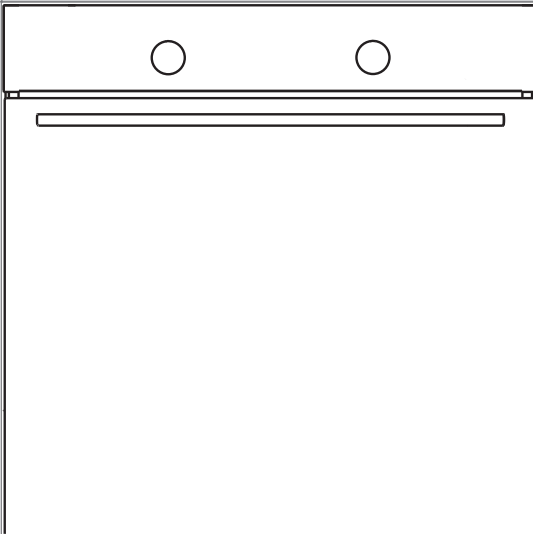


DA

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF DEN ELEKTRISKE PYROLYSEOVN

gorenje



Vi vil gerne takke for din tillid til os ved købet af dette apparat.

Denne vejledning vil gøre det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontroller, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Vejledning om installation og tilslutning findes i et separat hæfte.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

| | |
|---|---|
| 4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 7 Før tilslutning af apparatet: | INTRODUKTION |
| 8 ELEKTRISKE PYROLYSEOVN 12 Betjeningspanel 14 Tekniske specifikationer | |
| 15 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG | KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING |
| 16 TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6) 16 Trin 1: TÆNDE OG INDSTILLE 17 Trin 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION 19 Trin 3: VALG AF INDSTILLINGER 22 Trin 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER 24 Trin 5: START AF TILBEREDNINGEN 24 Trin 6: SLUKKE FOR OVNEN | TILBEREDNINGSTRIN |
| 25 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER | |
| 45 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 46 Almindelig rengøring af ovnen 47 Automatisk rengøring af ovnen - 47 Pyrolyse 49 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 50 Montering af de katalytiske indsætter 51 Afmontering og montering af ovnlågen 54 Afmontering og montering af glaspanelet i ovnlågen 55 Udskiftning af pæren | VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING |
| 56 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL | FEJLAFHJÆLPNING |
| 57 BORTSKAFFELSE | |

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

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

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

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

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun sluttes til lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid ledninger til andre apparater på sikker afstand.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Produktet må ikke løftes vha. grebet på lågen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

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

Sikker brug af ovnen under pyrolyseprogrammet

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

Spild og aftagelige dele i ovnrummet skal fjernes inden rengøringen.

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

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

Anbring ikke noget direkte i bunden af ovnen.

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

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

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

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

I tilfælde af strømsvigt under pyrolyseprogrammet afbrydes programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Ovnlågen låses op cirka 30 minutter efter, at strømforsyningen er genetableret, uanset om apparatet er kølet ned i mellemtiden.

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

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

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



Forsigtig - overfladen bliver varm under pyrolyserens.

FØR TILSLUTNING AF APPARATET:

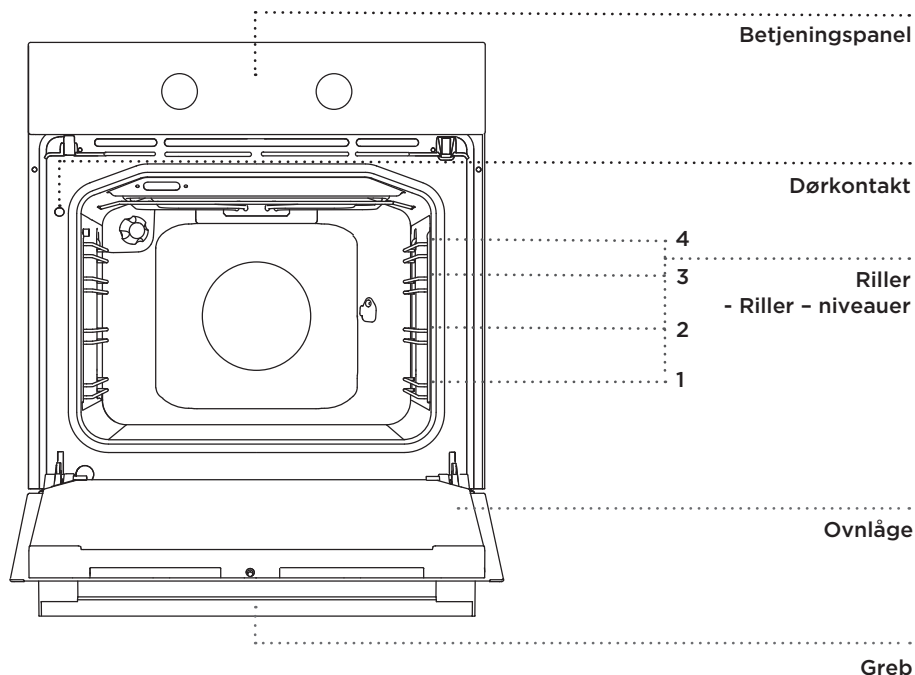


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

EELEKTRISKE PYROLYSEOVN


(BESKRIVELSE AF OVNEN OG UDS TYRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

Figureerne 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.ma.



PUSH-PULL-KNAP

Skub knappen let ind, så den "popper ud", og drej den derefter.

 Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

TRÅDSKINNER MED RILLER

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

TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille.

Skinneerne kan trækkes helt eller delvist ud.

OVNLÅGEKONTAKT

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

BLÆSER

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

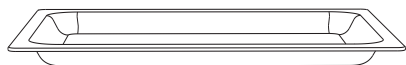
FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS Udstyr OG Tilbehør



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



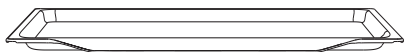
Ovnfast glasfad til brug med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.



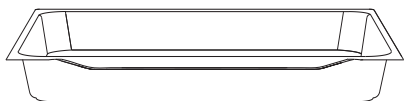
Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



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



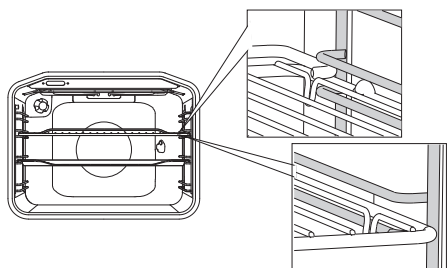
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



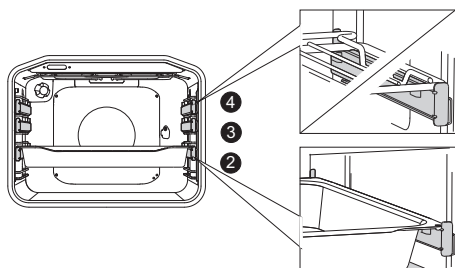
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydstejer kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



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.



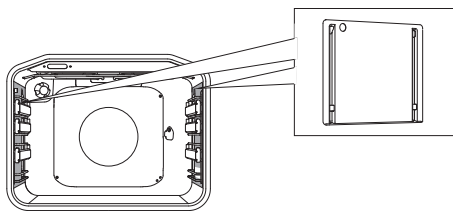
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



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



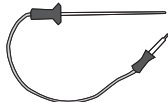
Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er kørt helt ind i ovnen.



De **KATALYTISKE INDSATSER** forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnrummets sider.



Det **ROTARENDE** drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



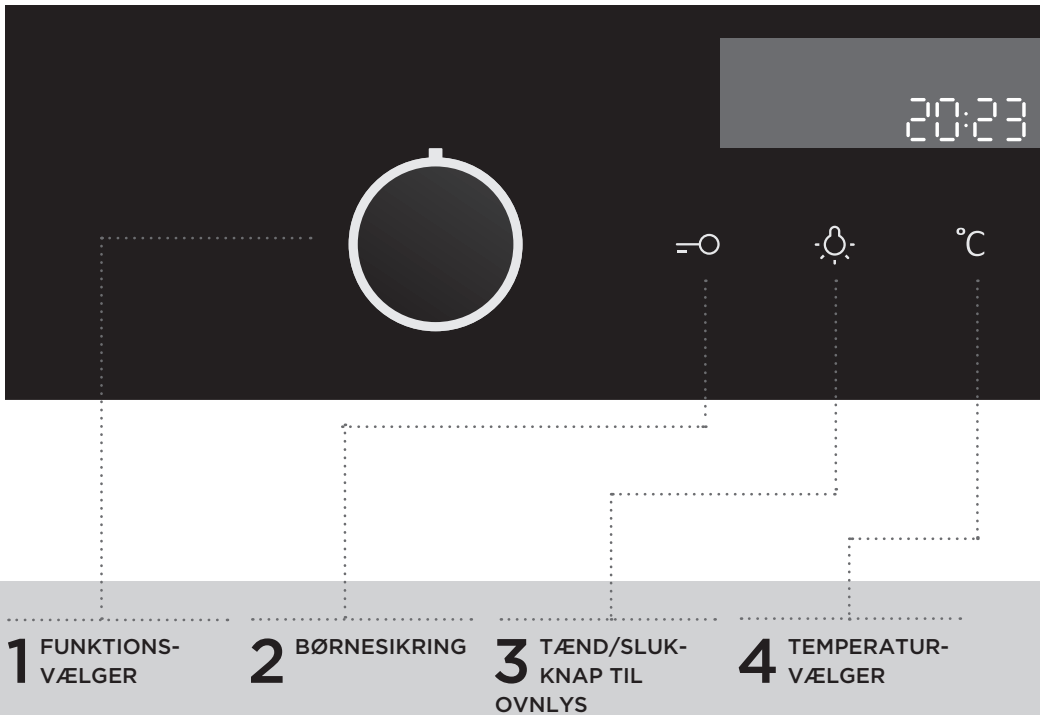
STEGETERMOMETER til stegning af større kødstykker.



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

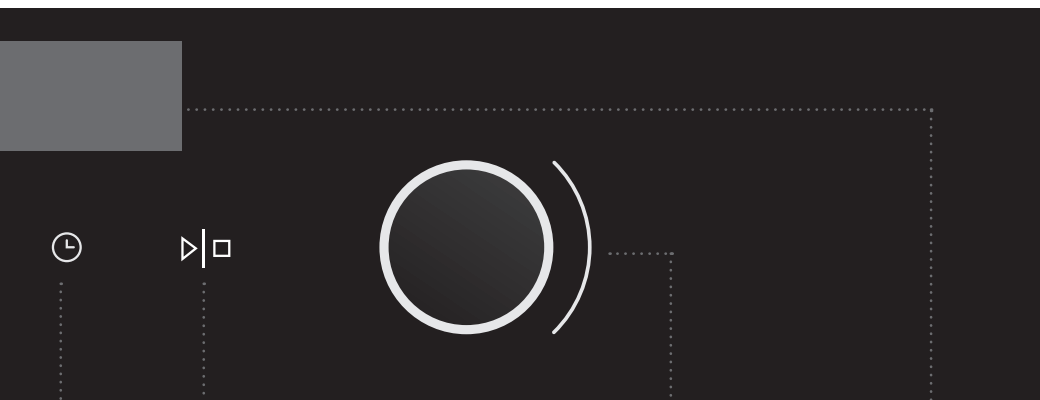
BETJENINGSPANEL

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



BEMÆRK:

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



5 ELEKTRONISK PROGRAMTIDMER

Tilberedningstid

Sluttidspunkt

Alarm

Ur

6 START/STOP-KNAP Brug denne knap til at starte eller stoppe programmet.

7 KNAP TIL INDSTILLING (-/+)

Brug denne knap til at indstille tid eller temperatur.

8 DISPLAY MED TILBEREDNINGSOPLYSNINGER OG KLOKESLÆT

BEMÆRK:

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

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)

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

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

FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG


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

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

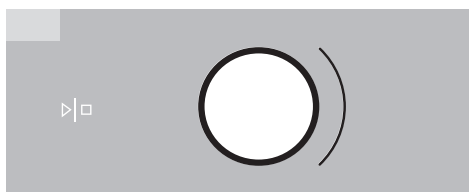
Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.

TRIN VED TILBEREDNINGEN (1-6)


TRIN 1: TÆNDE OG INDSTILLE

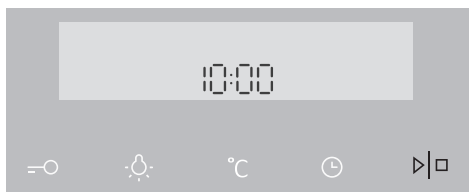
Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

INDSTILLING AF KLOKESLÆT



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 klokkeslættet ikke er indstillet. Timerfunktionerne kan dog ikke bruges (se afsnittet: INDSTILLING AF TIMERFUNKTIONER).

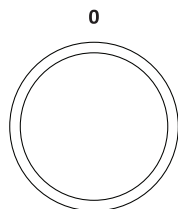
Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

ÆNDRING AF KLOKESLÆTTET

Klokkeslættet kan ændres, når timerfunktionerne ikke er i brug.

Tryk på tasten for at  indstille det aktuelle klokkeslæt. Bekræft ved at trykke på START/STOP.

TRIN 2: VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION





Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel, afhænger af modellen). Det valgte symbol vises på displayet.



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

| FUNKTION | BESKRIVELSE | ANBEFALET TEMPERATUR °C |
|--------------------------------|---|-------------------------|
| TILBEREDNINGSFUNKTIONER | | |
| | HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til at forvarme ovnen med. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført. | 160 |
| | 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 |
| | GRILL Kun det grillelement, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af pølser og sandwiches samt til ristning af brød. | 230 |
| | STOR GRILL Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler 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 |
| | 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 |
| | VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt. | 200 |
| | 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 |
| | UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. | 180 |

| FUNKTION | BESKRIVELSE | ANBEFALET TEMPERATUR °C |
|---|---|-------------------------|
|  | AQUA CLEAN Varmen dannes alene med mikrobølger. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter. | 60 |
| eco | ECO-TILBEREDNING ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning. | |
|  | OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er slået til. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne fødevarer. | - |
| P | PYROLYSE Med denne funktion renses ovnen automatisk indvendigt ved så høj en temperatur, at fedtresten og andre urenheder forbrændes til aske. | - |

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

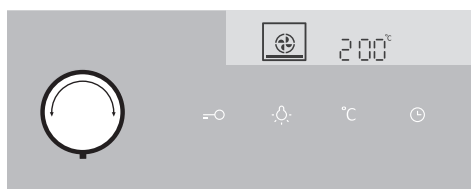
 Med disse systemer kan du tilberede med tilsætning af damp - se afsnittet BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER/TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER FOR PROGRAMMER MED TILSÆTNING AF DAMP.

TRIN 3: VALG AF INDSTILLINGER

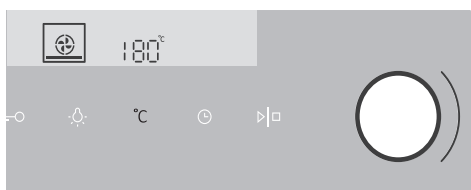
Hver tilberedningsfunktion har nogle basis- eller standardindstillinger, som kan tilpasses.

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



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



2 Tryk på knappen til indstilling af temperatur. Drej knappen (+/-) for at indstille **temperaturen**.



Ved visse funktioner er den maksimale temperatur begrænset.

Når apparatet tændes med knappen Start, blinker symbolet °C på displayet, indtil den ønskede temperatur opnås.

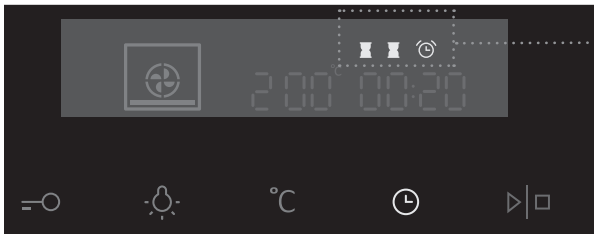
TIMERFUNKTIONER

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.

Tryk på knappen Start for at starte tilberedningen. Den forgangne tilberedningstid vises på displayet.



Timerfunktionsvisning



Indstilling af tilberedningstid

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



Indstilling af tidsforskudt start

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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00

Indstil først OPERATION DURATION (ovnens tilberedningstid) til 2 timer. Tryk to gange på knappen CLOCK for at vælge END OF OPERATION (sluttidspunktet). På displayet blinker det aktuelle klokkeslæt tillagt tilberedningstiden (14.00).

Indstil, hvornår bagningen skal være afsluttet (18.00).

Tryk på knappen Start 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).



Bruge minuturet

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens øvrige indstillinger.

Den maksimale indstilling er 24 timer.

Ved nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

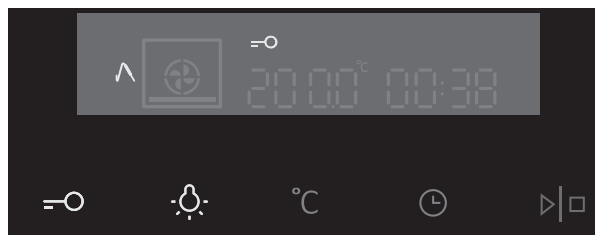


Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut.


Alle timerindstillinger kan annulleres ved at indstille tiden til 0.

Efter nogle få minutter skifter apparatet automatisk til standby.

TRIN 4: VALG AF EKSTRA FUNKTIONER



Slå de ekstra funktioner 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. Symbol 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, vil ovnen fungere 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 et nyt program, skal du først slå børnesikringen fra.

OVNLYS

Ovnlyset tændes automatisk, når lågen åbnes, eller når ovnen tændes.

Ovnlyset forbliver tændt i kort tid efter endt tilberedning.

Ovnlyset kan tændes og slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen til ovnlyset.

5sek °C **ALARMSIGNAL**

Lydstyrke for det akustiske signal kan indstilles, når timerfunktionerne ikke er i brug, og der kun vises det aktuelle klokkeslæt.

Hold knappen til indstilling af temperatur og effekt inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lydstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Indstillingen gemmes automatisk efter tre sekunder, og klokkeslættet vises igen.

5sek ☼ **DISPLAYETS LYSSTYRKE**

Funktionsvælgeren skal være i positionen 0.

Hold knappen til ovenlyset inde i 5 sekunder. To bjælker vises på displayet. Vælg et af de tre lysstyrketrin ved at dreje på knappen (+/-). 1, 2 eller 3 bjælker vises. Efter 3 sekunder gemmes indstillingen.

=○ + ⌚ **STANDBY**

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

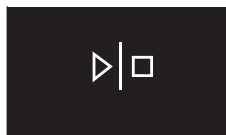
Tryk på knapperne KEY + TIMER samtidigt for at slukke for displayet. Hvis en timerfunktion er aktiv, vises "OFF" og timerikonet på displayet for at angive den aktive funktion.



Disse indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis apparatet afbrydes fra lysnettet. Alt andet end lydsignalet og børnesikringen gendannes til fabriksindstillingerne.

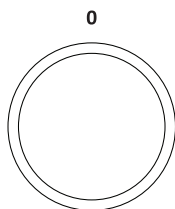
TRIN 5: START AF TILBEREDNINGEN


Start tilberedningen ved at trykke på knappen Start/Stop og holde den inde.




TRIN 6: SLUKKE FOR 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 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 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.

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.

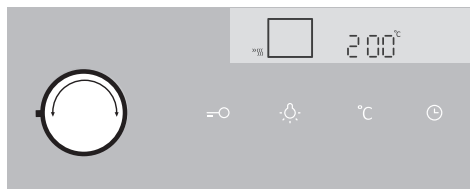
Du kan spare energi ved udnytte restvarmen og slukke ovnen cirka 10 minutter før, end at maden er tilberedt.

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


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 at forvarme ovnen med.



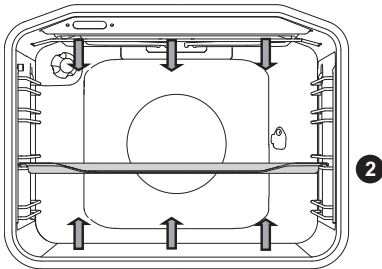
Drej funktionsvælgeren til positionen for hurtig forvarmning. Standardtemperaturen vises på displayet. Temperaturen kan indstilles.

 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.

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

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

OVER- OG UNDERVARME



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

Stegning af kød:

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

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

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

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

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

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

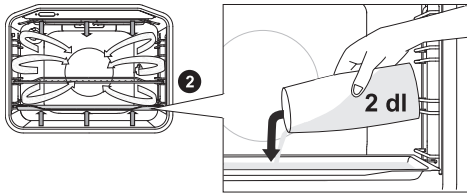
Bagning:

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


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


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

OVER- OG UNDERVARME MED DAMP



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.

 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

 For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

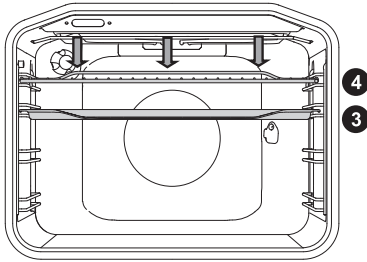
| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------|----------|--------------------|-----------------|----------------|
| Flæskesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Nakkesteg | 1500 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| Farsbrød | 1500 | 2 | 200-210 | 70-80 |
| Oksesteg | 1500 | 2 | 170-190 | 130-150 |
| Kylling | 1500 | 2 | 190-210 | 80-100 |

| 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. |
| Falder kagen sammen? | <ul style="list-style-type: none">• Kig på opskriften.• Brug mindre væske næste gang.• Overhold den angivne tid ved brug af håndmikser, blendere og lignende. |
| Er kagen for lys i bunden? | <ul style="list-style-type: none">• Brug en mørk bageform eller -plade.• Anbring bagepladen en rille lavere, og tænd for undervarmen i den sidste del af tilberedningstiden. |
| Er en kage med fugtigt fyld bagt for lidt? | <ul style="list-style-type: none">• Øg temperaturen, og forlæng tilberedningstiden. |



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

GRILL OG STOR GRILL



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

Ved grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

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

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

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

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

Grillskema - stor grill

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------------------|------------|--------------------|-----------------|----------------|
| KØD | | | | |
| Oksesteak, rød | 180 g/stk. | 3 | 230 | 15-20 |
| Oksesteak, gennemstegt | 180 g/stk. | 3 | 230 | 18-25 |
| Nakkefilet | 150 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Koteletter | 280 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Kalvekød | 140 g/stk. | 3 | 230 | 20-25 |
| Grillpølser | 70 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| Dåsebov | 150 g/stk. | 3 | 230 | 10-15 |
| FISK | | | | |
| Laksesteak/-filet | 200 g/stk. | 3 | 230 | 15-25 |
| RISTET BRØD | | | | |
| Toast | / | 4 | 230 | 1-3 |
| Brød med pålæg | / | 4 | 230 | 2-5 |

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

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

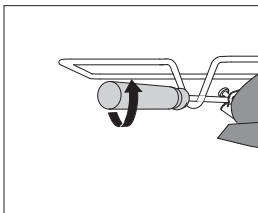
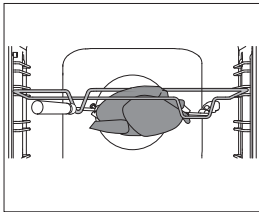
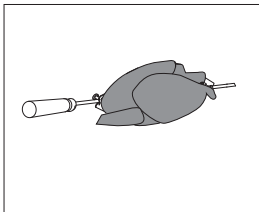
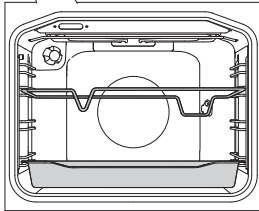
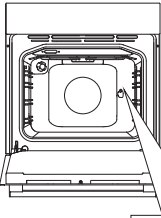


Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

Brug af det roterende drejespyd (afhænger af modellen)

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



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

2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.

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

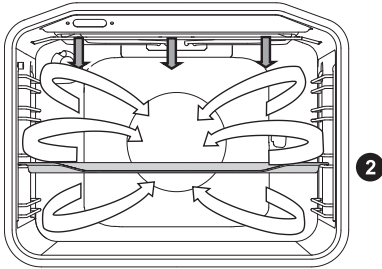
4 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion.



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

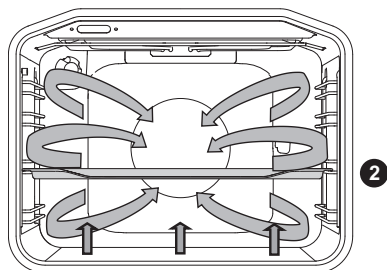


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tippene under Grill.

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



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

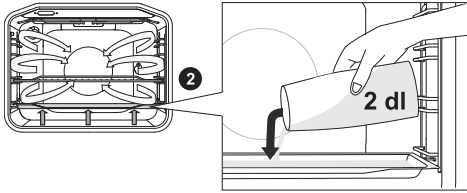
Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

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


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



VARMLUFT OG UNDERVARME MED DAMP



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.

 Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

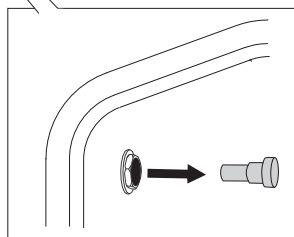
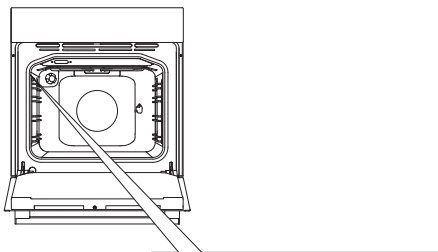
 For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|---|----------|--------------------|-----------------|----------------|
| Hvidt brød * | 1000 | 2 | 180-190 | 60-80 |
| Pizza * | / | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Strudel med æble og hytteost | / | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Pizza; fra frost | / | 2 | 200-220 | 15-20 |
| Strudel med æble og hytteost; fra frost | / | 2 | 200-210 | 30-40 |
| Kyllingebryst | 1000 | 2 | 190-210 | 60-70 |

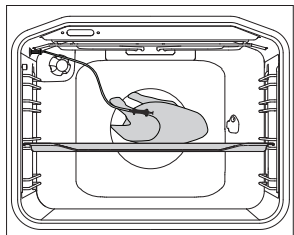
Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

Stegning med stegetermometer (afhanger af modellen)

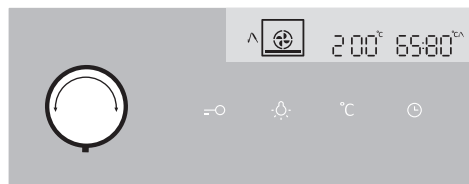
Indstil den ønskede kerntemperatur for maden. Ovnen slukker, når den indstillede kerntemperatur opnås. Kerntemperaturen måles ved hjælp af sonden.



- 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 forudindstillede temperatur, den målte temperatur ved stegetermometeret og den indstillede temperatur vises på displayet. Tryk på knappen START.



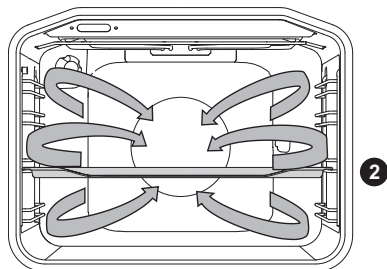
Den aktuelle temperatur i ovnen, den aktuelle temperatur for stegetermometeret og den indstillede temperatur for stegetermometeret vises under tilberedningen. Temperaturen kan ændres i løbet af tilberedningen. Når den angivne kerntemperatur er nået, slukkes ovnen automatisk. Der lyder et akustisk signal, som kan slukkes ved at trykke på en af knapperne. Det akustiske signal slukkes automatisk efter 1 minut. Klokkeslættet vises på displayet.

Sæt 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 ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

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

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

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

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

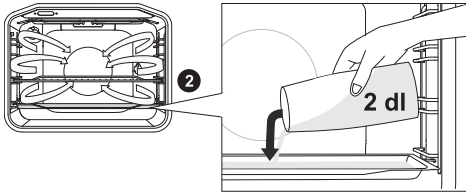
| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|
| BAGVÆRK | | | |
| Sandkage | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Crumble | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Frugtkage | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Roulade* |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

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



Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

VARMLUFT MED DAMP



Anbring bagepladen på første rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Anbring maden på 2. rille, og start tilberedningen.



Hvis du bruger bradepanden, skal du sætte den på én rille højere end anbefalet i tilberedningsskemaet.

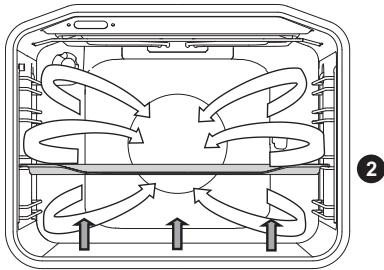


For at opnå det bedste resultat må du ikke åbne ovnlågen eller tilsætte vand under tilberedningen.

| Madvare | Vægt (g) | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Stegetid (min) |
|----------------------|----------|--------------------|-----------------|----------------|
| Boller* | / | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Roulade * | / | 2 | 170-180 | 20-25 |
| Butterdej; fra frost | / | 2 | 190-200 | 20-30 |
| Lasagne; fra frost | / | 2 | 190-200 | 40-50 |

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

UNDERVARME OG BLÆSER



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

KONSERVERING

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

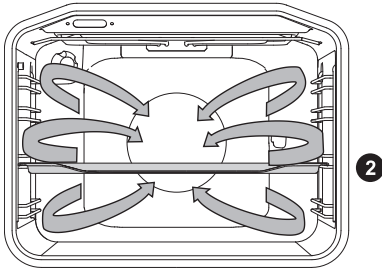
Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og stil 6 henkogningsglas a 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

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

| Madvare | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Simretid (min) | Temperatur og tid, efter simring er startet | Trækketid i ovnen (min) |
|--------------------|--------------------|-----------------|----------------|---|-------------------------|
| FRUGT | | | | | |
| Jordbær | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Frugter med sten | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Frugtmos | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| GRØNTSAGER | | | | | |
| Syltede agurker | 2 | 160-180 | 30-45 | / | 20-30 |
| Bønner, gulerødder | 2 | 160-180 | 30-45 | 120°C, 45-60 min | 20-30 |

ECO-TILBEREDNING

eco



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

| Fødevarer | Rille (fra bunden) | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min) |
|--------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------------|
| KØD | | | |
| Flæskesteg, 1 kg | 2 | 190 | 150-170 |
| Flæskesteg, 2 kg | 2 | 190 | 160-190 |
| Oksesteg, 1 kg | 2 | 210 | 120-140 |
| FISK | | | |
| Hel fisk, 200 g/stk | 2 | 200 | 40-50 |
| Fiskefilet, 100 g/stk | 2 | 210 | 25-35 |
| BAGVÆRK | | | |
| Småkager med kagepresse* | 2 | 180 | 25-30 |
| Små cupkager | 2 | 190 | 30-35 |
| Roulade | 2 | 190 | 15-25 |
| Frugtkage med mørdej | 2 | 190 | 55-65 |
| GRØNTSAGER | | | |
| Kartoffelgratin | 2 | 190 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 200 | 40-50 |
| FROSNE FØDEVARER | | | |
| Pommes frites, 1 kg | 2 | 220 | 25-40 |
| Kyllingenuggets, 0,7 kg | 2 | 220 | 25-35 |
| Fiskepinde, 0,6 kg | 2 | 220 | 20-30 |



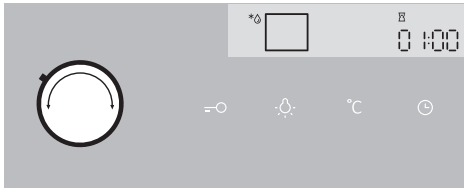
Bradepanden må aldrig sættes på den nederste rille.

OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.



Drej funktionsvælgeren til positionen for 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.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

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

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med ikke-slibende flydende rengøringsmidler, som er specielt egnet til sådanne overflader.

Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

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



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

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

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

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

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

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

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

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

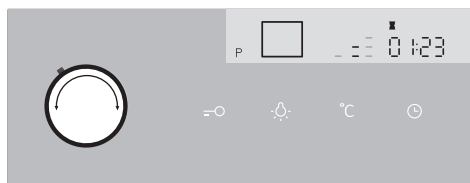
AUTOMATISK RENGØRING AF OVNE - PYROLYSE

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

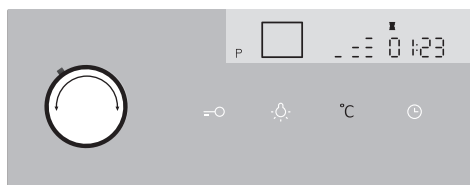
Madrester og fedt kan blive antændt under pyrolyseprocessen. Fjern derfor synligt snavs og madrester fra ovnens indvendige sider, før pyrolyseprogrammet startes.



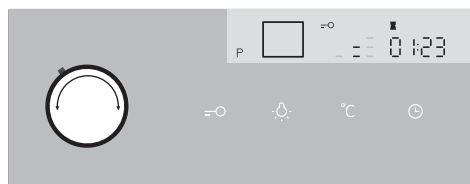
Fjern alt udstyr fra ovnen, herunder teleskopskinnerne, før det automatiske pyrolyseprogram køres!




1 Drej funktionsvælgeren til positionen "P". Rengøringsintensitet og -tid vises.



2 Vælg den ønskede rengøringsintensitet. (afhænger af modellen)
Tryk på knappen Temperatur, og drej på knappen +/-.



3 Efter et stykke tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. Symbolet med nøglen vises på displayet.

 Der kan forekomme ubehagelig lugt fra ovnen under pyrolyseprocessen. Tør ovnen af med en fugtig klud, når den er kølet af. Tør også ovnlågen og området omkring pakningen af. Undlad at skrubbe pakningen.

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



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

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

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

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

RENGØRING AF BRADEPANDER OG BAGEPLADER:



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

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



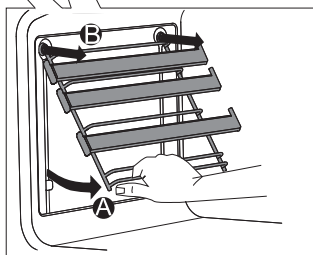
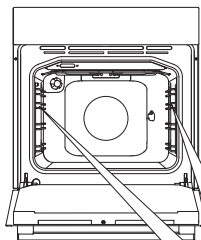
Under pyrolyseprogrammet kan pladerne ændre farve og miste noget af deres glans. Det har ingen betydning for deres anvendelse.



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

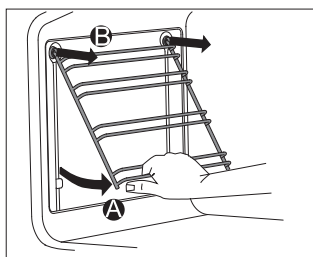
UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



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

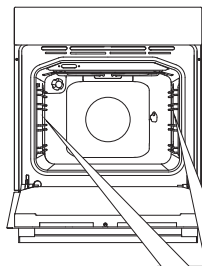
B Tag dem ud af åbningerne øverst.



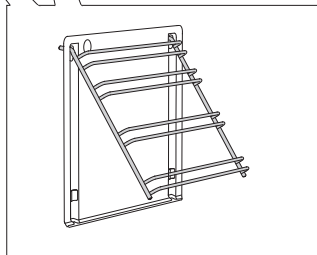
Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

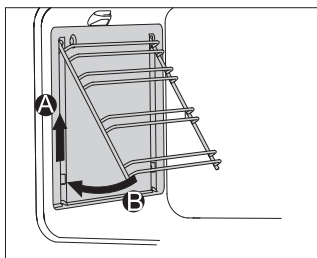
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne med.



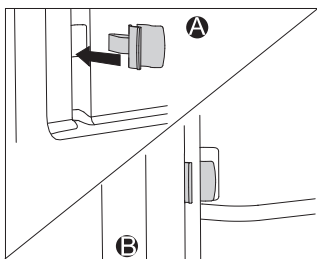
Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.



1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.



2 Hæng indsatserne i hullerne med skinnerne monteret, og træk opad.

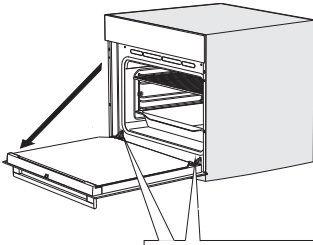


Hvis du monterer fuldt udtrækkelige skinner på de katalytiske indsats, skal du indsætte den ene ende af den medfølgende snaplås i åbningerne nederst i væggen i ovnrummet og den anden ende af snaplåsen i skinnen. Formålet med snaplåsene er at holde skinnerne bedre på plads.

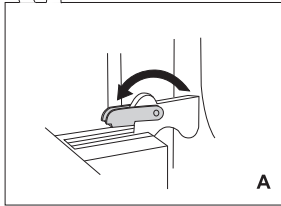


De katalytiske indsats må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

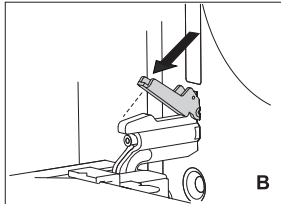
AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN



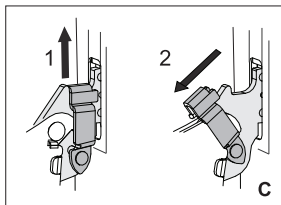
1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).



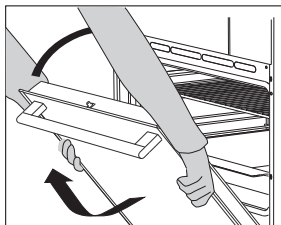
2 A Drej stoppene hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig lukning).



B Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du vippe dørhængslerne tilbage til en vinkel på 90° (figur 2).



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

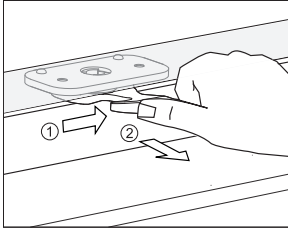


3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet. Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene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




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

OVNLÅS (afhænger af modellen)



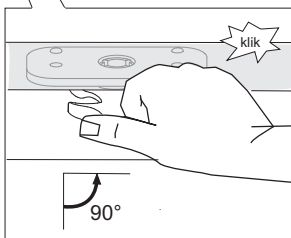
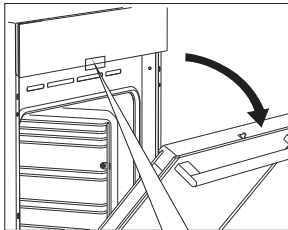
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

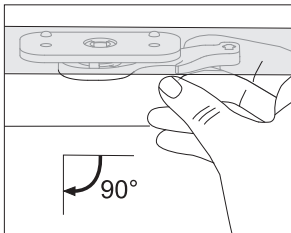
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



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



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

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

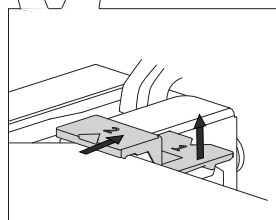
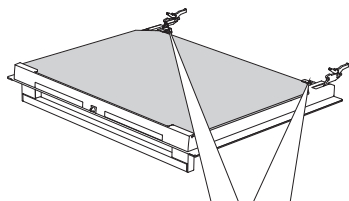
Ovnlågen er forsynet med et system, som fra en vinkel på 75 grader dæmper lukningskraften. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



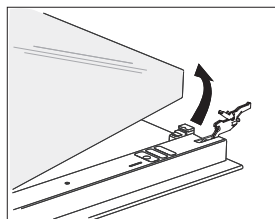
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING AF GLASpaneLET I OVNLÅGEN

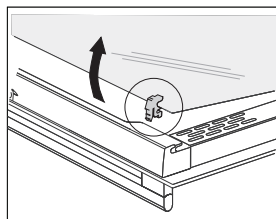
Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet Afmontering og montering af ovnlågen).



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



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



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

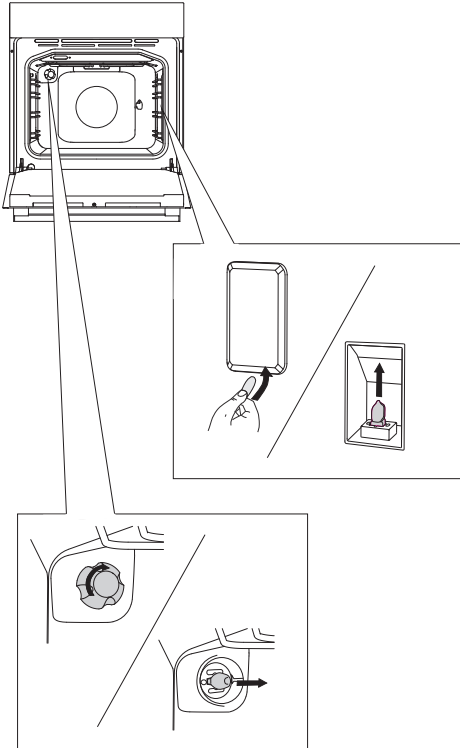


Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.


UDSKIFTNING AF PÆREN

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


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



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

 Pas på ikke at beskadige emaljen.

Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

| Problem/fejl | Årsag |
|--|---|
| Knapperne og/eller displayet reagerer ikke. | Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det. |
| Relæet i din bolig slår tit fra. | Kontakt en servicetekniker. |
| Ovnlyset virker ikke. | Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold. |
| Bagværk er ikke bagt nok. | Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket? |
| Der vises en fejlkode (E1, E2, E3 osv.). | Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd strømforsyningen til apparatet i nogle få minutter. Tilslut derefter apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør. |

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

EVP_MULIT_IL+_PIR



da (03-20)