
gorenje+

**DETALJERET
VEJLEDNING**
I BRUG AF
KOMBIDAMPOVN



Tak for den tillid, du har vist os ved at købe dette apparat.

Denne detaljerede brugsanvisning gør det hurtigt for dig at lære apparatet at kende.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Kontakt forhandleren eller det lokale lager, der har leveret apparatet, i tilfælde af transportskader. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Vejledningen til installation og tilslutning findes på et separat ark.

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:	ADVARSLER
7 KOMBIDAMPOVN 11 Oplysninger på apparatet - typeskilt 12 Betjeningspanel	INTRODUKTION
14 FØR APPARATET TAGES I BRUG 14 Damptilberedning 15 Påfyldning af vandbeholderen 16 IBRUGTAGNING 17 Test af vandets hårdhedsgrad	KLARGØRING AF APPARATET
18 VALG AF HOVEDMENUER FOR BAGNING OG INDSTILLINGER 19 A) Baging ud fra fødevarer type 21 B) Baging ud fra valgt funktion 28 C) Damptilberedning (Damp - hurtig adgang til dampprogrammer) 31 D) Dine egne gemte programmer (mine prg.) 32 START AF BAGNINGEN 32 AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE 33 VALG AF YDERLIGERE FUNKTIONER 35 VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER 37 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	INDSTILLINGER OG BAGNING
57 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 58 Almindelig rengøring af ovnen 59 Damprensingsprogram 60 Rengøring af vandbeholderen 61 Rengøring af skumfilteret 62 Udtagning og rengøring af riller og teleskopskinner 63 Afmontering og montering af ovnlågen 66 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen (afhænger af modellen) 67 Udskiftning af pære	RENGØRING OG VEDLIGEHOLD
68 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL 69 BORTSKAFFELSE	PROBLEMLØSNING

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 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.

FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

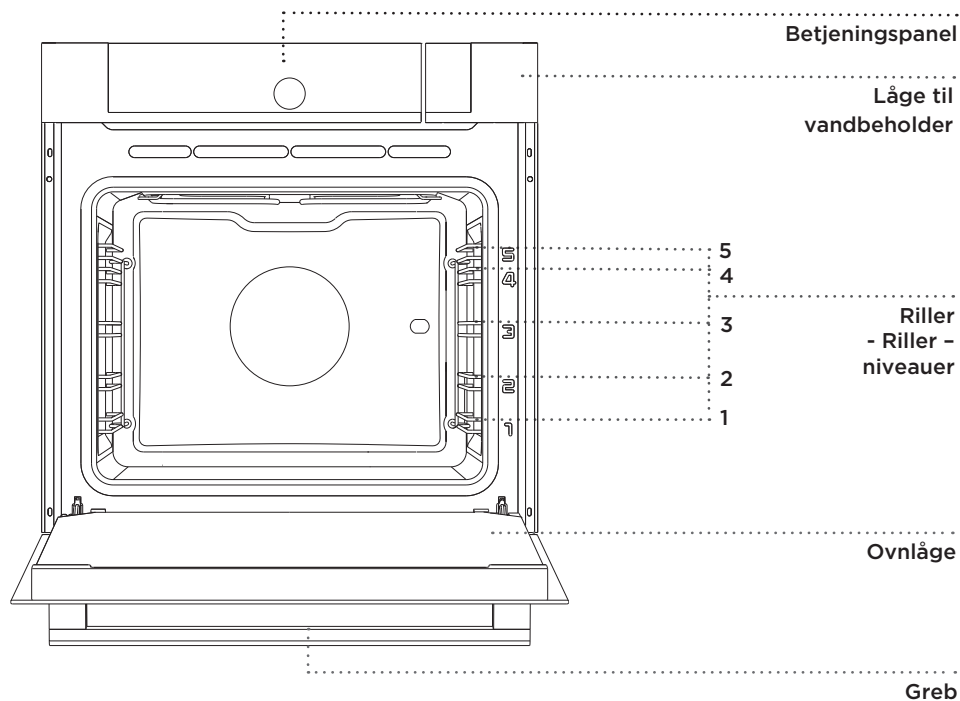


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

KOMBIDAMPOVN

(BESKRIVELSE AF OVNE OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 5 forskellige niveauer i ovnen (bemærk, at rillerne tælles nedefra).

Fjerde og femte rille er beregnet til grillning.

TELESKOPSKINNER

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

OVNLÅGEKONTAKT

Hvis ovnlågen åbnes, mens ovnen er i brug, slukkes ovnens varmelegemer, blæser og dampgenerator. Når lågen lukkes igen, starter varmelegemerne og dampindsprøjtningen igen.

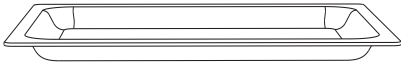
KØLEBLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)



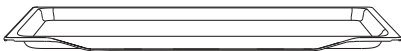
Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



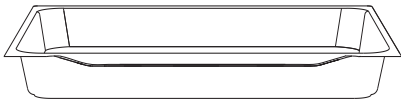
Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



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



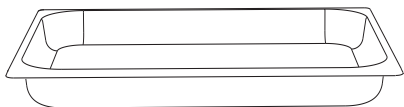
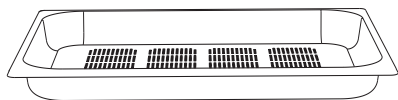
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



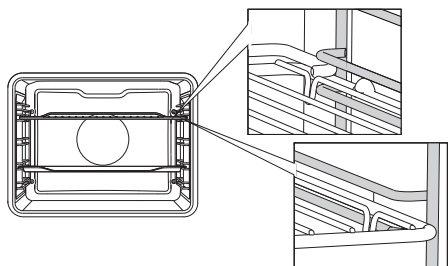
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



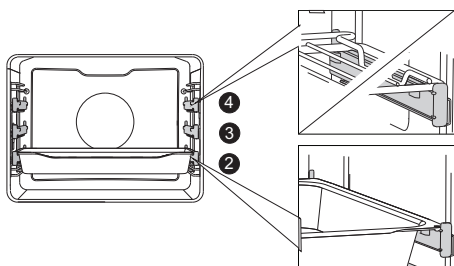
Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.




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

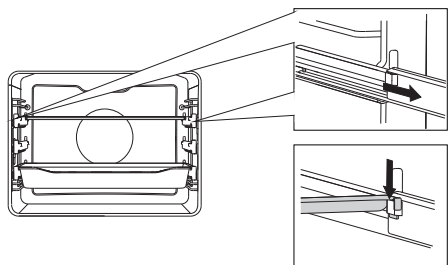


Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



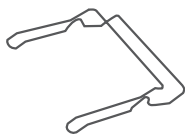
Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.

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

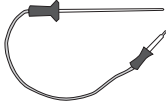


SYNKRONISERINGSSTANG

Stangen kan monteres på teleskopskinnerne (i fuldt udtrukket tilstand). Start med at fjerne begge skinner fra rillen. Anbring stangen på de to tapper på skinnerne, og skub skinnerne ind med hånden, til de ikke kan komme længere.



BAGEPLADEHOLDEREN gør det nemmere at fjerne varme bageplader fra ovnen efter bagning.



ROTISSERIET bruges til stegning af kød. Sættet består af rotisseriholderen, rotisseriet med tilhørende skruer og et aftageligt håndtag.

AFKALKNINGSMIDDEL eller rengøring af dampsystemet.

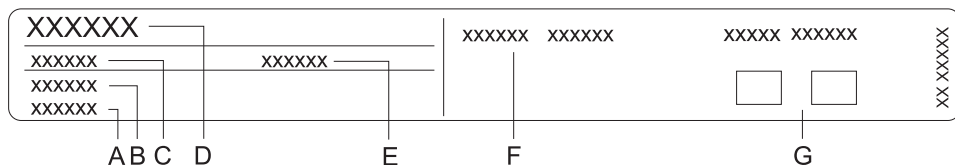
TESTSTRIP til måling af vandets hårdhedsgrad.



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

OPLYSNINGER PÅ APPARATET - TYPESKILT

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

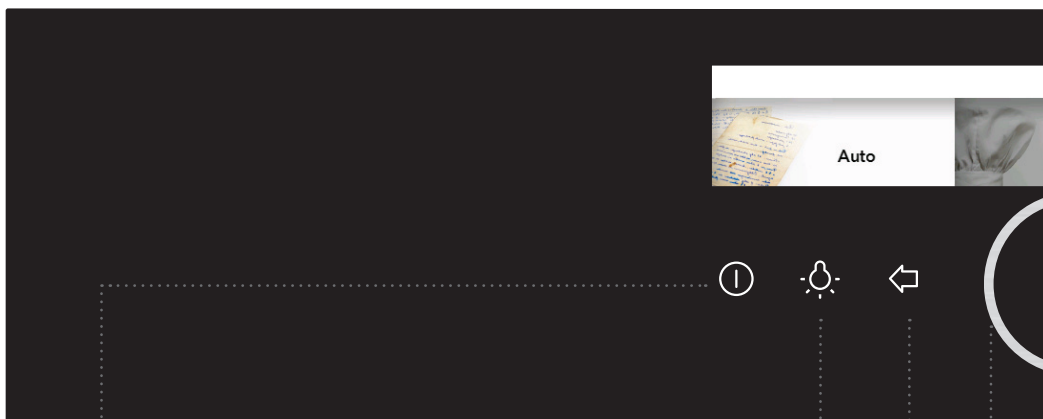


- A Serienummer
- B Kode
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler for opfyldelse af standarder

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 TÆND/SLUK-KNAP

2 TÆND/SLUK-KNAP TIL OVNLYS

3 TILBAGE-KNAP

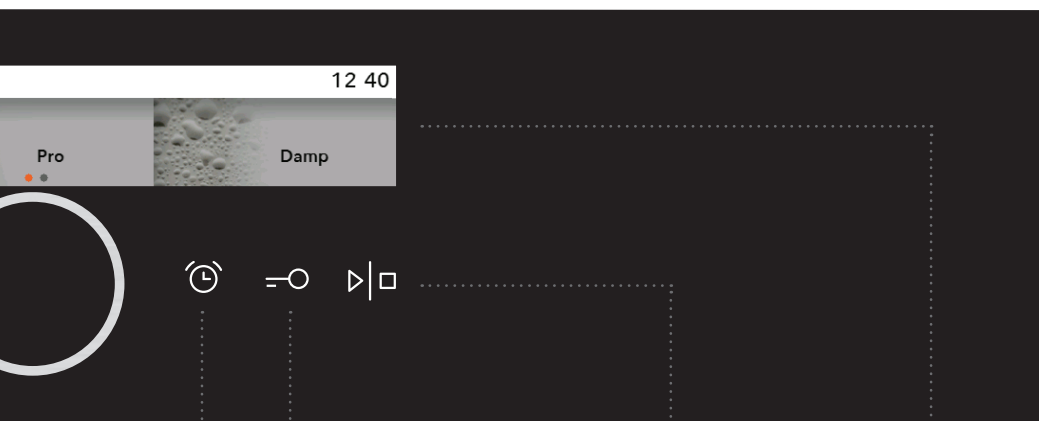
4 KNAP til at vælge og bekræfte

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

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen.

Vælg indstilling ved at dreje på knappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



5 MINUTUR/
ALARM

6 BØRNESIKRING

7 START/STOP-
KNAP

8 DISPLAY - viser
alle indstillinger

Langt tryk: START

**Langt tryk under
drift:** STOP

BEMÆRK:

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

FØR APPARATET TAGES I BRUG

Fjern alle komponenter, herunder emballage og transportmaterialer, **før apparatet tages i brug**. Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Lad ovnen være tændt på over- og undervarme ved 200 °C i cirka en time, **før ovnen bruges første gang**. Ovnen afgiver en særligt lugt, som er karakteristisk for et nyt apparat. Udluft rummet grundigt imens.

DAMPTILBEREDNING

Damptilberedning er både sundt og naturligt og bevarer alle madens smagsnuancer. Denne tilberedningsmetode afgiver ingen lugt.

Damptilberedning har følgende 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 bevares i maden, og 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.

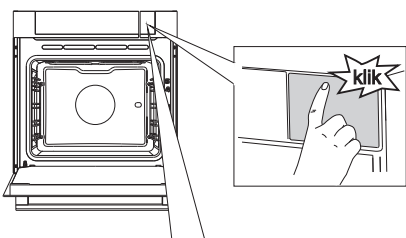
PÅFYLDNING AF VANDBEHOLDEREN

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.

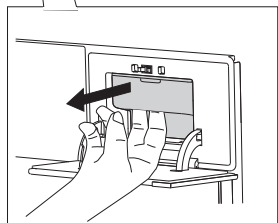


Fyld altid vandbeholderen med rent, koldt vand fra vandhanen, eller brug flaskevand uden tilsætningsmidler eller demineraliseret vand til konsum, når du damptilbereder. Påfyld vand, som har en temperatur på 10-30 °C.

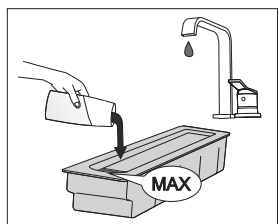


1 Tryk på stedet med mærkatene for at åbne lågen til vandbeholderen.

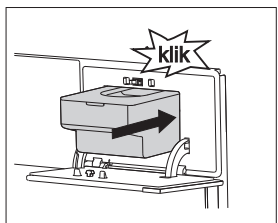
 Mærkatene kan fjernes.




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.

IBRUGTAGNING

VALG AF SPROG

Indstil det ønskede sprog, første gang der sluttes strøm til ovnen, eller hvis den har været uden strøm i længere tid. Standardsproget er engelsk.

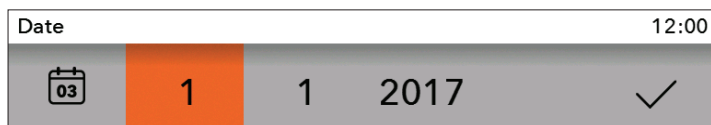


Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



Drej knappen, og vælg det ønskede sprog. Bekræft valget.

INDSTILLING AF DATOEN



Indstil DAG, MÅNED og ÅR ved at trykke på knappen. Drej knappen, og bekræft valget med et flueben.

INDSTILLING AF URET



Drej knappen, og vælg uret. Bekræft valget med en markering.



Det er muligt at bruge ovnen uden at indstillet uret, men det er i givet fald ikke muligt at bruge timerfunktionerne (se afsnittet VALG AF TIMERFUNKTIONER).

Apparatet går i standbytilstand efter nogle minutter uden aktivitet.

ÆNDRING AF KLOKESLÆTSINDSTILLINGER

Du kan ændre klokkeslættet, når der ikke er en aktiveret timerfunktion (se afsnittet VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER).

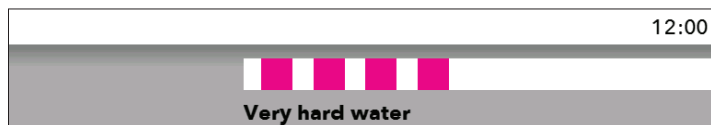
TEST AF VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Test vandets hårdhedsgrad, før du tager apparatet i brug.

Der vises en stribe på displayet med angivelsen "**Meget hårdt vand**".



Den maksimale hårdhedsgrad er indstillet som standard fra fabrikken.



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

	4 grønne streger	Meget blødt vand
	1 rød streg	Blødt vand
	2 røde streger	Mellemhårdt vand
	3 røde streger	Hårdt vand
	4 røde streger	Meget hårdt vand

ÆNDRING AF INDSTILLINGEN FOR VANDETS HÅRDHEDSGRAD

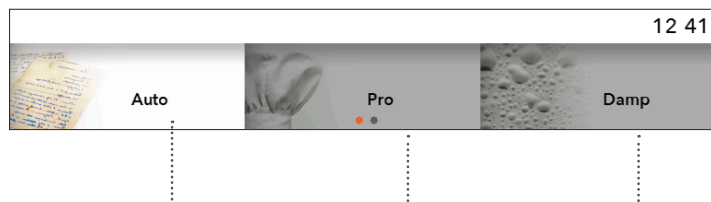
Vandets hårdhedsgrad kan også indstilles i menuen VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER.



Forkert indstilling af vandets hårdhedsgrad kan påvirke apparatets betjening og levetid.

VALG AF HOVEDMENUER FOR BAGNING OG INDSTILLINGER

Du kan kontrollere bagningen på forskellige måder:



Drej knappen, og vælg navnet på menuen. Bekræft valget ved at trykke på knappen. Navnet på den valgte menu vises ovenfor.



Bekræft valget ved at trykke på knappen.

A) Auto

I denne tilstand skal du først vælge retten og derefter den valgte madvare med automatisk indstilling af mængde, tilberedningsgrad og sluttidspunkt.

Programmet har forskellige indbyggede opskrifter, som er testet af køkkenchefer og ernæringseksperter.

B) Pro

Denne tilstand har forskellige opskrifter med fabriksindstillede værdier, som kan ændres.

C) Damp

Dette er en naturlig tilberedningsmetode, som bevarer madens fulde smag.

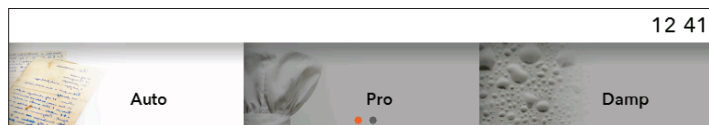
D) Mine prg.

I denne tilstand kan du tilberede dine retter, som du ønsker, med de samme trin og indstillinger hver gang. Du kan gemme dine indstillinger i ovnens hukommelse og hente dem, når du skal bruge dem.

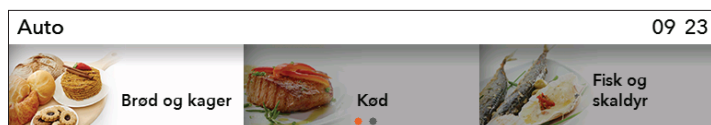
A) BAGNING UD FRA FØDEVARETYPE

(Automatisk tilstand - Auto)

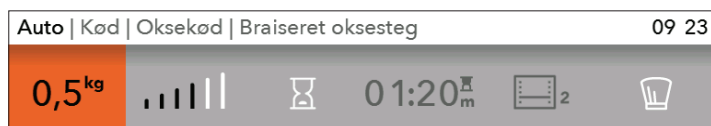
 Bekræft valget ved at trykke på knappen.



Drej knappen, og vælg **Auto**. Bekræft valget ved at trykke på knappen.



Vælg den ønskede fødevarer og ret. Bekræft valget.



De forudindstillede værdier vises. Du kan ændre værdierne for mængde, tilberedningsgrad og udskudt start (afslutning på bagningen).

- 1 mængde
- 2 tilberedningsgrad
- 3 udskudt start
- 4 bagetid
- 5 bagefunktion og anbefalet rille
- 6 professionel tilberedning (Pro)

 Hvis symbolet  vælges i **automatisk tilstand**, skifter programmet til **professionel tilberedning (Pro)** (se afsnittet BAGNING UD FRA VALGT FUNKTION).

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

FORVARMNING

Ved nogle af retterne under **Automatisk tilberedning** skal forvarmningsfunktionen  også bruges.

Når du vælger fødevarer, vises følgende meddelelse: **"Det valgte program indeholder forvarmning."** (Bekræft dit valg med KNAPPEN.) **"Forvarmning startet."** Indsæt ikke fødevarerne endnu. Den aktuelle og den indstillede temperatur blinker skiftevis på displayet.

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


Følgende meddelelse vises i displayet: **"Forvarmning klar"**.

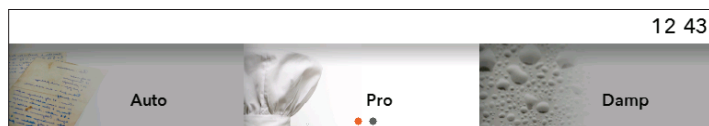
Åbn lågen, og sæt fødevarerne ind. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.



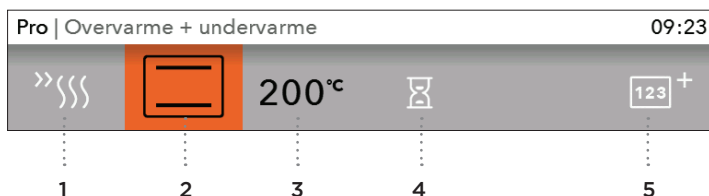
Hvis forvarmningsfunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

B) BAGNING UD FRA VALGT FUNKTION (Professionel tilberedning og damptilberedning)

 Bekræft valget ved at trykke på knappen.



Drej knappen, og vælg **Pro**. Bekræft valget.



Vælg dine egne grundlæggende indstillinger.

GRUNDLÆGGENDE INDSTILLINGER


- 1 forvarmning
- 2 funktion (se tabellen OVNFUNKTIONER)
- 3 ovntemperaturen

YDERLIGERE INDSTILLINGER

- 4 bagetid (se afsnittet TIMERFUNKTIONER – TILBEREDNINGSTID)
- 5 Flertrinstitberedning (se afsnittet Flertrinstitberedning)
- 6 (dampindsprøjtning) (se afsnittet DAMPINDSPRØJTNING)

FORVARMNING

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

Når dette symbol  vælges, aktiveres forvarmningsfunktionen, og denne meddelelse vises: **"Forvarmning startet."** Indsæt ikke fødevarerne endnu. Den aktuelle og den indstillede temperatur blinker skiftevis på displayet.











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


Følgende meddelelse vises i displayet: **"Forvarmning klar"**.

Åbn lågen, og sæt fødevarerne ind. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.







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

OVNFUNKTIONER (afhænger af modellen)


FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARD-TEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
OVNFUNKTIONER			
	OVERVARME + UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200	30-230
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten.	150	30-230
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160	30-230
	LILLE GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af nogle få pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230	30-230
	STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler fra grillelementet, der er monteret i loftet i ovnrummet. Overvarmen er også slået til for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	230	30-230
	STOR GRILL + 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	30-230
	VARMLUFT + 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.	180	30-230
	ECO-VARMLUFT ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180	120- 230
	UNDERVARME + BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180	30-230

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARD-TEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
OVNFUNKTIONER			
	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.	180	30-230

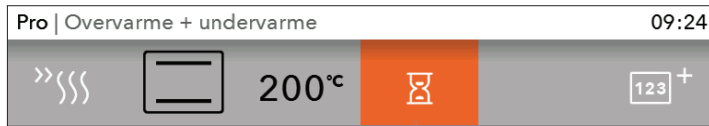
¹⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1. Ved denne indstilling vises ovnsens aktuelle temperatur ikke, da der bruges en særlig driftsalgoritme samtidigt med, at ovnsens restvarme udnyttes.

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
	VARMLUFT+DAMP Dampsystemet bruges til tilberedning og optøning. Det gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve. Der er 3 valgmuligheder:	160	
	HØJ: tilberedning af steaks, fileter og mindre stykker kød.		30 - 230
	MEDIUM: genopvarmning af afkølede/frosne retter, tilberedning af fisk og grøntsagsgratin.		30 - 230
	LAV: tilberedning af større stykker kød (stege, hel kylling), bagning af hævet dej (brød og boller), tilberedning af lasagne osv.		30 - 230
	DAMP Brug denne funktion til alle slags kød, stuvninger, grøntsager, tærter, kager, brød og gratiner (dvs. retter, som kræver længere tilberedningstid).	100	
	SOUS VIDE er en langsom tilberedningsmetode, hvor maden vakuumsforsegles 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

Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte bagningen. Alle de valgte indstillinger vises i displayet.

 Symbolet °C blinker i displayet, indtil den indstillede temperatur er opnået. Der lyder et bipsignal. Det er ikke muligt at ændre ovnfunktion under processen.

TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



Du kan vælge timerfunktionen i den grundlæggende professionelle **tilberedningstilstand**. Bekræft valget ved at trykke på knappen.



Tilberedningstid

Udskudt start



Indstilling af tilberedningstiden

Her kan du indstille, hvor længe ovnen skal være tændt. Indstil den ønskede tilberedningstid, og bekræft valget (den maksimale tilberedningstid er 10 timer). Det viste sluttidspunkt tilpasses tilsvarende. Tryk på START for at starte tilberedningen. Alle de valgte indstillinger vises i displayet. Slå alle timerfunktioner fra ved at indstille den valgte tid til 0.



Indstilling af udskudt start

 Udskudt start er ikke muligt ved tilberedningssystemerne lille grill, stor grill og grill med blæser.

Her kan du angive tilberedningens varighed (tilberedningstiden) og det klokkeslæt, hvor tilberedningen skal stoppes (sluttidspunktet) (starten kan udskydes op til 24 timer). Kontrollér forinden, at uret er indstillet korrekt!

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00

Start med at indstille tilberedningstiden (2 timer). Klokketslættet tillagt tilberedningstiden vises i displayet (kl. 14:00). Vælg derefter sluttidspunkt, og indstil timeren (18:00). Tryk på START for at starte tilberedningen. Ovnene venter, indtil det indstillede starttidspunkt er nået, før tilberedningen startes. Følgende meddelelse vises i displayet: **"Tilberedningstiden er udskudt. Tilberedningen starter kl. 16:00."** Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk.



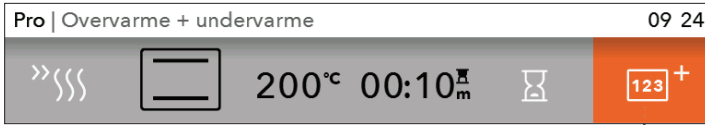
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et kort akustisk signal, og menuen Færdig vises.

Apparatet går i standbytilstand efter nogle minutter uden aktivitet.

FLERTRINSTILBEREDNING

Her kan du kombinere tre forskellige tilberedningstrin efter hinanden i den samme tilberedning.

De forskellige indstillinger gør det muligt at tilberede dine retter, som du ønsker.



Ved Professionel tilberedning kan du vælge funktionerne Trinvis tilberedning og Damp. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



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



Trin 1 er allerede valgt, hvis du har indstillet timerfunktionerne på forhånd.



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

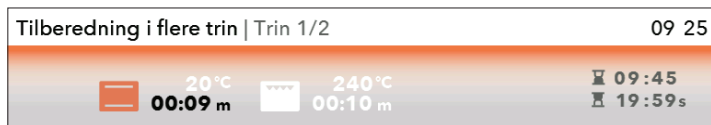



Den samlede tilberedningstid - sluttidspunkt

Status på det aktuelle trin

Temperatur og tilberedningstid for det valgte trin

Når der trykkes på knappen START, starter ovnen tilberedningen på trin 1. (Statuslinjen nederst i displayet viser det aktuelle tilberedningstrin). Når tiden er gået, aktiveres trin 2 og derefter trin 3, hvis dette trin er valgt.



 Du kan annullere et eller flere trin under tilberedningen ved at dreje knappen, vælge trinnet og bekræfte annulleringen med et kryds. Du kan kun annullere trin, som endnu ikke er startet.

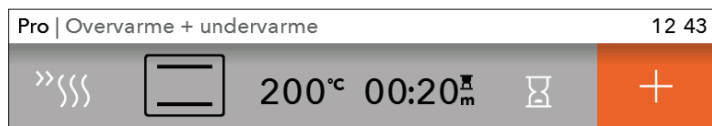
DAMPINDSPRØJTNING

Det anbefales at bruge dampindsprøjtning i forbindelse med tilberedningen:

- **Kød** (hen mod slutningen af tilberedningen): Kødet bliver saftigere og blødere og skal ikke vædes. Kød: Okse, kalv, svin, vildt, fjerkræ, lam, fisk, pølser
- **Brød og boller:** Brug damp under de første 5-10 minutters bagning. Skorpen bliver sprød og flot brun.
- **Grøntsager, frugtsoufflé,** lasagne, stivelsesholdige retter, buddinger:
- **Grøntsager, især kartofler, blomkål, broccoli, gulerødder, courgetter og auberginer.**

Dampindsprøjtning er muligt i professionel tilstand under valg af tilberedningstid. Tilberedningstiden skal være tilstrækkelig lang til at bruge dampindsprøjtning.

 **Den samlede tilberedningstid må ikke være kortere end 10 minutter.**



Brug dampindsprøjtning ved at vælge **+-symbolet**. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.




Drej knappen, og vælg symbolet.
- **Flertrinstitberedning** (Se afsnittet FLERTRINSTITBEREDNING).
- Dampindsprøjtning med tre intensitetsniveauer


A) TRINVIS DAMPINDSPRØJTNING

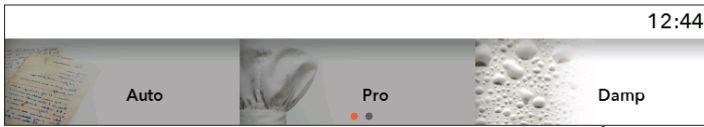
Indstil trinnene (se afsnittet FLERTRINSTITBEREDNING). Vælg +-symbolet for dampindsprøjtning. Systemet beregner automatisk de individuelle dampindsprøjtninger ud fra den samlede tilberedningstid. Tryk på knappen START/STOP for at tænde for ovnen.

B) DIREKTE DAMPINDSPRØJTNING

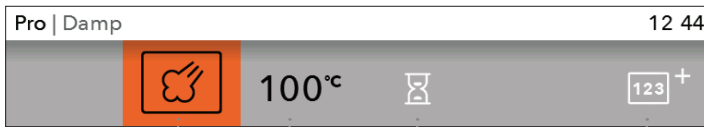
Direkte dampindsprøjtning finder sted under tilberedningsprocessen. Vælg symbolet  Følgende advarsel vises: "Vil du tilsætte damp?" Symbolet blinker, indtil processen er fuldført. Direkte dampindsprøjtning kan gentages i tre trin, hvorefter dampsymbolet forsvinder.

C) DAMPTILBEREDNING (Damp - hurtig adgang til dampprogrammer)

 Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



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



Vælg dine egne grundlæggende indstillinger:

- 1 Funktion
- 2 Ovntemperatur
- 3 Tilberedningstid
- 4 Flertrinstitberedning (se afsnittet FLERTRINSTILBEREDNING)

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

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

SOUS VIDE (DAMPTILBEREDNING)

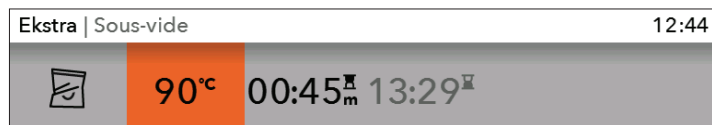
Drys maden med krydderier, og forsegl den i en plastikpose, som er velegnet til vakuumforsegling og sous vide-tilberedning. Anbring den forseglede pose med maden på den perforerede plade, og sæt den på ovnsens midterste rille.



Drej knappen, og vælg **Ekstra** i hovedmenuen. Bekræft valget. Menuen EKSTRA vises.



Drej knappen, og vælg **Sous vide**.




Vælg tilberedningstemperaturen og -tiden. Tilbered maden i lang tid ved lav temperatur (se tilberedningstabellen).

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)	Tilberedningstid (minute)
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

D) DINE EGNE GEMTE PROGRAMMER (MINE PRG.)

Når tilberedningen er færdig, vises menuen "End". Vælg symbolet  for at gemme dine indstillinger i ovns hukommelse.



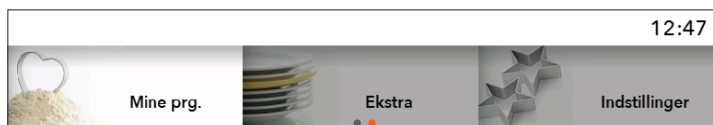
Drej knappen, og vælg **Mine prg.** i hovedmenuen.



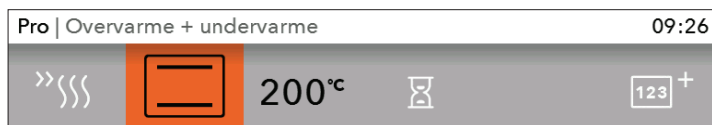
Du kan gemme op til 12 opskrifter i hukommelsen.



Drej KNAPPEN for at bekræfte bogstaverne i navnet. Du kan slette et tegn ved hjælp af pilen. Gem navnet med fluebenet.



Du kan genkalde dine yndlingsopskrifter ved at vælge **My Recipes** i hovedmenuen. Bekræft valget med knappen.



De forudindstillede værdier vises og kan ændres efter behov.

Når programmet er færdigt, vises menuen **Færdig**. Hvis du har foretaget ændringer, kan du gemme dem ved at trykke på symbolet  med hjertet. Vælg en opskrift med det samme navn. Meddelelsen **"Programmet bliver overskrevet"** vises op displayet.

- Bekræft, at du vil gemme opskriften under det samme eller under et nyt navn.
- Du kan også annullere. På displayet vises et felt, hvor du kan gemme den nye opskrift.


START AF BAGNINGEN

Start/stop-knappen blinker, før tilberedningen går i gang.

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

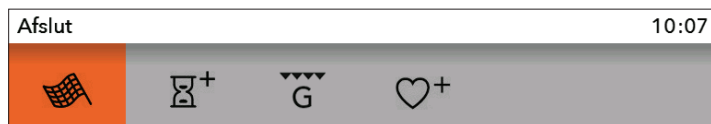
Tryk på knappen, og drej den for at ændre de aktuelle indstillinger under tilberedningen.



 Tilberedningen stopper, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Den genoptages, når lågen lukkes igen. Lågen skal lukkes igen inden for 3 minutter. Ellers afbrydes tilberedningen, og "Afslut" vises i displayet.

AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

Start tilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen og holde den inde.



Drej knappen, hvorefter menuen **Afslut** vises sammen med de tilhørende symboler.



Afslut

Vælg ikonet, og afslut bagningen. Hovedmenuen vises i displayet.



Tilføj varighed

Du kan forlænge bagingens varighed ved at vælge dette ikon. Du kan angive et nyt tidspunkt for, hvornår bagingen skal være afsluttet (se afsnittet TIMERFUNKTIONER - VARIGHED).




Gratin

Vælg dette symbol for at brune rettens øverste lag efter tilberedningen.

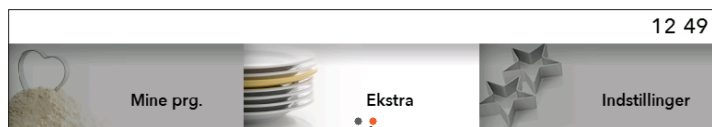


Føj til favoritter

Du kan gemme de valgte indstillinger i ovns hukommelse og bruge dem igen.

 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.

VALG AF YDERLIGERE FUNKTIONER



Drej knappen, og vælg Ekstra i hovedmenuen. Bekræft valget. Menuen med yderligere funktioner vises.



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

Rengøring med damp (damprensning)

Dette program gør det nemmere at fjerne eventuelle pletter fra indersiden af ovnen.

(Se afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLD).

Optøning

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer. Kun blæseren kører.

Funktionen bruges til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød, boller og frossen frugt).

Vælg det relevante symbol, og angiv fødevarerens type, vægten og start- og sluttidspunkt for optøningen.

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

Genopvarmning

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

Tallerkenopvarmning

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

Tilberedning

Denne tilberedningsfunktion kan bruges til at genopvarme allerede tilberedt mad. Maden genopvarmes med damp, så madens kvalitet ikke påvirkes.


Smagen og teksturen bevares på samme måde som i frisk tilberedt mad. Det er muligt at genopvarme flere retter samtidigt.
- Funktionen gør det muligt at vælge start- og sluttidspunktet for genopvarmningen.

Hurtig forvarmning

Brug funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Funktionen er ikke egnet til tilberedning. Når ovnen er varmet op til den indstillede temperatur, er forvarmningsprocessen fuldført, og ovnen er klar til tilberedning med den valgte tilberedningsfunktion.

Shabbat

Denne funktion bruges til at indstille temperaturen mellem 85 og 180 °C og varighed for Shabbat (op til 74 timer). Tryk på START for at starte nedtællingen. Lyset i ovnen tændes. Alle lyde og betjeningsfunktioner deaktiveres undtagen tænd/sluk-knappen. Du kan gemme dine indstillinger, når funktionen afsluttes.

 I tilfælde af strømsvigt annulleres Shabbat-funktionen, og ovnen går tilbage til startpositionen.



Advarsel: Producenten er ikke ansvarlig for forkert brug af Shabbat-funktionen.

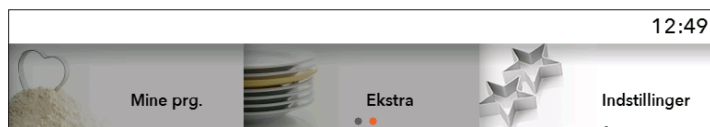
Sous vide

Denne funktion bruges til langsom vakuumtilberedning ved hjælp af damp. Tilbered den vakuumforseglede mad langsomt ved lav temperatur. Maden udvikler en mere fyldig smag og bevarer flere vitaminer og mineraler.

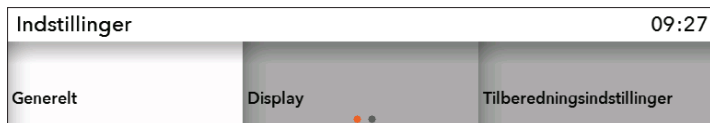


Drej knappen for at få vist menuen **Afslut** med tilhørende symboler.

VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER



Drej knappen, og vælg **Indstillinger** i hovedmenuen. Bekræft valget.



Du kan navigere i menuen ved at dreje knappen. Bekræft hvert valg ved at trykke på knappen.

Generelt

Sprog - Vælg det ønskede visningssprog for tekst.

Dato - Datoen skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i længere tid (mere end en uge). Vælg dag, måned og år.

Tid - Klokkelættet 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 uret/klokkelættet. I feltet Tid kan du også vælge, om der skal vises et digitalt eller analogt ur.

Lyd - Signalets lydstyrke kan kun indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug (kun klokkelættet vises).

Lydstyrke - du kan vælge mellem tre forskellige lydstyrker.

Lyd fra knapper - du kan aktivere eller deaktivere lyden.

Lyd ved start/stop - du kan aktivere eller deaktivere lyden.

Display

I denne menu kan du indstille følgende:

Lysstyrke - du kan vælge mellem tre forskellige niveauer.

Natvisning - indstil det tidsinterval, hvor displayet skal være nedtonet.

Apparat i standbytilstand - displayet slukker automatisk efter 1 time.

Tilberedningsindstillinger

Vandhårdhed

Afkalkningsprocedure

Funktion

Apparatoptylninger

Fabriksindstillinger

Ovnlys under brug - lyset slukkes, hvis lågen åbnes under bagningen.

Ovnlys - ovnlyset aktiveres automatisk, når du åbner lågen eller tænder for ovnen. Ovnlyset bliver ved med at lyse i et minut, når bagningen er fuldført. Du kan tænde og slukke for lyset ved at trykke på den tilhørende knap.



BØRNESIKRING

Slå børnesikringen til ved at trykke på knappen til børnesikring. Meddelelsen "**Børnesikring til**" vises i displayet. Tryk på knappen igen for at slå børnesikringen fra.



Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionen er aktiv (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, vil ovnen fungere normalt, men indstillingerne kan ikke ændres. Når børnesikringen er slået til, kan tilberedningsfunktioner og andre indstillinger ikke ændres. Det er kun muligt at afslutte tilberedningen. Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.



INDSTILLING AF MINUTUR

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger. Tryk på knappen for at aktivere minuturet. Den maksimale indstilling er 10 timer. Når tiden er gået, lyder der et kort akustisk signal, som kan slås fra ved at trykke på alarmknappen. Signalet stopper automatisk efter et minut.



Alle øvrige indstillinger gemmes i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes.

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.

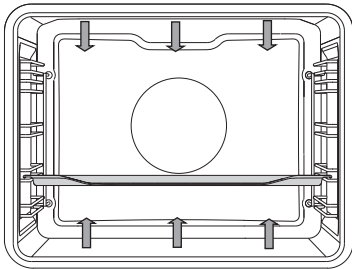
Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

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.

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

OVERVARME + UNDERVARME



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

Stegning af kød

Brug kogegrej i ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej i 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 saftigere, hvis du dækker dem til.

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

Bagning af kager:

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

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

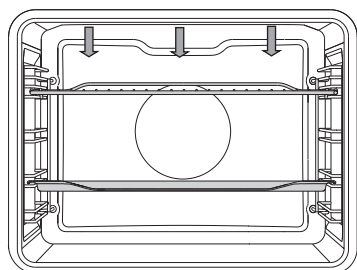
Fødevarer	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190 – 210	35 – 45
Sød soufflé	2	170 – 190	40 – 50
Boller *	3	190 – 210	20 – 30
Hvidt brød, 1 kg *	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
Boghvedebrød, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Rugbrød, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Speltbrød, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Valnøddekage	2	170 – 180	50 – 60
Sukkerbrøds-kage *	2	160 – 170	30 – 40
Små gærdejstrekant	3	200 – 210	20 – 30
Pirogger med kålfyld *	3	190 – 200	25 – 35
Frugtkage	2	130 – 150	80 – 100
Små marengskager	3	80 – 90	110 – 130
Horn med syltetøj	3	170 – 180	30 – 40

Tips	Brug
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.

LILLE GRILL, STOR GRILL



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

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

Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.
Overvåg hele tiden tilberedningen.

Kødet kan hurtigt blive branket 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.

Grillskema - lille grill

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	4	230	20 - 25
Nakkefilet	150 g/stk.	4	230	25 - 30
Koteletter	280 g/stk.	4	230	30 - 35
Grillpølser	70 g/stk.	4	230	20 - 25
TOASTED BREAD				
Toast	/	4	230	5 - 10
Åbne sandwiches	/	4	230	5 - 10

Grillskema - stor grill

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

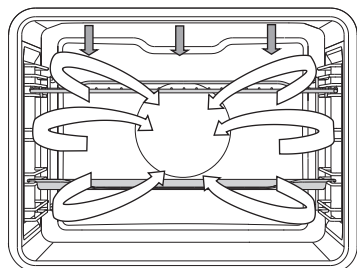
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



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.

STOR GRILL + BLÆSER

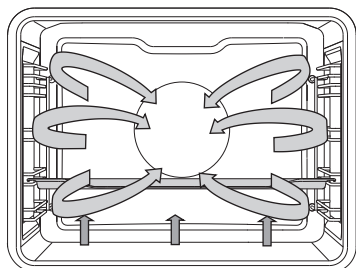


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

VARMLUFT + UNDERVARME

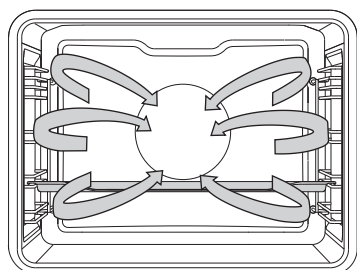


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

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

Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
BAGVÆRK			
Ostekage med mørdejsbund	2	150 - 160	60 - 70
Pizza*	3	210 - 220	10 - 15
Quiche Lorraine, mørdej	2	190 - 200	50 - 60
Æblestrudel, filodej	2	170 - 180	50 - 60

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 i ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej i 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 saftigere, hvis du dækker dem til.

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	160 - 180	90 - 120
Kylling, hel	1500	2	170 - 190	70 - 90
And	2000	2	160 - 180	120 - 150
Gås	4000	2	150 - 170	170 - 200
Kalkun	5000	2	150 - 170	180 - 210
Kyllingebryst	1000	3	180 - 200	50 - 60
Farseret kylling	1500	2	180 - 200	110 - 130

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småt bagværk kan bages på lave bageplader og på flere riller (2. og 3. rille).

Husk, at bagetiden kan variere, hvis der anvendes forskellige bageplader.

Den øverste plade skal muligvis tages ud af ovnen før den nederste plade.

Anbring altid bageforme direkte på risten, og fjern risten, hvis du bruger de bageplader, der følger med ovnen.

Småt bagværk skal have den samme tykkelse for at sikre en ensartet bruning.

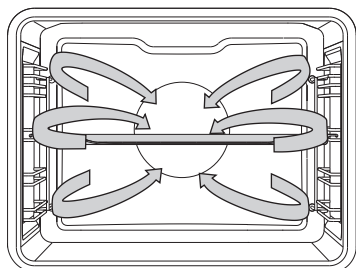
Fødevareretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min)
BAGVÆRK			
Sukkerbrødske	2	150 - 160	30 - 40
Crumblecake	3	160 - 170	25 - 35
Plumkage	2	150 - 160	30 - 40
Roulade *	3	160 - 170	15 - 25
Frugtkage med mørdej	2	160 - 170	50 - 70
Challah (gærdejsbolle)	2	160 - 170	35 - 50
Æblestrudel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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

ECO-VARMLUFT

eco



Det runde varmelegeme og blæseren tændes.

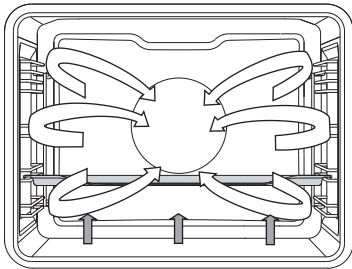
Blæseren i ovns bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring kødet, grøntsagerne eller bagværket.

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

UNDERVARME + BLÆSER



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

KONSERVERING

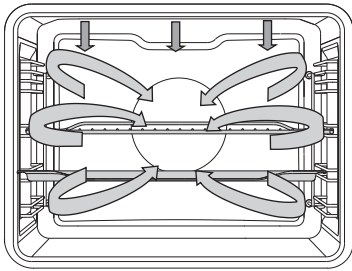
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

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

STEGNING



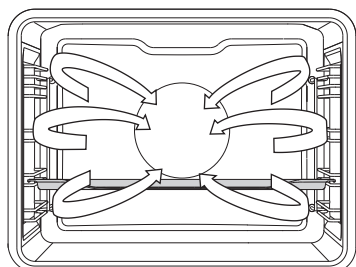
Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på 3. rille. Indsæt drypbakken på 1. eller 2. rille. Hvis du steger kød på en bageplade eller i en bradepande, skal den sættes ind på 2. rille.

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

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

VARMLUFT+DAMP



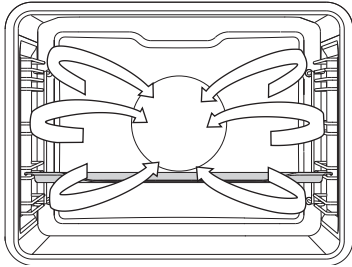
Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren. Samtidigt tændes det runde varmelegeme med blæseren for at cirkulere dampen og den varme luft.



Fyld vandbeholderen med frisk vand.

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Dampintensitet	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Okse/bov	1000	2	1	160-180	80-110
Oksefilet	1000	2	2	170-190	50-70
Kalvebov	1000	2	1	170-190	80-110
Lam	1000	2	1	170-190	60-90
Kylling - hel	1500	2	1	170-190	65-85
Kyllingebryst	1000	3	3	170-190	50-60
Svinefilet	1000	2	2	170-190	50-70
Fisk	200 g/stk.	3	2	180-200	25-35
Kartofler	1000	3	1	180-200	45-60
Kartofler og broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

DAMP



Der kommer damp ind i ovnrummet fra dampgeneratoren.



Fyld vandbeholderen med frisk vand.

Kød

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min)
Sauerkraut og pølser	700	3	100	35-45
Oksessteak	1000	3	100	45-55
Kyllingebryst	1000	3	100	25-35
Rejer	1000	3	100	25-35
Fiskefilet	500	3	80	20-25
Fiskesteak	500	3	80	25-30
Hel fisk	400	3	100	25-35
Muslinger	1000	3	100	20-25
Frankfurter	1000	3	85	15-20

Grøntsager

Fødevarer	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Bønner	500	3	100	50-60
Bønner - uden bælg**	500	3	100	80-90
Ærter	500	3	100	20-25
Blomkål - hel	500	3	100	20-30
Blomkål - i buketter	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	3	100	70-80
Fennikel	500	3	100	15-25
Kålrabi	500	3	100	20-30
Rødbede - hel	500	3	100	50-60
Peberfrugter	500	3	100	15-20
Radiser	500	3	100	15-20
Rosenkål	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

Fødevarer type	Vægt (g)	Forhold mellem mad: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Hvide ris	200	1:2	3	100	25-35
Brune ris	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Opskrift	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Fuldkornspasta	200	1:2	3	100	15-25
Hirse	250	1:1	3	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	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desserter

Fødevarer type	Vægt (g)	Forhold mellem mad: væske	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Smeltning af chokolade *	200	/	3	50	20-30
Opløsning af gelatine *	1 brev	/	3	50	15-20
Risbudding	Opskrift	1:4	3	100	30-40
Surdejsbrød	Opskrift	/	3	40	25-35
Crème caramel	Opskrift	/	3	100	40-50

* Dæk beholderen til med folie

Æggeretter



Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Blødkogte æg	200	3	100	10-15
Hårdkogte æg	200	3	100	15-20
Pocherede æg	200	3	100	13-17
Røræg	200	3	100	10-15
Omelet med bacon	Opskrift	3	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

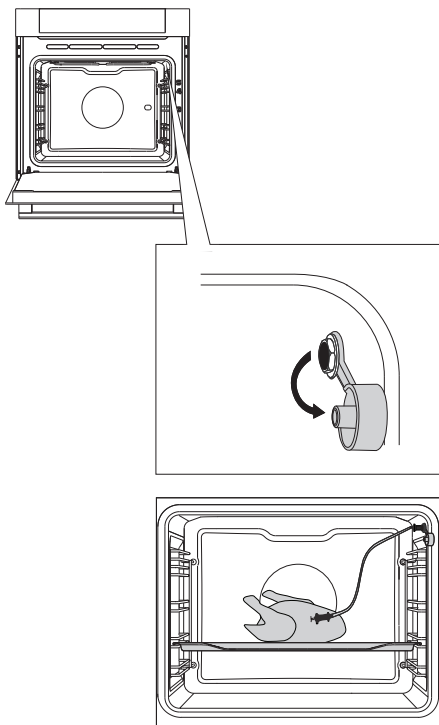
Optøning

Fødevaretype	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Optøningstid (min)
Frosset kød	1000	2	50	45-55
Frosset fjerkræ	1500	2	50	55-65
Frosset fisk, 200 g/stk.	1000	3	50	40-50
Frosset frugt	500	3	50	15-25
Frosne færdigretter	1000	3	60	50-65

 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.

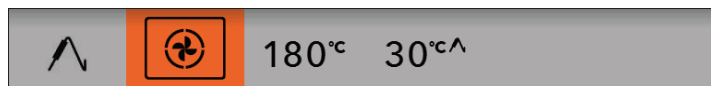
Stegning med stegetermometer (afhænger af modellen)

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).



Vælg funktionen (eksempel: varmluft).

Den forudindstillede temperatur og stegetermometerets temperatur vises i displayet. Indstil tilberedningsfunktionen og temperaturen samt rettens sluttemperatur. Tryk på knappen START.

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

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

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

Tilberedningsgrad for kød

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



Brug kun den sonde, der følger med ovnen.
Pas på, at sonden ikke rører ved ovnens indvendige dele eller varmelegemer under tilberedningen.
Når tilberedningen er gennemført, er sonden meget varm. Pas på ikke at brænde dig på den.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle af, inden du rengør det.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn!

Aluminiumoverflader

Aluminiumoverflader skal rengøres med et ikke-slibende rengøringsmiddel, som er beregnet til aluminium.

Put lidt rengøringsmiddel på kluden, rengør overfladen, og skyl med vand.

Anvend ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumoverfladen.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Frontpaneler i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

Rengør overfladen med et mildt rengøringsmiddel (sæbespånér) og en blød svamp.


Beskyt overfladen, og brug ikke rengøringsmidler, som indeholder slibemiddel eller opløsningsmidler.

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater eller typeskiltet med slibende rengøringsmidler eller skuresvampe eller med ren sprit eller spritholdige rengøringsmidler.

Fjern straks pletter med en blød klud og flydende rengøringsmiddel. Du kan også bruge rengøringsmidler, som er fremstillet specielt til hvidevarer. Følg producentens anvisninger.

 Sørg for, at der ikke kommer ovnspray/ovnrens på aluminiumoverfladerne, da disse dele kan tage permanent synlig skade.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

Fjern genstridigt snavs i ovnen med et almindeligt rengøringsmiddel, f.eks. ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

Rengør ovnen og tilbehøret efter hver brug, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Fedt fjernes nemmest med varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

Fjern genstridigt snavs med et almindeligt rengøringsmiddel til ovn. Fjern alle rengøringsmiddelrester med rent vand. Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende.

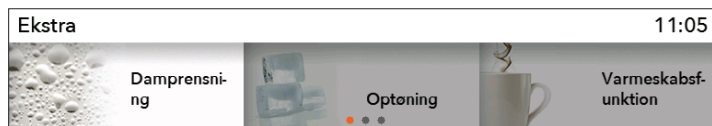
Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

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

DAMPRENSNINGSPROGRAM

Fjern alle større madrester og snavs fra ovnrummet, får rensningsprogrammet køres.

Fyld vandbeholderen med vand, og indstil rensningsprogrammet.



Vælg Ekstra og Damprensning i hovedmenuen. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



Tryk på knappen START.

💡 Når damprensningsprogrammet er fuldført, skal du lade ovnen køle så meget ned, at du kan tørre ovnrummets indvendige sider af.

Når programmet er fuldført, blødgøres pletterne på ovnens emaljerede overflader, så de er nemmere at rengøre.

Fjern pletterne med en fugtig klud.

💡 Gentag rengøringsprocessen efter behov (særligt ved genstridigt snavs).



Brug rengøringsprogrammet, når ovnen er kølet helt af.

RENGØRING AF VANDBEHOLDEREN

Rengøringen afhænger af vandets hårdhedsgrad.

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

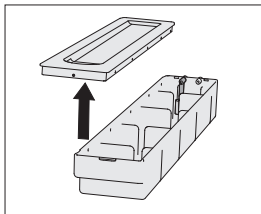
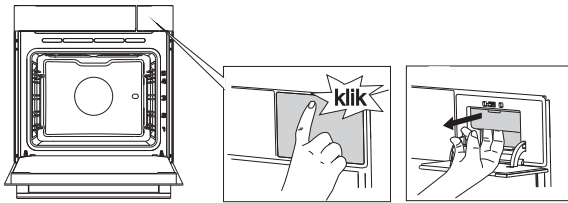
Vi anbefaler at bruge afkalkningsmiddel, da det giver gode resultater ved dampsystemer.

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

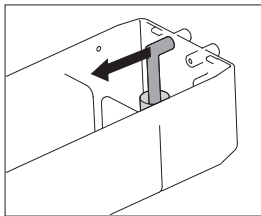
1. Fyld afkalkningsmidlet i vandbeholderen.
2. Afkalkningsproceduren er i gang
3. Afkalkningsproceduren er fuldført. Hæld væsken bort, skyl beholderen, og påfyld rent vand til skylleproceduren.
4. Skylleprocessen er fuldført. Rengør beholderen og ovnen.
Rengør også skumfilteret (se afsnittet Rengøring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

RENGØRING AF SKUMFILTERET

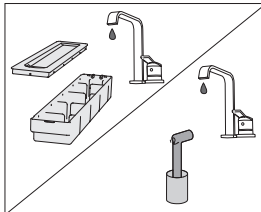
💡 Når du rengør vandbeholderen eller afkalker apparatet, skal du også rengøre skumfilteret.



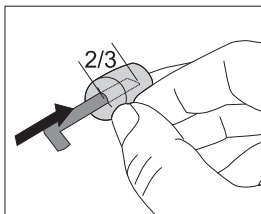
1 Åbn dækslet til vandbeholderen.



2 Tag indtagsrøret af studsens.



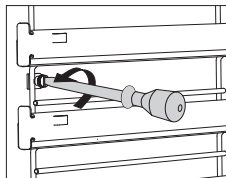
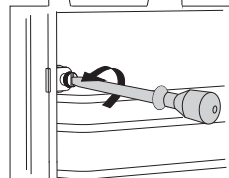
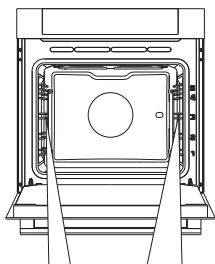
3 Rengør indtagsrøret med skumfilteret under rindende vand. Rengør skumfilteret, så der ikke er synligt snavs på det. Dermed kan du sikre, at apparatet fungerer korrekt, og at mades friske smag og duft bevares.



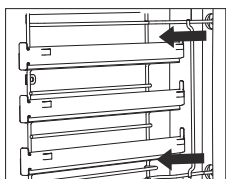
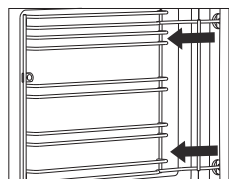
💡 If skumfilteret falder af indtagsrøret, skal du sætte det på igen ved at sætte røret ind i skumfilteret, til det er 2/3 gennem det.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen.

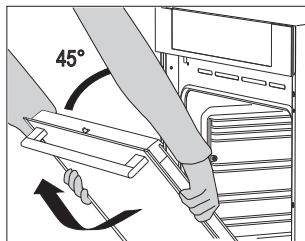
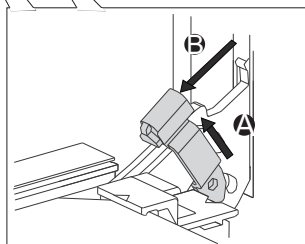
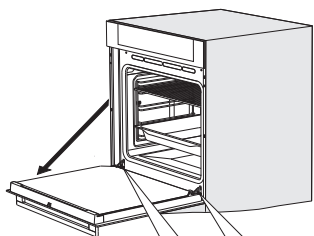


2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.


AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



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

2 Løft forsigtigt i de to hængselsbeslag, og træk ud mod dig selv.

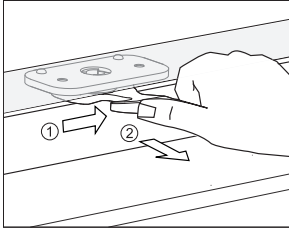
3 Vip langsomt lågen op, indtil den står i en vinkel på cirka 45 grader i forhold til lukket position. Løft derefter lågen op, og træk den ud.

 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)



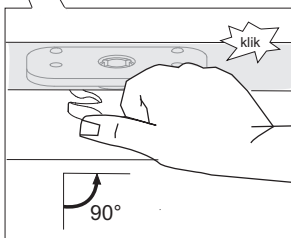
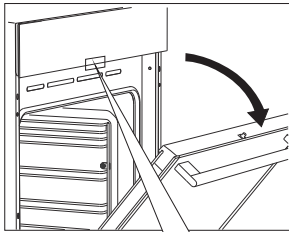
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

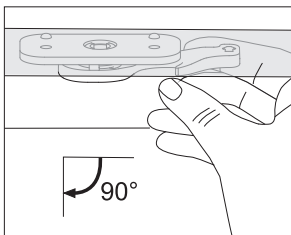
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 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)

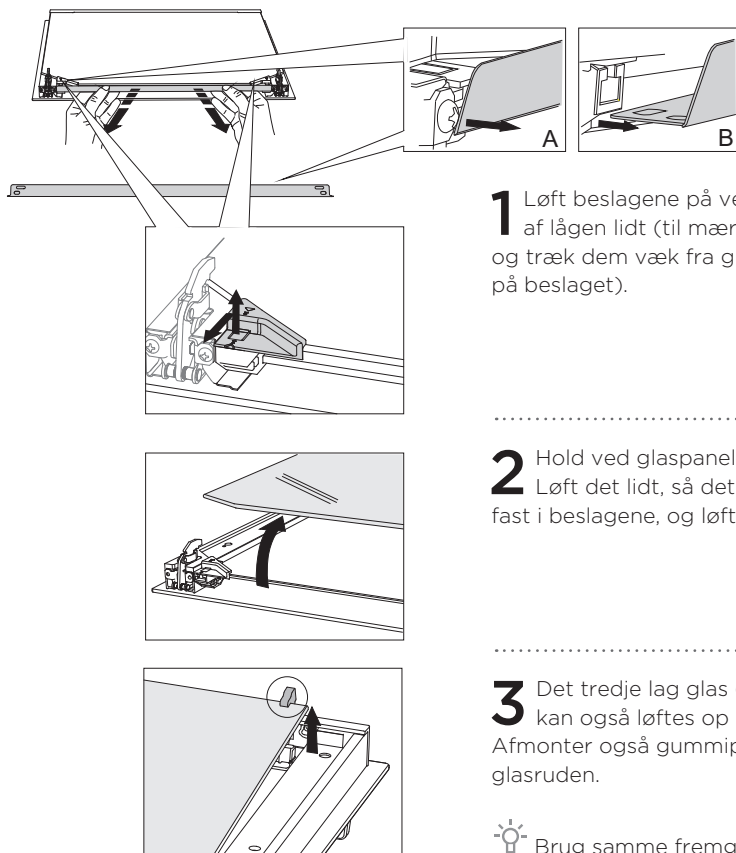
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et roligt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



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 (afhænger af modellen)

Ovnlågens glastrude kan rengøres indvendigt, men ovnlågen skal først afmonteres. Afmonter ovnlågen af (se afsnittet AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN).



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

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

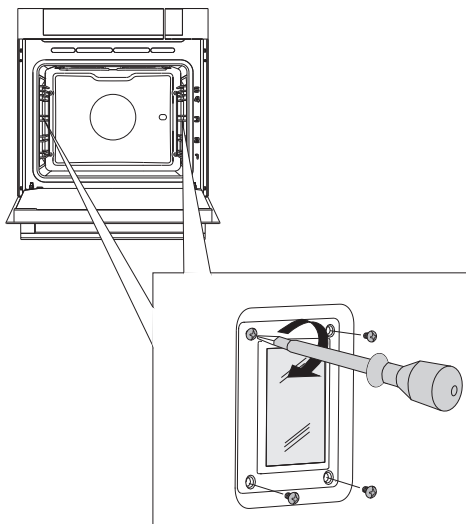
3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glastruden.

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


UDSKIFTNING AF PÆRE

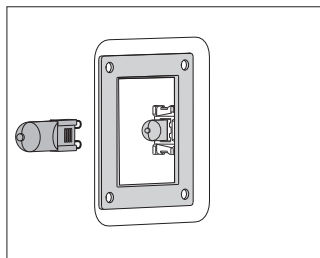
Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

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




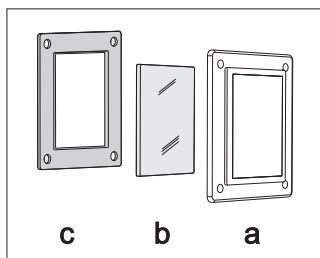
1 Brug en skruetrækker med lige kærvt til at vippe lampeglaset ud og tage det af.

 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	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 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.



gorenje⁺



727996