

DK

**DETALJERET
VEJLEDNING**
I BRUG AF
KOMBIDAMPOVN

gorenje

BY

STARCK®

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 6 Før tilslutning af apparatet 7 DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF KOMBIDAMPOVN 11 Tekniske specifikationer 12 Betjeningspanel	INTRODUKTION
14 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG 14 Damptilberedning 15 Påfyldning af vandbeholderen	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
16 TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6) 16 Trin 1: TÆNDING OG INDSTILLING 20 Trin 2: Valg af tilberedningsfunktion 22 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER 26 Trin 4: VALG AF EKSTRA INDSTILLINGER 27 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 27 Trin 6: SLUKNING AF OVNE 28 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	TILBEREDNINGSTRIN
49 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 50 Almindelig rengøring af ovnen 51 Rengøring af ovnen med damprensingsfunktionen 52 Rengøring af vandbeholderen 53 Rengøring af skumfilteret 54 Udtagning og rengøring af rillerne 55 Afmontering og montering af ovnlågen 58 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 59 Udskiftning af pære	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
60 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLPNING
61 BORTSKAFFELSE	ANDET

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 bliver varme under brug. Hold børn på sikker afstand, så de ikke bliver brændt eller skoldet.

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.

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 (gælder kun apparater, som er forsynet med ledning).

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 og korrekt brug af dampovnen

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

Apparatet bør ikke bruges i omgivelser med temperaturer på under 5 °C. Under denne temperatur fungerer apparatet muligvis ikke korrekt. Hvis apparatet tændes under sådanne forhold, kan pumpen tage skade.

Afbryd apparatet fra lysnettet, hvis det ikke fungerer korrekt.

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

Brug ikke destilleret vand, som ikke er egnet til føde (f.eks. destilleret vand til batterier, som typisk er tilsat syre).

Når du åbner ovnlågen (ved ovne med dampsystem) efter eller under tilberedning med damp, skal du åbne ovnlågen helt for at undgå, at betjeningspanelet påvirkes af dampen.

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

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

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

Vi fraråder åbning af ovnlågen under damptilberedning, da det vil øge strømforbruget og danne kondens.



ADVARSEL!

Risiko for forbrænding eller skade på apparatet.

- Udstrømmende damp kan give forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen, når dampfunktionen bruges. Der kan strømme damp ud.



ADVARSEL!

Brug kun vand som væske. Brug ikke demineraliseret eller destilleret vand.

FØR TILSLUTNING AF APPARATET

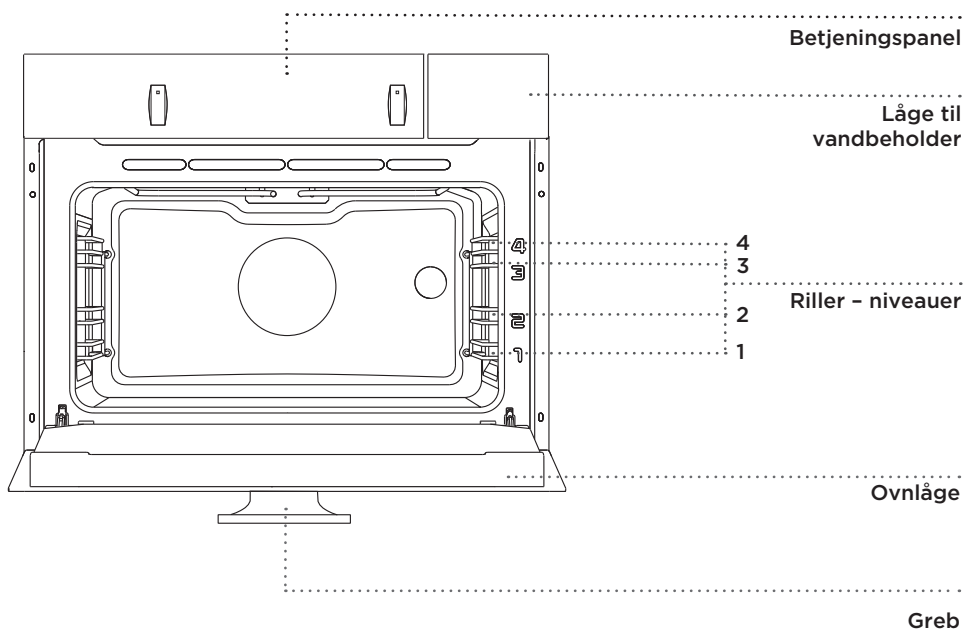


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF KOMBIDAMPOVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG Udstyret - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



RILLER

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

Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

TELESKOPSKINNER

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

OVNLÅGEKONTAKT

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

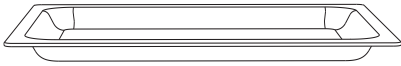
KØLEBLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)



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



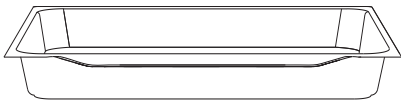
Den lave bageplade er beregnet til bagning af kager og muffins.



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



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



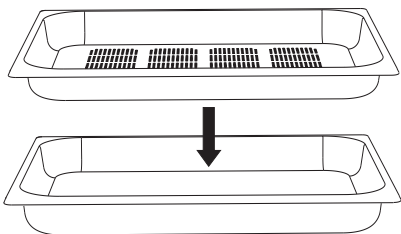
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



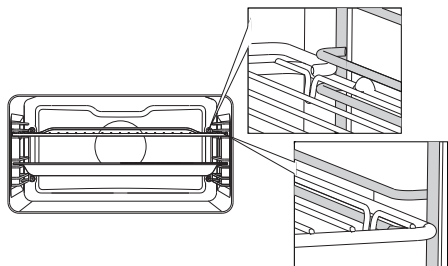
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydstejer kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



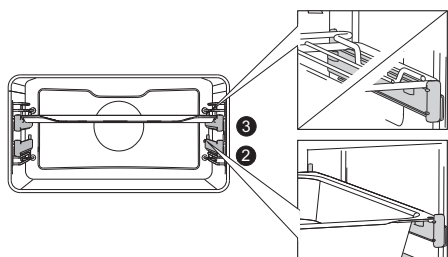
Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.




DAMPSÆTTET (INOX) anvendes til damptilberedning. Anbring den perforerede plade på den midterste rille og drypbanken en rille under.

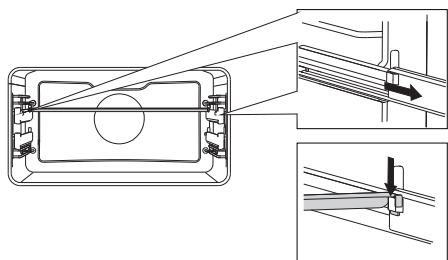


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



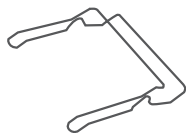
Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

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

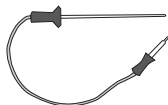


SYNKRONISERINGSSTANG

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



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



STEGETERMOMETER til stegning af større stykker kød.

AFKALKNINGSMIDDEL TIL rensning af dampsystemet.

TESTSTRIP til måling af vandets hårdhedsgrad.

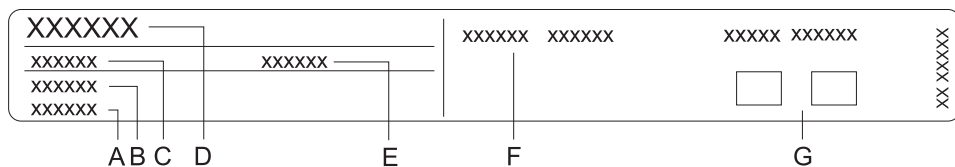
MEKANISK LÅS forhindrer, at ovnlågen kan åbnes, før låses udløses. Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.



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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

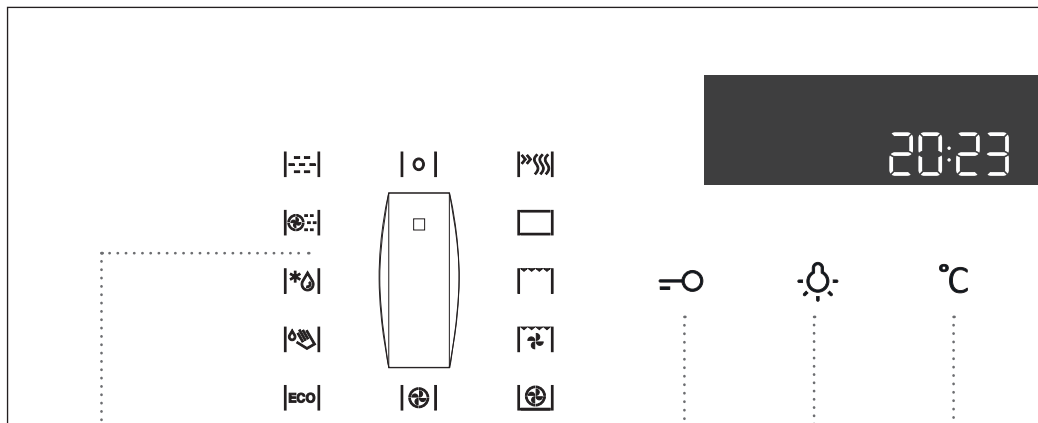


- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler vedr. opfyldelse af standarder

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

BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



1 FUNKTION
FUNKTIONSVÆL-
GER SELECTOR
KNOB

(afhænger af mo-
dellen)

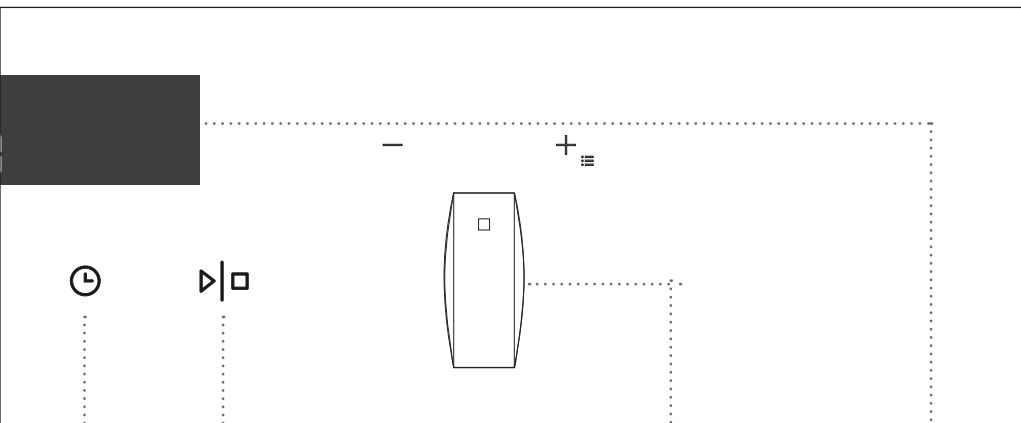
2 KNAP TIL
BØRNESIKRING

3 TÆND/SLUK-
KNAP TIL
OVNLYS

4 TEMPERATUR

BEMÆRK:

Symbolerne til tilberedningsfunktionerne kan være vist på knappen eller på frontpanelet (afhænger af modellen).



5 TIMER

Tilberedningstid

Sluttidspunkt

Alarm

Ur

6 START/STOP-KNAP

Brug denne knap til at starte eller stoppe programmet.

7 KNAK TIL INDSTILLING

(-/+)
Brug denne knap til at indstille tid, temperatur.

8 DISPLAY MED TILBEREDNINGSOPLYSNINGER OG KLOKKE-SLÆT

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.

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

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

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

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

DAMPTILBEREDNING

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

Damptilberedning har disse fordele:

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

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

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

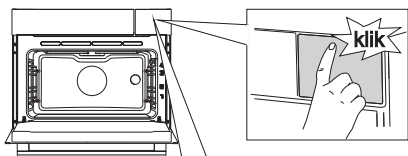
PÅFYLDNING AF VANDBEHOLDEREN

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

 Rengør vandbeholderen før ibrugtagning.

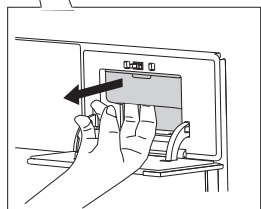


Fyld altid vandbeholderen med rent, koldt vand fra vandhanen, eller brug flaskevand uden tilsætningsmidler eller demineraliseret vand til konsum, når du damptilbereder. Påfyld vand, som har en temperatur på 20 °C (+/- 10 °C).

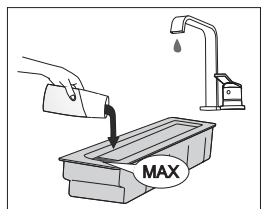


1 Tryk på stedet med mærkaten for at åbne lågen til vandbeholderen.

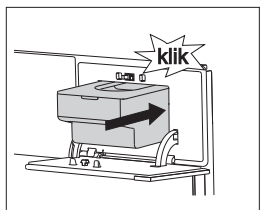
 Mærkaten kan fjernes.




2 Tag vandbeholderen ud af kabinettet ved at trække i den forsænkede del.



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



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

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

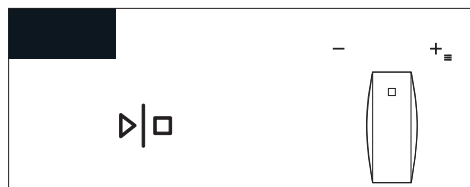
TRINVIS VEJLEDNING TIL BRUG AF APPARATET (1-6)

TRIN 1: TÆNDING OG INDSTILLING


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

Foretag alle indstillinger som følger:

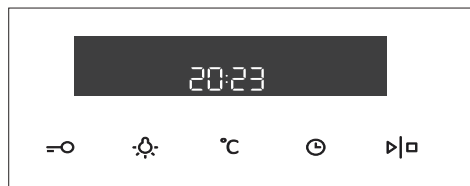
INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET



1 Drej knappen (+/-) for at indstille minuttallet. Indstil derefter timetallet. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

 Hvis du drejer knappen helt mod venstre eller højre, ændrer indstillingen sig hurtigere.

.....



2 Bekræft ved at trykke på START/STOP. Hvis du ikke drejer eller trykker på knapperne i 3 sekunder, gemmes indstillingen automatisk.

 Ovnens fungerer også, selv om uret ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet Indstilling af timerfunktioner).

Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

INDSTILLINGER

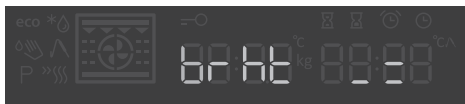
Du kan ændre indstillingerne ved at dreje indstillingsknappen til højre og holde den der i 3 sekunder. Tryk på start/stop-knappen for at rulle gennem de mulige indstillinger eller parametre. Drej indstillingsknappen mod højre eller venstre for at ændre en parameter.

LYSSTYRKE

Du kan vælge mellem 3 forskellige lysstyrker. Middelindstillingen er valgt som standard. Drej på knappen for at indstille.



Lav lysstyrke



Middel lysstyrke



Høj lysstyrke

LYDSTYRKE

Middelindstillingen er valgt som standard. Lydstyrken kan ændres ved at dreje indstillingsknappen.



Lav lydstyrke



Middel lydstyrke



Høj lydstyrke

Lyd fra

VANDETS HÅRDHEDSGRAD (kun dampovne)

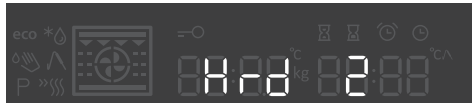
Test vandets hårdhedsgrad, før du tager apparatet i brug.

Dyp den medfølgende teststrip i vand i 1 sekund.

Vent et minut, og tæl antallet af streger på teststrippen. Indtast antallet af streger i apparatet.

	4 grønne streger	Blød	Hrd 1
	1 rød streg	Let hårdt	Hrd 2
	2 røde streger	Mellemhårdt	Hrd 3
	3 røde streger	Hårdt	Hrd 4
	4 røde streger	Meget hårdt	Hrd 5

Du kan vælge mellem 5 forskellige hårdhedsgrader. Standardindstillingen er en hårdhedsgrad på 5. Indstillingen kan ændres ved at dreje indstillingsknappen.



AFKALKNING (kun dampovne)

Du kan slå afkalkningsprocessen til og fra ved at vælge "On" eller "Off" med indstillingsknappen og bekræfte med start/stop-knappen. Afkalkning er som standard slået til.



TRIN 1 Fyld afkalkningsmidlet i vandbeholderen.

TRIN 2 Afkalkningsproceduren er fuldført. Hæld væsken bort, skyl beholderen, og påfyld rent vand til skylleprocessen.



TRIN 3/afslutning Skylleprocessen er fuldført. Rengør beholderen, og tør ovnen af. Rengør også skumfilteret (se afsnittet Rengøring af skumfilteret)

AFSLUTNING

Tryk på start/stop-knappen for at forlade indstillingsmenuen og gå tilbage til standby. Du kan også forlade menuen ved at holde indstillingsknappen til venstre i 3 sekunder eller ved at dreje på systemknappen.

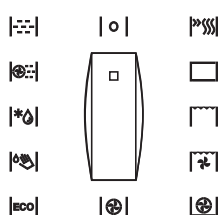


Du kan ændre indstillingerne ved at dreje indstillingsknappen til højre og holde den der i 3 sekunder. Tryk på start/stop-knappen for at rulle gennem de mulige indstillinger eller parametre. Drej indstillingsknappen mod højre eller venstre for at ændre en parameter.









De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Derefter gendannes alt andet end lydstyrken og børnesikringen til fabriksindstillingerne.





TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej knappen til venstre eller højre for at tilberedningsfunktion (se programtabel). Det valgte symbol vises på displayet.

 Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPE- RATUR (°C)	MIN/MAKS- TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER			
	FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigt muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen er varmet op til den indstillede temperatur, er forvarmningen fuldført.	160	30-230
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200	30 - 230
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af nogle få pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230	30 - 230
	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 brunning af skorper.	170	30 - 230
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og blæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200	30 - 230
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	200	30 - 230

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPE- RATUR (°C)	MIN/MAKS- TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER			
eco	ECO-tilberedning ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180	120-230
	DAMPRENSNING Der ledes damp ind i ovnrummet for at blødgøre eventuelle urenheder. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet.	70	/
AUTOMATISK TILBEREDNING			
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	/	/
KOMBINATIONSTILBEREDNING/ DAMPTILBEREDNING			
	KOMBI - DAMP OG VARMLUFT Bruges til bagning og optøning. Det gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve. Der er 3 valgmuligheder: - HØJ: tilberedning af steaks, fileter og mindre stykker kød - MEDIUM: genopvarmning af afkølede/frosne retter, tilberedning af fisk og grøntsagsgratin - LAV: tilberedning af større stykker kød (stege, hel kylling), bagning af hævet dej (brød og boller), tilberedning af lasagne osv.	160	30-230
	DAMP ²⁾ / SOUS VIDE Denne funktion bruges til tilberedning af kød, grøntsager, frugt og tilbehør. Er en langsom tilberedningsmetode, hvor maden vakuumforsegles og tilberedes ved en konstant lav temperatur. Sous vide-metoden er velegnet til tilberedning af kød, fisk og alle typer frugt og grøntsager. Mad, der tilberedes på denne måde, bevarer saften og udvikler en mere fyldig smag.	50	30-95

¹⁾ Denne funktion bruges også 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.

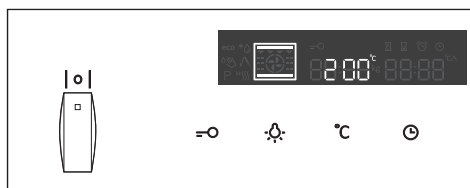
²⁾ Temperaturindstilling

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

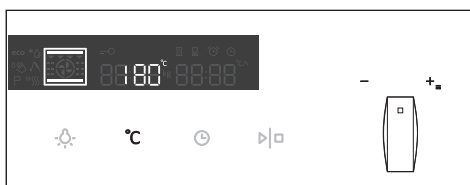
Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

Tilpas indstillingerne ved at trykke på den relevante knap, før du trykker på Start/stop-knappen. Der lyder et akustisk signal, hvis du forsøger at vælge en funktion, som ikke er tilgængelig ved den ønskede tilberedningsfunktion.

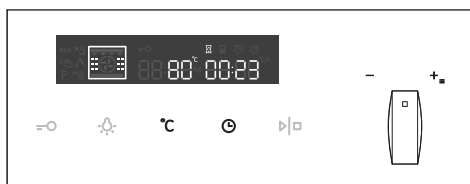
ÆNDRING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR OG DAMPFUNKTION.



1 Vælg tilberedningsfunktion. Ikonet for den valgte funktion vises på displayet, og standardtemperaturen blinker.



2 Vælg tilberedningsfunktion. Ikonet for den valgte funktion vises på displayet, og standardtemperaturen blinker.



3 Tryk på temperatur-knappen og timerknappen, og drej derefter indstillingsknappen for at vælge parameter.



Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

Hvis du har valgt et kombi-dampprogram, skal du først vælge ønsket temperatur og tilberedningstid. Når du har bekræftet ved at trykke på Start/stop-knappen, vises »int« og niveaubjælker dampintensiteten. Standardindstillingen er middel.

Du kan vælge mellem de tre forskellige dampintensiteter ved at dreje på indstillingsknappen.

Tryk på Start/stop-knappen for at bekræfte den valgte dampintensitet og starte dampprogrammet.

DAMPINTENSITETER



Lav dampintensitet



Middel dampintensitet



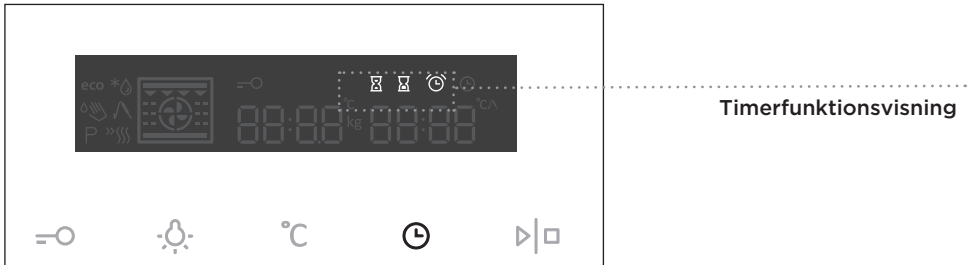
Høj dampintensitet

TIMERFUNKTIONER

Vælg først tilberedningsfunktion og temperatur. Tryk flere gange på knappen Timer for at vælge det ønskede symbol.

Ikonet for den valgte timerfunktion tændes, og det justerbare start- og sluttidspunkt for tilberedningen blinker på displayet. De andre ikoner lyser svagt.

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Den forløbne tilberedningstid vises på displayet.



Indstilling af tilberedningstiden

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt (tilberedningstiden). Indstil den ønskede tilberedningstid. Indstil først minutterne og derefter timerne. Ikonet og tilberedningstiden vises på displayet.

Indstilling af udskudt start

Her kan du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen. Kontrollér forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00

Indstil først OPERATION DURATION (ovnens tilberedningstid) til 2 timer. Tryk på knappen CLOCK igen, og vælg END OF OPERATION. På displayet blinker det aktuelle klokkeslæt tillagt tilberedningstiden (14.00).

Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).

Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen. Symbolet lyser, og timeren afventer, at starttidspunktet nås. Ovnens tændes automatisk kl. 16:00 og slukkes på det indstillede klokkeslæt (kl. 18:00).



Indstilling af minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.
Den maksimale indstilling er 24 timer.
I nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

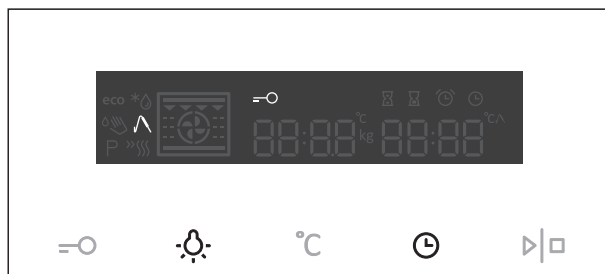


Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig).
Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne.
Alarmsignalet slukkes automatisk efter ét minut.


Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle minutter skifter apparatet automatisk til standby.

TRIN 4: VALG AF EKSTRA INDSTILLINGER



Slå ekstrafunktioner til/fra ved at trykke på de relevante knapper eller en kombination af dem.

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

BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. Symbolet med nøglen vises på displayet. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra. Ikonet forsvinder fra displayet.

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. Den eneste mulige handling er at afslutte tilberedningen ved at dreje knappen til positionen 0. Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, 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.

Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på knappen LIGHT.

+ **STANDBY**

Lysen i displayet kan slukkes automatisk, når ovnen ikke har været i brug i 10 minutter.

Tryk på timerknappen og børnesikringsknappen samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises "OFF" og timer-ikonet på displayet for at angive den aktive funktion.

TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN


Start tilberedningen ved at trykke på Start/stop-knappen.




TRIN 6: SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.



 Når tilberedningen er færdig, og ovnen er slukket, vises den faldende temperatur på displayet, indtil den når ned på 50 °C. Alle timerindstillinger annulleres. Klokkeslættet (uret) vises. Efter et minut skifter apparatet automatisk til standby.

 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.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

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

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

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

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

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

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

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

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



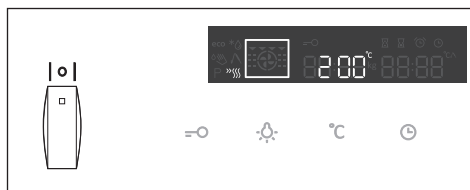
En stjerne (*) i skemaet betyder, at ovnen skal forvarmes med den valgte funktion.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

HURTIG FORVARMNING




Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen.

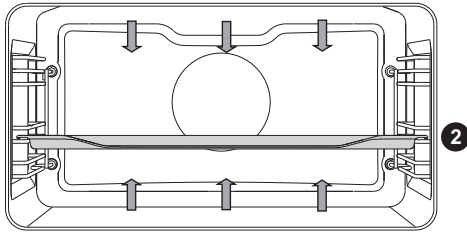


Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning.

Standardtemperaturen vises på displayet. Temperaturen kan indstilles.

 Når ovnen tændes, varmes den op. Symbolet °C 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.

OVER- OG UNDERVARME



Varmelegemerne i bunden og i 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.

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

Bagning af kager:

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

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

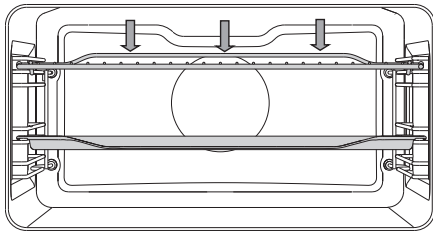
Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
BAGVÆRK			
Hvidt brød 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sød soufflé	2	170-190	40-50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

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

GRILL



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

2 Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillning.

Grillskema – lille grill

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

Grillskema - stor grill

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

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

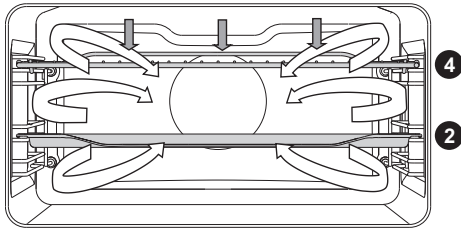
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

GRILL MED BLÆSER

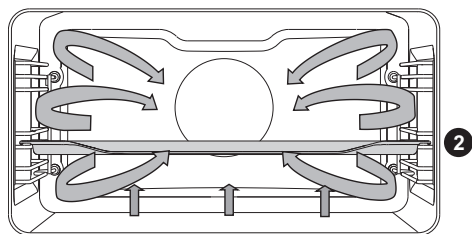


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



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

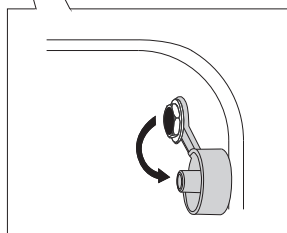
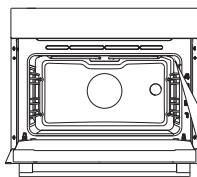
(Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme).

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

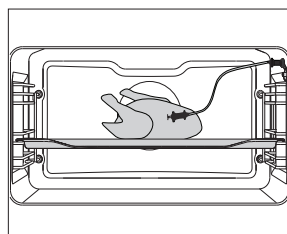
Stegning med stegetermometer (afhænger af modellen)



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



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



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



3 Drej funktionsvælgeren til funktionen varmluft og undervarme. Symbolet, den indstillede temperatur i ovnen og den indstillede temperatur for stegetermometeret vises på displayet. Tryk på knappen START.

- 1 Temperatur i ovnen
- 2 Temperatur for stegetermometeret



Den aktuelle temperatur i ovnen og den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises under tilberedningen. Temperaturen kan ændres i løbet af 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 proppen i stikket til stegetermometeret igen, når du er færdig med tilberedningen.

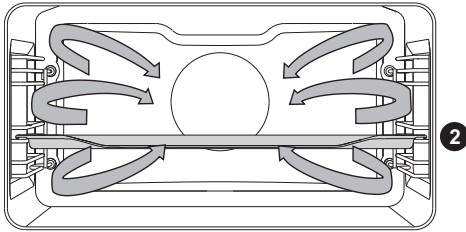


Brug kun den sonde, der følger med ovnen.

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.

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning af kager

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på lave bageplader på flere riller samtidigt (anden og tredje rille). Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidigt. Småkagerne på den øverste bageplade kan blive bagt færdig før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

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

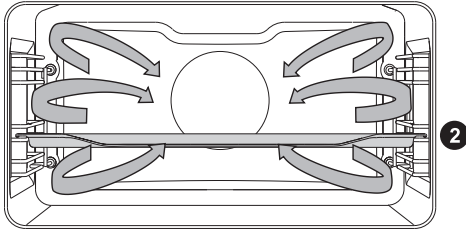
Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
BAGVÆRK			
Sukkerbrødske	1	160-170	30-40
Crumblecake	2	170-180	25-35
Plumkage	1	160-170	30-40
Roulade *	2	170-180	15-25
Frugtkage med mørdej	1	170-180	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	170-180	35-50
Æblestrudel	2	180-190	50-60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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

ECO-TILBEREDNING

eco



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

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

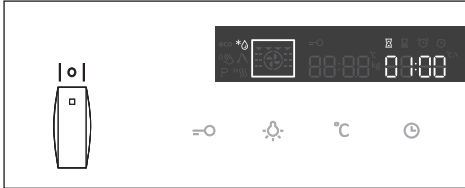
OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

Kun blæseren er tændt. Brug denne funktion til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt).

Ved at vælge det relevante symbol kan du angive start- og sluttidspunkt for optøningen.



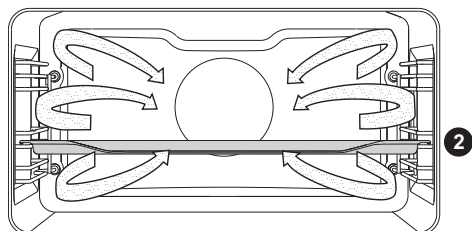
Sæt funktionsvælgeren på optøning. Tiden vises på displayet. Tiden kan indstilles. Tryk på knappen START.

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).

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

KOMBINATIONSTILBEREDNING/DAMPTILBEREDNING

VARMLUFT MED DAMP



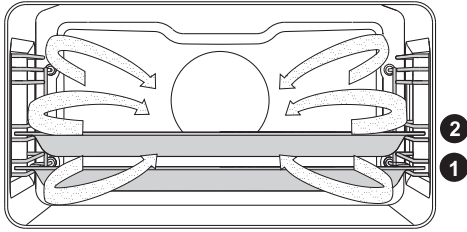
Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren. Samtidigt tændes det runde varmelegeme med blæseren for at cirkulere dampen og den varme luft.



Fyld vandbeholderen med frisk vand.

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

DAMP



Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren.



Fyld vandbeholderen med frisk vand.

Kød

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Sauerkraut og pølser	700	3	100	30-40
Oksesteak	1000	3	100	40-50
Kyllingebryst	1000	3	100	20-30
Rejer	1000	3	100	20-30
Fiskefilet	500	3	80	15-20
Fiskesteak	500	3	80	20-25
Hel fisk	400	3	100	20-30
Muslinger	1000	3	100	15-20
Frankfurter	1000	3	85	10-15

Grøntsager

Fødevaretype	Vægt (g)	Forhold fødevarer: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Grønne bønner	500	/	3	100	50-60
Bønner - uden bælg	500	1:2	2	100	80-90
Ærter	500	/	3	100	20-25
Blomkål - helt	500	/	3	100	20-30
Blomkål - i stykker	500	/	3	100	15-20
Broccoli - hel	500	/	3	100	15-25
Broccoli - i buketter	500	/	3	100	15-20
Gulerod, hel	500	/	3	100	20-30
Gulerod - i tern	500	/	3	100	15-25
Majs	500	/	3	100	20-30
Kikærter	500	1:2	2	100	70-80
Fennikel	500	/	3	100	15-25
Kålraabi	500	/	3	100	20-30
Rødbede - hel	500	/	3	100	50-60
Peberfrugter	500	/	3	100	15-20
Radiser	500	/	3	100	15-20
Rosnkål	500	/	3	100	15-25
Asparges	500	/	3	100	15-25
Spinat	500	/	3	100	5-10
Sølvbede	500	/	3	100	15-20
Blandede grøntsager	1000	/	3	100	20-30
Kål	500	/	3	100	30-40
Kinakål	500	/	3	100	25-35
Auberginer	500	/	3	100	15-20
Courgetter	500	/	3	100	10-15
Kartoffel - hel	500	/	3	100	30-40
Kartoffel - i skiver	500	/	3	100	25-35

Pasta/ris/korn

Fødevaretype	Vægt (g)	Forholdfødevare: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Hvide ris	200	1:2	2	100	25-35
Brune ris	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Opskrift	1:2	2	100	30-40
Pasta	200	1:2	2	100	15-25
Fuldkornspasta	200	1:2	2	100	15-25
Hirse	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Dumplings	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desserter

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

* Dæk beholderen til med folie

Æggeretter

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

Frugt

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Æble - skiver	500	3	100	5-15
Abrikosskiver	500	3	100	5-15
Kirsebær	500	3	100	10-15
Stikkelsbær	500	3	100	5-15
Pærebåde	500	3	100	5-15
Blommer	500	3	100	5-15
Rabarber	500	3	100	5-15
Nektariner	500	3	100	5-10

Optøning



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

SOUS VIDE (DAMPTILBEREDNING)

Drys maden med krydderier, og forsegl den i en plastikpose, som er velegnet til vakuumforsegling og sous vide-tilberedning. Anbring den forseglede pose med maden på den perforerede plade, og sæt den på ovnens midterste rille.

Tag maden ud af posen efter tilberedningsprocessen. Brun eventuelt maden i varm olie for at opnå en mere intens smag.

Ret	Tykkelse (cm)	Ikon for temperatur (°C)	Tilberednings-tid (minutter)
KØD			
Oksebøffer, rosastegt	3	60	150-180
Oksebøffer, gennemstegt	3	70	140-170
Bøffer af svinekød, rosastegt	3	65	70-100
Bøffer af svinekød, gennemstegt	3	70	70-100
Lammesteg, rosastegt	2	60	90-120
Lammesteg, gennemstegt	2	70	70-100
Kalvesteak, medium	3	60	90-120
Kalvesteaks, gennemstegt	3	70	70-100
Kyllingebryst uden ben	3	65	90-120
Andebryst uden ben	3	65	120-150
Kalkunbryst uden ben	3	65	180-210
Fiskefilet	1	55	40-60
Fiskebøffer	2	55	40-60
Rejer	/	60	30-40
Blæksprutter	/	85	180-240
Kammuslinger	/	60	40-60
Gulerødder, hakket/skiveskåret	1	85	90-120
Kartofler i tern	2	85	100-130
Asparges	/	85	50-70
Auberginer	1	85	50-70
Frugt, stykker	/	70	90-120

 Tør ovnen indvendigt ved at lade den køre med varmluft og undervarme  ved 170 °C i 15 minutter. Efter programmets afslutning skal du lade ovnen stå med lågen åben i mindst 2 minutter for at lade dampen komme ud og lade apparatet tørre indvendigt.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Aluminiumsflader

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

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

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

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

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

RENGØRING AF OVNEN MED DAMPRENSNINGSFUNKTIONEN

Med damprensingsfunktionen og en fugtig klud kan du let fjerne fedt og snavs fra væggene i ovnrummet.

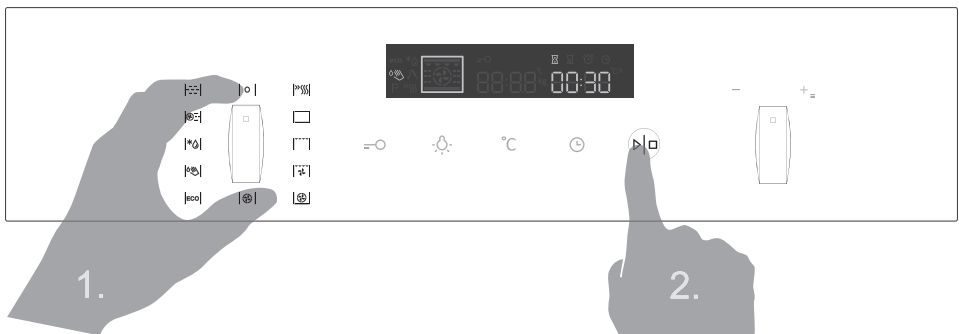
Bruge damprensning

Brug kun damprensingsfunktionen, når ovnen er kølet helt ned. Det er sværere at fjerne snavs og fedt, når ovnen er varm.

Efter programmet vil madrester på de emaljerede vægge i ovnrummet være oplødt, så de kan fjernes med en fugtig klud.

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

1. Vælg damprensingsfunktionen.
2. Hold Start/stop-knappen inde for at starte damprensingsfunktionen.



Efter programstarten skal du vente, til tiden på displayet udløber.

Når damprensingsfunktionen er udført, skal du lade ovnen køle så meget ned, at du kan tørre ovnrummets indvendige sider af uden at brænde dig.



Brug damprensingsfunktionen, når ovnen er kølet helt ned.

RENGØRING AF VANDBEHOLDEREN

Rengøringen afhænger af vandets hårdhedsgrad.

Vandets hårdhedsgrad	°N	Antal streger på teststripen
Blød	0-3 dH	4 grønne streger Hrd 1
Let hårdt	3-7 dH	1 rød streg Hrd 2
Mellemhårdt	7-14 dH	2 røde streger Hrd 3
Hårdt	14-21 dH	3 røde streger Hrd 4
Meget hårdt	>21 dH	4 røde streger Hrd 5


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

Når en vis mængde vand er løbet gennem dampsystemet, vises **"dCal on"** på displayet, når du drejer funktionsvælgeren til et dampprogram. Det betyder, at afkalkningsprogrammet er blevet aktiveret.

Tryk på knappen START/STOP for at aktivere afkalkningsprogrammet (se side 18).

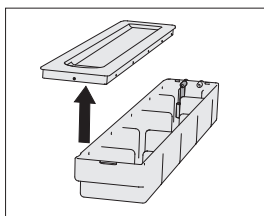
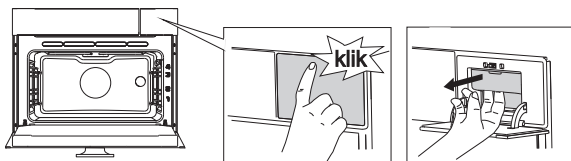


1. Fyld afkalkningsmidlet i vandbeholderen.
2. Afkalkningsproceduren er i gang
3. Afkalkningsproceduren er fuldført. Hæld væsken bort, skyl beholderen, og påfyld rent vand til skylleproceduren.
4. Skylleprocessen er fuldført. Rengør beholderen og ovnen.
Rengør også skumfilteret (se afsnittet Rengøring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

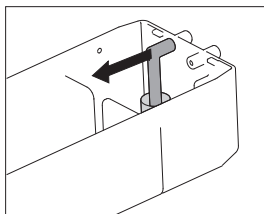
 Hvis du ikke ønsker at gennemføre afkalkningsprogrammet på nuværende tidspunkt, kan du annullere programmet ved at dreje programvælgeren til **"off"**. **"dCal off"** vises på displayet. Bekræft valget ved at trykke på knappen START/STOP. Du kan annullere afkalkningsprogrammet tre gange. Derefter slår systemet dampfunktionen fra.

RENGØRING AF SKUMFILTERET

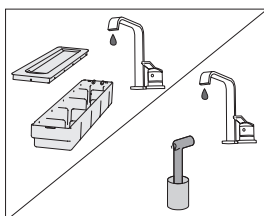
💡 Når du rengør vandbeholderen eller afkalker apparatet, skal du også rengøre skumfilteret.



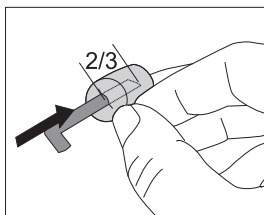
1 Åbn dækslet til vandbeholderen.



2 Tag indtagsrøret af studs.



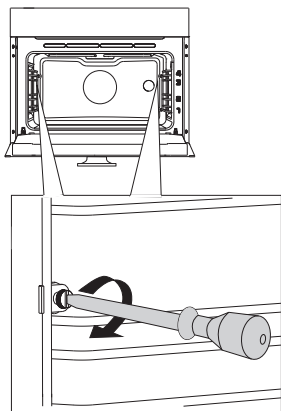
3 Rengør indtagsrøret med skumfilteret under rindende vand. Rengør skumfilteret, så der ikke er synligt snavs på det. Dermed kan du sikre, at apparatet fungerer korrekt, og at mades friske smag og duft bevares.



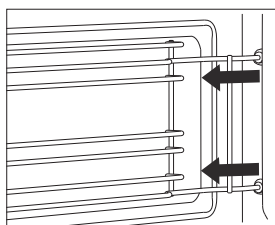
💡 If skumfilteret falder af indtagsrøret, skal du sætte det på igen ved at sætte røret ind i skumfilteret, til det er 2/3 gennem det.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



1 Afmonter skruen.



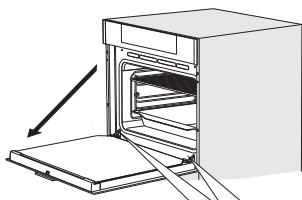
2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



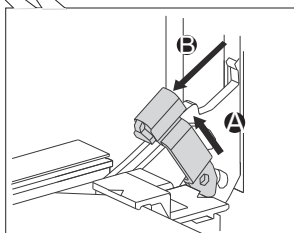
Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.

Når du sætter rillerne i igen, skal de anbringes samme steder, som de oprindeligt sad.

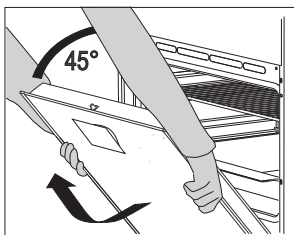
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN




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



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



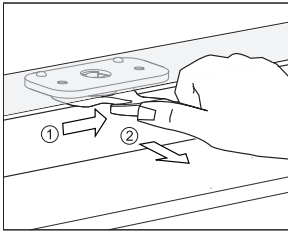
3 Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

 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)



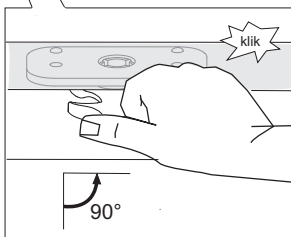
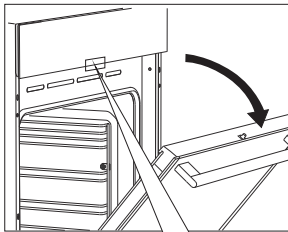
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

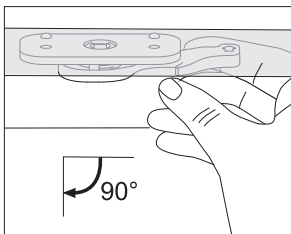
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 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)

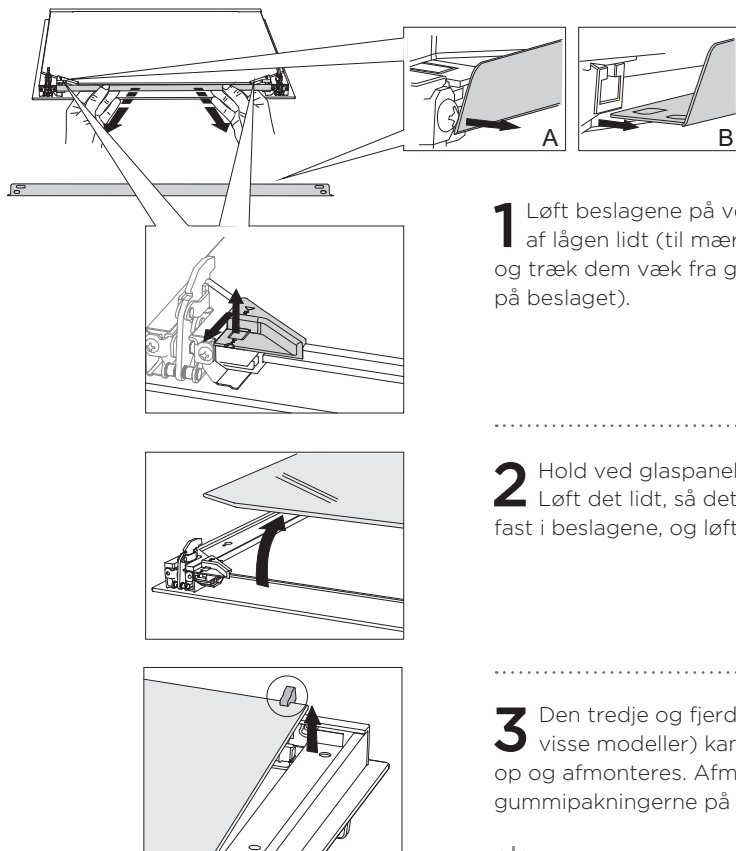
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



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

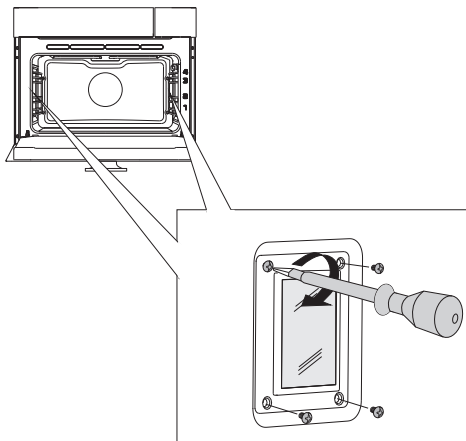


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

UDSKIFTNING AF PÆRE

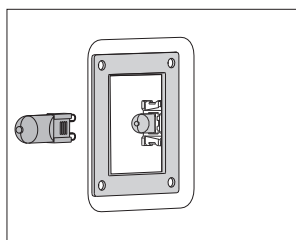
Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

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




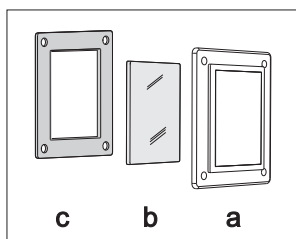
- 1** Brug en skrue-trækker med lige kær-v til at vippe lampe-glasset ud og tage det af.


BEMÆRK: Pas på ikke at beskadige emaljen.



- 2** Afmonter halogenpæren.

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.



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

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Løsning
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode: ERRXX ... * XX angiver fejlkodens nummer.	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.
Der pumpes ikke vand ind i dampsystemet.	Kontroller vandstanden i vandbeholderen. Der er ikke vand nok i vandbeholderen. Kontroller, at hullerne og slangerne på vandbeholderens bagside ikke er tilstoppede.

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

COMBI STEAM_IL+_45_STARCK



da (08-20)