteg, 1 kg | 2 | 180 | 140-160 |
| Flæskesteg, 2 kg | 2 | 180 | 150-180 |
| Oksesteg, 1 kg | 2 | 190 | 120-140 |
| FISK | | | |
| Hel fisk, 200 g/stk. | 2 | 180 | 40-50 |
| Fiskefilet, 100 g/stk. | 2 | 190 | 25-35 |
| BAGVÆRK | | | |
| Småkager med sprøjtepose | 2 | 160 | 20-25 |
| Små cupcakes | 2 | 170 | 25-35 |
| Roulade | 2 | 170 | 25-30 |
| Frugtkage med mørdej | 2 | 170 | 55-65 |
| GRATINEREDE RETTER | | | |
| Gratinerede kartofler | 2 | 170 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 180 | 40-50 |
| FROSNE FØDEVARER | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 2 | 200 | 25-40 |
| Kyllingenuggets, 0,7 kg | 2 | 200 | 25-35 |
| Fiskepinde, 0,6 kg | 2 | 200 | 20-30 |



Bradepanden må aldrig sættes på 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 flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.

KONSERVERING

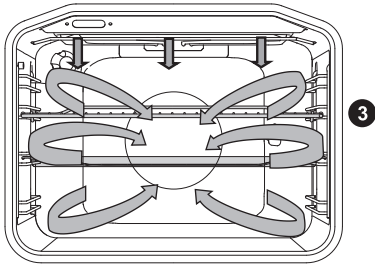
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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.

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Simretid (min) | Temperatur og tid, efter simring er startet | Trækketid i ovnen (min) |
|--------------------|--------------------|-----------------|----------------|---|-------------------------|
| FRUGT | | | | | |
| Jordbær | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Frugter med sten | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Frugtmos | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| GRØNTSAGER | | | | | |
| Syltede agurker | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Bønner, gulerødder | 2 | 160-180 | 30-45 | 120°C, 45-60 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 drypbakke på anden rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på anden rille.

| Fødevarer | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur | Steketid (minutter) | Kernetemperatur |
|--------------|----------|--------------------|------------|---------------------|-----------------|
| KØD | | | | | |
| Oksefilet | 1000 | 2 | 190-210 | 45-55 | 55-75* |
| Kylling, hel | 1500 | 2 | 170-190 | 60-70 | 85-90 |
| Kalkun | 4000 | 2 | 160-180 | 150-180 | 85-90 |
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 150-170 | 100-120 | 70-85 |
| Farsbrød | 1000 | 2 | 160-180 | 70-80 | 80-85 |
| Kalv | 1000 | 2 | 170-190 | 100-120 | 75-85 |
| Lam | 1000 | 2 | 170-190 | 50-60 | 75-85 |
| Vildt | 1000 | 2 | 170-190 | 55-65 | 75-85 |
| Fisk | 1000 | 2 | 160-180 | 35-55 | 75-85 |

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

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, 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 aluminiumsfladerne.

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 beskadige 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 skræppe 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.

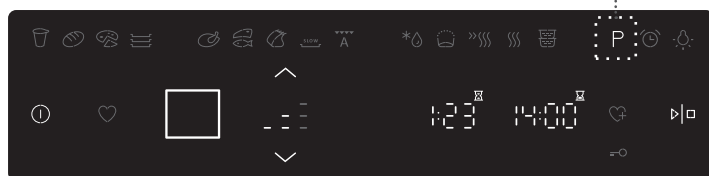
AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE - PYROLYSE

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!



Tryk på pyrolyseknappen. Rengøringsintensiteten vises og kan justeres.

Basis: Cirka 90 min

Middel: Cirka 120 min

Høj: Cirka 150 min

 Der kan kun vælges rengøringsintensitet. Programmets varighed afhænger af intensiteten.

Efter et stykke tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed (når temperaturen når op på 250 °C). **"Loc"** vises på 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.



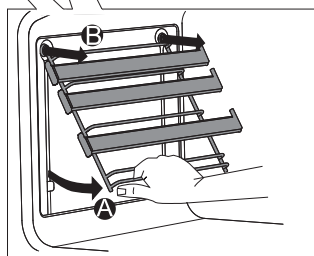
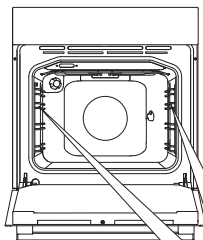
Under pyrolyseprogrammet kan pladerne ændre farve og miste noget af deres glans. Det har ingen betydning for deres anvendelse.



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

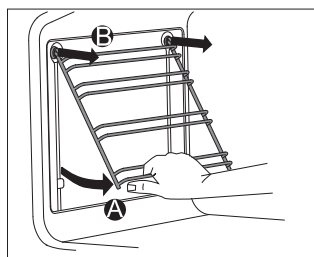
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



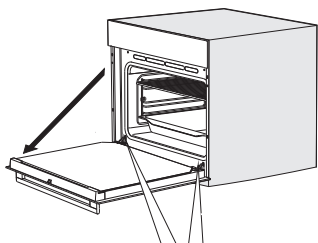
A Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.

B Tag dem ud af åbningerne øverst.

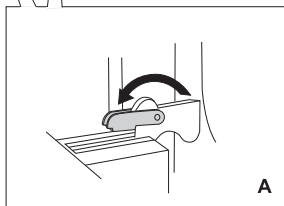


Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

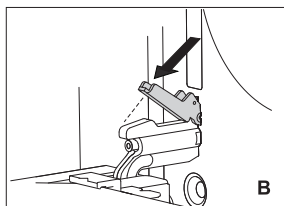
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



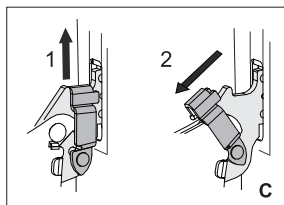
1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



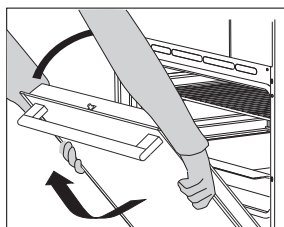
2 A Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



B Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du vippe dørhængslerne tilbage til en vinkel på 90°.



C Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du løfte lidt op i dørhængslerne og trække dem mod dig.

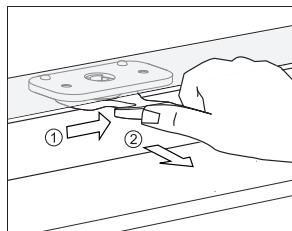


3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.




Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselbeslagene 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)



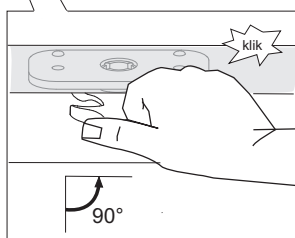
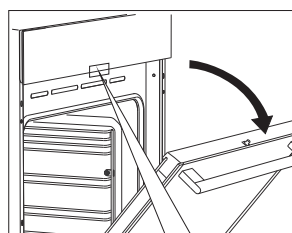
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

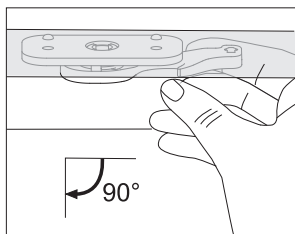
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 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-LUKNING (afhænger af modellen)

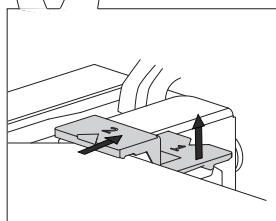
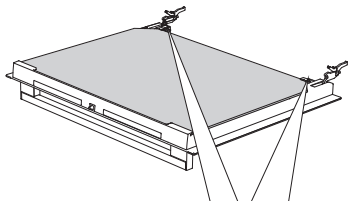
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



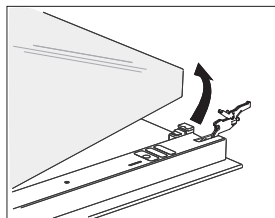
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASPANELET I OVNLÅGEN

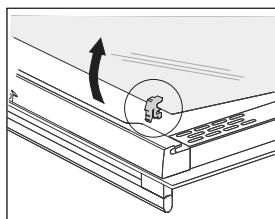
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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 glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den ikke længere sidder fast i beslagene, og løft den af.



3 Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

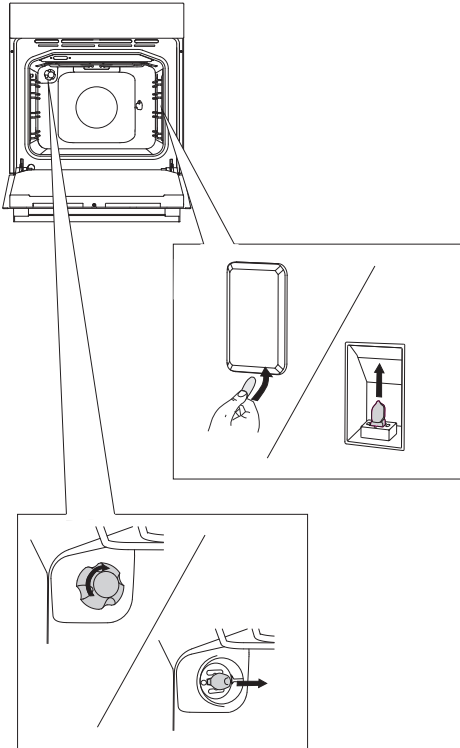


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

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

(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W, almindelig pære E14, 230 V, 25 W)



Brug en skruetrækker med lige kærvtil at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.

💡 Pas på ikke at beskadige emaljen.

Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

💡 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

| Problem/fejl | Årsag |
|--|---|
| Knapperne og/eller displayet reagerer ikke. | Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det. |
| Relæet i din bolig slår tit fra. | Kontakt en servicetekniker. |
| 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 (E1, E2, E3 osv.). | Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd strømforsyningen til apparatet i nogle få minutter. Tilslut derefter 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.

EVP_EPM1.2_PIROLIZA



515478

da (02-20)