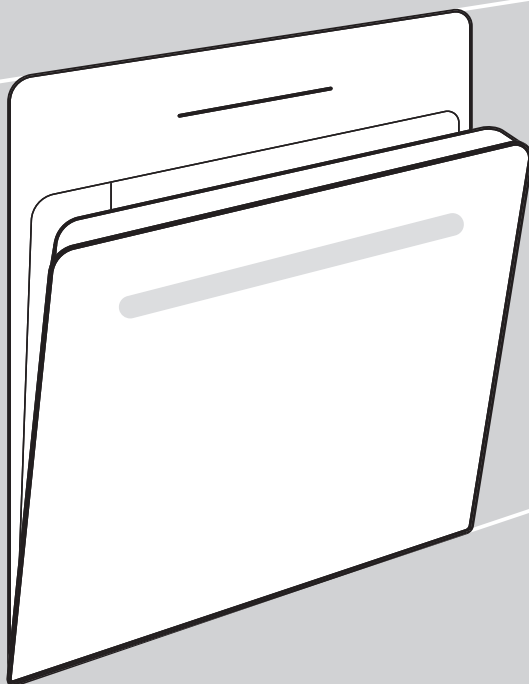


gorenje

DA

DK

**BRUGSVEJLEDNING
FOR INDBYGGET OVN**



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

Kontrollér, 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.

Installations- og tilslutningsvejledning findes separat.

Brugs-, installations- og tilslutningsvejledning findes også på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

Indholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Sikkerhedsforskrifter | 4 |
| Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring | 5 |
| Andre vigtige sikkerhedsforskrifter | 6 |
| Beskrivelse af apparatet | 8 |
| Typeskilt – produktoplysninger | 8 |
| Betjeningspanel | 9 |
| Udstyr til apparat | 10 |
| Indikatorer | 10 |
| Riller | 10 |
| Ovnlågekontakt | 11 |
| Blæser | 11 |
| Ovnudstyr og -tilbehør | 11 |
| Før du bruger apparatet første gang | 13 |
| Ved første ibrugtagning af ovnen | 14 |
| Test af vandhårdhed | 14 |
| Valg af indstillinger | 15 |
| Professionel tilstand (pro bake) | 15 |
| AUTOMATISK TILSTAND (auto bake) | 23 |
| VALG AF EKSTRA FUNKTIONER (extra bake) | 26 |
| Tastelåsning | 26 |
| Start af tilberedningen | 28 |
| Slut på tilberedningen og slukning af ovnen | 28 |
| Valg af de generelle indstillinger | 29 |
| Generelle tips og råd til bagning | 32 |
| Tilberedningsskema | 33 |
| Madlavning med stegetermometer | 37 |
| Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød | 39 |
| Rengøring og vedligehold | 40 |
| Automatisk ovenrensning – pyrolyse | 41 |
| Rengøring af fordamperbakken | 43 |
| Rengøring af dampsystemet | 44 |
| Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner | 44 |
| Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glaseruder | 45 |
| Udskiftning af pæren | 46 |
| Fejlafhjælpningstabel | 47 |
| Særlige advarsler og anmeldelse af fejl | 47 |
| Bortskaffelse | 48 |
| Tilberedningstest | 49 |

Sikkerhedsforskrifter

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER – LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

En frakoblingsmekanisme skal være inkorporeret i den faste installation i overensstemmelse med gældende regler.

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

ADVARSEL! Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes repræsentant eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå risiko (kun for apparater med tilslutningsledning).

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 varme, når apparatet er i brug. Hold små børn væk.

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

Anvend ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af apparatet, da det medfører risiko for elektrisk stød.

ADVARSEL: Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Hæld aldrig vand direkte på ovnens bund. Temperaturforskelle kan medføre beskadigelse af emaljebelægningen.

Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring

Før pyrolytisk rengøring skal apparatet forberedes tilsvarende (se kapitlet "Automatisk ovenrengøring - pyrolyse").

Før du starter rengøringsprocessen, skal du fjerne eventuelle rester af spildt væske og alle bevægelige dele fra ovenrummet.

Under den automatiske rengøringsproces opvarmes ovnen til en meget høj temperatur, og den er også meget varm på ydersiden. Risiko for forbrændinger! Hold børn væk fra ovnen.

Andre vigtige sikkerhedsforskrifter

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 skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

Vi anbefaler (på grund af apparatets vægt), at man er mindst to personer om at løfte og montere apparatet.

Løft ikke apparatet ved at holde fast i lågens håndtag.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for en tung belastning. Man må hverken stå eller sidde på ovnlågen, når den er åben, eller læne sig mod den. Placer heller ikke tunge genstande på den.

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden bliver viklet ind i ovnlågen, kan de blive beskadiget, hvilket kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

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

Tildæk ikke ovnen med stanniol indvendigt, og stil ikke bageformer eller andet køkkengrej på ovnens bund. Dette forhindrer eller reducerer luftcirkulationen i ovnen, forlænger tilberedningstiden og skader ovnens emaljebelægning.

Vi anbefaler, at du undgår at åbne ovndøren under bagning, da dette øger strømforbruget og kondensatakkumuleringen.

Ved bagningens afslutning og under selve bagningen skal du være forsigtig, når ovndøren åbnes, da der er fare for skoldning.

For at undgå kalkophobning anbefales det at lade ovndøren stå åben efter bagning eller brug af ovnen, så ovnrummet kan køle ned til stuetemperatur.

Rengør ovnen, når den er helt afkølet.

Eventuelle uoverensstemmelser i farvenuancerne mellem forskellige apparater eller komponenter på tværs af en enkelt designlinje kan skyldes en række faktorer, f.eks. at apparaterne ses fra forskellige vinkler, at baggrunden, materialerne og rumbelysningen er forskellige.

Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Tag strømmen fra apparatet og ring til et autoriseret servicecenter.

Ovnen kan bruges på sikker vis både med og uden bagepladeriller.

Opbevar ikke genstande i ovnen, som kan forårsage fare, når ovnen tændes.

Afvigelsen i den daglige visning af tiden på skærmen påvirker ikke apparatets funktionalitet, og kan skyldes udsving i frekvenserne i det elektriske netværk.

Før du aktiverer automatisk rengøring, skal du omhyggeligt læse og følge alle instruktioner i kapitlet Rengøring og vedligeholdelse, som beskriver korrekt og sikker brug af denne funktion

Placer ikke noget på ovnbunden under den automatiske rengøringsproces.

Pyrolyserengøring indebærer meget høje temperaturer, der kan frigive røg og dampe fra madrester. Vi anbefaler, at du sørger for grundig udluftning af køkkenet under pyrolyserengøringen. Små dyr eller kæledyr er meget følsomme over for dampe, der frigives under pyrolyserengøring af ovne. Vi anbefaler, at du fjerner dem fra køkkenet under pyrolyserengøringen og lufter grundigt ud i køkkenet grundigt efter rengøringen.

Åbn ikke ovnlågen under rengøringen.

Sørg for, at der ikke trænger fremmedlegemer ind i åbningen, der låser lågens skinne, da dette kan blokere den automatiske låsning af lågen under ovnens rengøringsproces.

Rør ikke ved nogen metaloverflader eller dele af apparatet under den automatiske rengøringsproces!

I tilfælde af strømafbrydelse under den automatiske rengøringsproces stopper programmet efter to minutter, og ovnlågen forbliver låst. Lågen låses op, når apparatet registrerer, at temperaturen er faldet til under 150 °C i midten af ovnrummet.

Efter selvrensingsprocessen kan ovnrummet og ovntilbehøret blive misfarvet og miste glansen. Dette påvirker ikke delenes funktionalitet.



Bemærk – varm overflade under pyrolyserengøring

Før apparatet sluttes til lysnettet, skal du lade det stå ved stuetemperatur i et stykke tid, så alle komponenter kan tilpasse sig rumtemperaturen. Hvis ovnen er blevet opbevaret ved en temperatur tæt på frysepunktet eller under frysepunktet, kan det være farligt for visse af komponenterne, især pumpen.

Brug ikke apparatet i et miljø, der er koldere end 5 °C. Hvis apparatet tændes under sådanne forhold, kan pumpen blive beskadiget.

Brug ikke destilleret vand, hanevand med højt klorindhold eller andre lignende væsker.

Når du tilbereder mad med dampindsprøjtning, skal ovnlågen altid åbnes helt, når tilberedningen er afsluttet. Hvis du ikke gør det, kan dampen, der stiger op fra ovnrummet, påvirke styreenhedens funktion.

Anbring kun fordamperbakken i apparatet, når du bager med dampindsprøjtning. Når du ikke bruger dampindsprøjtning-funktionen, skal du fjerne den.

Fjern og udskift kun fordamperbakken, når ovnen er helt kølet af.



ADVARSEL!

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

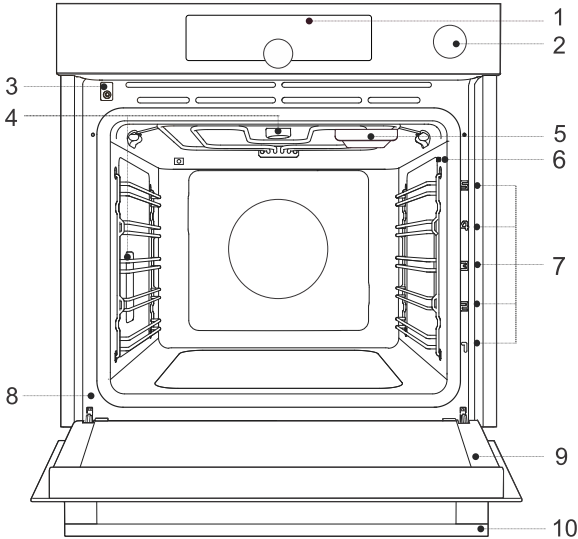
Beskrivelse af apparatet



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

Grundudstyret til dit apparat omfatter trådskinner, en lav bageplade og en rist.

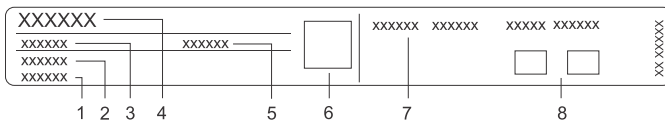


1. Betjeningspanel
2. Knap til vandbeholder
3. Lågekontakt
4. Belysning
5. Fordamperbakke

6. Holder til stegetermometer
7. Skinner – tilberedningsniveauer
8. Typeskilt
9. Ovnlåge
10. Lågehåndtag

Typeskilt – produktoplysninger

Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovnens kant

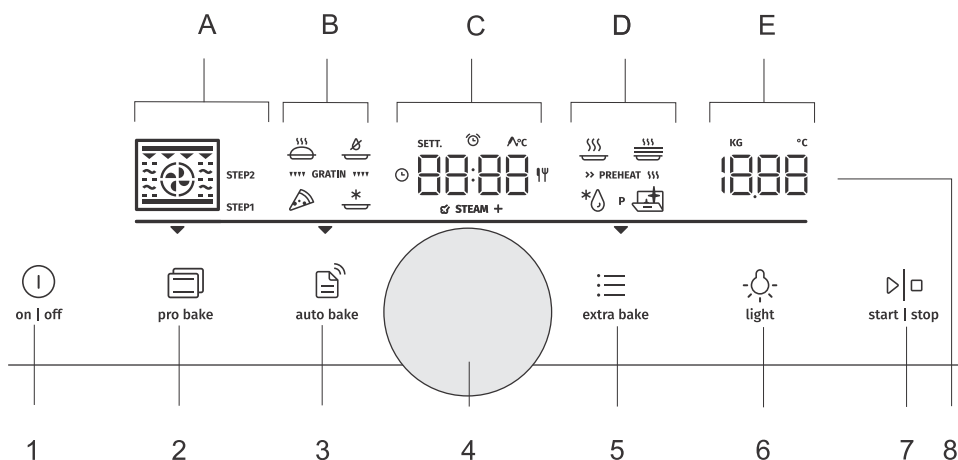


1. Serienummer
2. Model
3. Type
4. Varemærke

5. ID/kode
6. QR-kode (afhænger af modellen)
7. Tekniske oplysninger
8. Mærkater/symboler for compliance

Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



1. on | off tast
2. (pro bake) knap til professionel tilstand
3. (auto bake) knap til automatisk tilstand
4. Funktionsvælger
 - drej knappen for at vælge en indstilling
 - tryk på knappen for at bekræfte indstillingen
5. (extra bake) tast til ekstra funktioner og generelle apparatindstillinger
6. (light) tast til at tænde og slukke ovnlyset
7. start/stop-tast til start eller sætte på pause samt bekræftelse af indstillinger
8. Display:
 - A. bageprogrammer, (STEP)
 - B. specielle bageprogrammer, automatiske programmer, gratiner
 - C. ur, timerfunktioner, stegetermometer, bagetid
 - D. specialprogrammer, forvarmning
 - E. temperatur, vægt

— Oplyst del af linjen – viser det aktuelt valgte felt fra A til E.

▼ Pil – viser den valgte grundindstilling (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMATION!

For at få tasterne til at reagere bedre skal du berøre dem med en større del af fingerspidsen. Hver gang du trykker på en tast, bekræftes valget med et kort akustisk signal (hvis funktionen er tilgængelig).

Udstyr til apparat

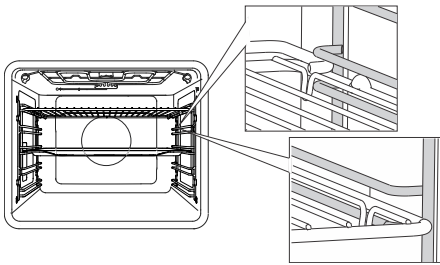
Indikatorer

Ovnlys: Ovnlyset tændes, når du åbner eller lukker ovnlågen, når du tænder for ovnen, ved bageprocessens afslutning, og når du trykker på tasten for ovnlys på betjeningspanelet.

Riller

- Rillerne gør det muligt at tilberede eller bage på 5 forskellige pladeniveauer.
- De forskellige højder på rillerne, som pladerne kan indsættes i, skal tælles nedefra og opåder.
- Rillenniveau 4 og 5 er beregnet til grillstegning.
- Når udstyret sættes i, skal det vende rigtigt.

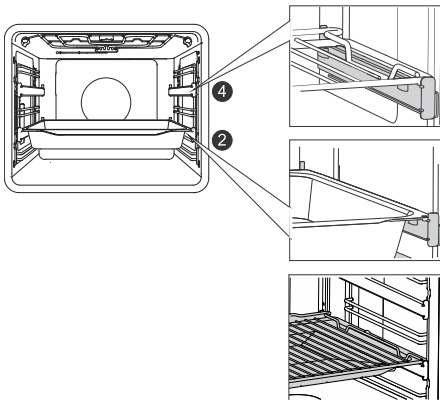
Riller



I tilfælde af trådskeer skal du altid sætte risten og bagepladerne ind i åbningen mellem den øverste og nederste del af hvert rillenniveau.

Faste teleskopskeer

(afhænger af modellen)

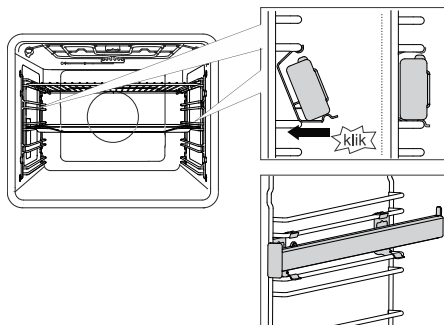


Teleskopskeerene kan sættes i på 2. og 4. niveau.

Hvis der er faste teleskopskeer, placeres bagepladen på skinnen. Man kan lægge risten direkte på en bageplade (lav eller dyb universalbradepande) og placere dem begge på samme skinne; i dette tilfælde fungerer bagepladen som en drypbakke.

Teleskopskinner til påklikning

(afhænger af modellen)



Skinnen, der kan klikkes på og trækkes ud, kan indsættes mellem to riller.

Sæt skinnen symmetrisk på rillerne i venstre og højre side af ovnrummet. Sæt først skinnens øverste klemme fast under rillen. Tryk derefter den nederste klemme fast i den korrekte position, indtil du hører et KLIK.

BEMÆRK: Skinnerne kan fastgøres i en hvilken som helst højde mellem to niveauer for trådskinnerne.



INFORMATION!

Teleskopskinnerne til påklikning kan ikke påmonteres skinner med en fast delvis forlængelse på dobbeltniveau. De kan dog monteres på delvist udtrækkelige skinner på enkeltniveau, til niveau 3-4 og 4-5.

Sørg for, at teleskopskinnen vender korrekt, og at den kan trækkes udad, dvs. ud af ovnen.

Ovnlågekontakt

(afhænger af modellen)

Hvis ovnlågen åbnes under ovnens drift, slukker afbryderen for varmelegemet og blæseren i ovnrummet. Når lågen lukkes, tænder kontakten for apparatet igen.



ADVARSEL!

Det er ikke tilladt at bruge ovnen med åben låge og aktiveret lågekontakt (lukket). Ovnens vil i så fald signalere fejl og skal nulstilles.

Blæser

Apparatet er forsynet med en køleventilator, som afkøler kabinettet, lågen og apparatets betjeningsenhed. Når der slukkes for ovnen, fortsætter ventilatoren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.

Ovnudstyr og -tilbehør

(afhænger af modellen)



ADVARSEL!

Fjern alt udstyr fra ovnen, inklusive ristillerne. Rengøring af udstyret (dybe eller lave universalbageplader) med pyrolyse er kun mulig, hvis ovnen er udstyret med yderligere riller (se kapitlet "Rengøring af det medfølgende udstyr med pyrolyse").

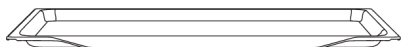


RISTEN bruges til grillstegning eller til at stille en pande, en bageform eller et ovnfast fad på.



INFORMATION!

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

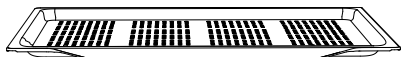


DEN LAVE BAGEPLADE bruges til flade, små kager. Den kan også bruges som drypbakke.



ADVARSEL!

Den lave bageplade kan miste formen ved opvarmning i ovnen. Når den afkøles, får den sin oprindelige form tilbage. Selv om den mister sin form, påvirkes funktionen ikke.



Den **LAVE PERFOREREDE BAGEPLADE** bruges til madlavning med systemer, der har dampindsprøjtning, og til luftstegning. Perforeringen forbedrer luftstrømmen omkring maden, så der dannes en sprødere skorpe. Ved tilberedning af mad med et højere væskeindhold (vand, fedt) skal den lave bageplade eller den almindelige bradepande placeres en rille lavere for at fungere som drypbakke.



DEN DYBE UNIVERSALBRADEPANDE er beregnet til stegning af grøntsager og til bagning af kager af fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



INFORMATION!

Sæt aldrig den dybe (universal)bradepande i den første rille under bagning.



Holder til **STEGETERMOMETER** (**BAKESENSOR**).



ADVARSEL!

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning.

Før du bruger apparatet første gang

- Fjern ovntilbehør og eventuel emballage (pap, polystyrenskum) fra ovnen.
- Tør ovntilbehøret og den indvendige del af ovnen af med en fugtig klud. Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler/klude.
- Varm den tomme ovn op i ca. en time med over- og undervarme ved en temperatur på 250 °C. Den karakteristiske "lugt af ny ovn" frigives; rummet skal derfor ventileres grundigt under denne proces.

Ved første ibrugtagning af ovnen

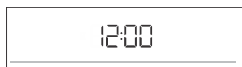
Når du slutter apparatet til, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i en længere periode, blinker 12:00 i displayet.

Du skal først vælge og bekræfte følgende grundindstillinger.



INFORMATION!

Du kan ændre dem ved at dreje på KNAPPEN. For at bekræfte den ønskede indstilling skal du trykke på KNAPPEN eller trykke på **start** | **stop**-tasten.



1. INDSTILLING AF UR

Indstil klokkeslættet/tidspunktet på dagen. Du skal først indstille og bekræfte minutterne. Derefter skal du indstille og bekræfte timerne.



INFORMATION!

Hvis du vil indstille eller justere uret senere, kan du læse herom i kapitlet Ekstra funktioner.



2. AKUSTISK SIGNALVOLUMEN

Medium lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet **VoL** og den aktuelt indstillede værdi for den akustiske signalvolumen vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at øge eller mindske den akustiske signalvolumen.



3. LYSSTYRKE

Medium lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet **brht** og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at øge eller reducere lysintensiteten.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret på displayet. Apparatet er i standby-tilstand.

Test af vandhårdhed

Rengøring afhænger af, hvor ofte du bruger dampindsprøjtningfunktionen, samt af hårdheden af det anvendte vand.

Dyp teststrimlen (følger med apparatet) i vand i ét (1) sekund. Vent ét minut, og notér antallet af bjælker på strimlen. Niveauiindstillingen skal svare til antallet af farvede bjælker på strimlen (se kapitlet Generelle indstillinger).

| | | |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 4 grønne striber – Hårdhed 1 | 1 rød stribe – Hårdhed 2 | 2 røde striber – Hårdhed 3 |
| 3 røde striber – Hårdhed 4 | 4 røde striber – Hårdhed 5 | |

Valg af indstillinger

Grænsefladen gør det muligt at vælge flere forskellige driftstilstande:

- Professionel tilstand (pro bake)
- Automatisk tilstand (auto bake)
- Ekstra funktioner (extra bake)
- Trinprogram (STEP) i den professionelle tilstand (pro bake)
- Automatiske programmer i automatisk tilstand (auto bake)

INFORMATION!

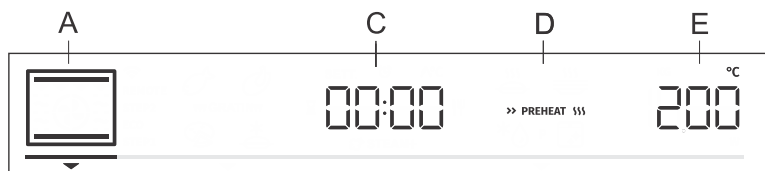
- Drej på KNAPPEN for at scrolle gennem indstillingerne.
- Bekræft først den valgte indstilling ved at trykke på KNAPPEN. Skift derefter indstillingen.
- Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.
- En streg og en pil angiver placeringen af den parameter, du vil indstille.
- Tryk på tasten **start | stop** for at starte programmet.
- Betjening af **on | off**-knappen:
 - Kortvarig berøring: Tænder eller slukker for ovnen, stopper bageprocessen eller funktionen.
 - Langvarig berøring: Ovnen skifter til tilstanden med lavt strømforbrug (strømsparetilstand). Ingen knap eller KNAP er aktiv, bortset fra **on | off**-knappen. For at tænde ovnen skal du trykke længe på denne knap.



pro bake **Professionel tilstand (pro bake)**

Denne funktion gør det muligt at indstille bageparametrene – bageprogram, temperatur, hurtig forvarmning og bagetid – frit efter brugerens behov.

Tryk på tasten **pro bake**, og indstil følgende:



- A bageprogram
- C programvarighed
- D forvarmning
- E temperatur

Derudover kan følgende indstilles:

- timerfunktioner (se kapitlet Timerfunktioner)
- trinvis bagetilstand (STEP) (se kapitlet Trinprogram)
- gratinering (GRATIN) (se kapitlet Start tilberedningsprocessen)

Hurtig forvarmning

Brug funktionen hurtig forvarmning, hvis du vil opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt.

Hvis du vil aktivere hurtig forvarmning, skal du dreje på KNAPPEN til indstillingen **» PREHEAT »** (se billedet, markering D). Bekræft valget. Drej KNAPPEN for at vælge det fuldt oplyste tegn, og bekræft. Funktionen er nu aktiveret.

Når den valgte temperatur er nået, stopper forvarmningsprocessen, og der udsendes et akustisk signal. **door** vises på displayet. Åbn lågen, og sæt maden i ovnen. Programmet vil automatisk fortsætte bagningen med de valgte indstillinger.



INFORMATION!

Når hurtigforvarmnings-funktionen er aktiveret, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

For systemer med dampindsprøjtning kan forvarmning ikke indstilles.

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

| Symbol | Brug |
|--------|--|
| | VARM LUFT Varm luft giver en bedre strømning af varm luft omkring maden. Derved tørres overfladen ud, og der skabes en tykkere skorpe. Brug dette program til at tilberede kød, bagværk og grøntsager samt til at tørre mad på en enkelt plade eller flere plader samtidigt. |
| | PIZZAPROGRAM Dette program er optimalt til bagning af pizza og bagværk med et højere vandindhold. Brug det til bagning med en enkelt plade, når du vil tilberede maden hurtigere, og så den bliver mere sprød. |
| | INTENSIV TILBEREDNING Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med et lavere kalorieindhold. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pomfritter, kyllingenuggets). |
| | GRILL MED VARM LUFT Varm luft giver en bedre fordeling af den varme luft omkring maden. Dette vil tørre overfladen ud. Kombineret med grillelementet vil dette også give en mere intensiv farve. For hurtigere tilberedning af kød og grøntsager. |
| | TURBOTILBEREDNING Til retter, hvor ensartet sprødhed fra alle sider ønskes. Programmet er også velegnet som det første trin i den trinvis bagefunktion, da det giver mulighed for hurtig bruning af overfladen i første fase og langsom tilberedning i anden fase. Kødet vil være saftigt med en pænt brunet skorpe. |
| | STOR GRILL Brug dette program til at grille store portioner flad mad som toast, åbne sandwich, grillpølser, bøffer, fisk, spyd osv. samt til gratinering og bruning af skorpe. Varmelegemerne monteret øverst i ovnrummet giver en jævn varme til hele overfladen. Den maksimalt tilladte temperatur er 240 °C |
| | OVER- OG UNDERVARME Brug dette program til almindelig bagning på en enkelt plade, til tilberedning af souffléer og bagning ved lave temperaturer (langsom tilberedning). |
| | SKÅNSOM BAGNING Til skånsom og kontrolleret langsom tilberedning af sarte fødevarer (bløde udskæringer af kød) og bagværk med en knasende bund. |
| | OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT Til jævn tilberedning af mad på en enkelt plade og til tilberedning af souffléer. |

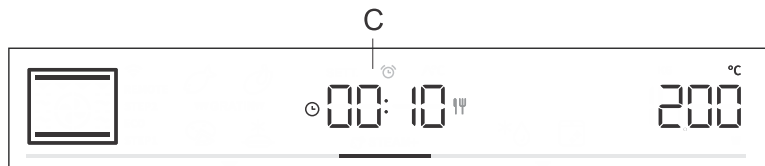
Skemaet er fortsat fra forrige side

| Symbol | Brug |
|---------------|---|
| | STOR GRILL MED VARMLUFT Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød. |
| | STOR GRILL OG UNDERVARME Til hurtigere bagning på en enkelt plade og til sprød bruning af skorpen. |
| | GRILL MED UNDERVARME OG VARM LUFT Til optimal bagning af gærdej, alle typer brød og til konservering. |
| ☑ STEAM + | AIRFRY MED DAMP Tilsætningen af damp tilbereder overfladen bedre og skaber en sprød skorpe. Det højere fugtniveau i apparatet hjælper overfladen på kager til at tørre mindre ud, blive mere hævet og blød og blive skinnende. Den tilsatte damp vil gøre retten mindre tør. Denne funktion fungerer i et temperaturområde over 150 °C. |
| ☑ STEAM + | OVER- OG UNDERVARME MED VENTILATOR OG DAMP |
| ☑ STEAM + | STOR GRILL MED VENTILATOR OG DAMP |

Tryk på tasten **start | stop** for at starte tilberedningsprocessen. De valgte indstillinger vises på displayet.

TIMERFUNKTIONER

Drej KNAPPEN for at vælge timerfunktionerne.



| Symbol | Beskrivelse | Brug |
|--------|-----------------------------|--|
| | Bagetid | I denne tilstand kan du angive, hvor længe oven skal fungere. |
| | Minutur | Minuturet fungerer uafhængigt af ovnens drift. Når den indstillede tid er udløbet, tændes eller slukkes apparatet ikke automatisk. |
| | Forsinket afslutning | Brug denne tilstand, når du vil have maden i ovnen til at blive tilberedt med en tidsforsinkelse. Indtast varigheden og det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen. Apparatet starter automatisk og ophører med at fungere på det ønskede tidspunkt. |



Tidsindstillet tilberedning

I denne funktion kan du angive varigheden af ovnens funktion (tilberedningstid).


Symbolet for tilberedningsvarighed vises på displayet. Drej knappen for at indstille den ønskede tilberedningstid. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.

Tryk på knappen **start | stop** for at starte bagningen.



Indstilling af minutur

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovndrift. Den længst mulige indstilling er 24 timer. Ved det sidste minut viser minuturet sekunder.

Drej KNAPPEN for at vælge symbolet , og bekræft din indstilling. Drej knappen, og indstil minuturets varighed. Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.



Indstilling af udskudt afslutning



INFORMATION!

Forsinket start er ikke mulig, når forvarmningsfunktionen er aktiveret.



Brug denne funktion, når du ønsker at starte tilberedningen af maden i ovnen efter en vis tid. Placer maden i ovnen, indstil derefter programmet og temperaturen. Til sidst indstilles programmets varighed og det tidspunkt, hvor du ønsker din mad færdig.

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: kl. 18:00 (6 p.m.)

Symbolet for tilberedningsvarighed  vises på displayet. Vælg indstillingen, og bekræft den ved at trykke på KNAPPEN (i vores tilfælde, 2:00). Tryk på KNAPPEN igen, og drej den for at vælge symbolet . Bekræft, og indstil tiden for, hvornår du ønsker maden skal være færdig (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.). Det ønskede tidspunkt for, hvornår maden skal være færdig, vises på displayet (18:00). Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.

Tryk på knappen **start | stop** for at starte bagningen.

Mens ovnen venter på at blive aktiveret, skifter den til delvis standby-funktion (displayet bliver mørkt). Ovnen tænder automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnen slukker på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde er det kl. 18:00 eller kl. 6 p.m.).



INFORMATION!

Sluttidspunktet for tilberedningen og uret skiftes til at blive vist på displayet.

Når tiden er gået, holder ovnen automatisk op med at fungere. Displayet viser **End**. Der lyder et alarmsignal, som du kan slukke ved at trykke på en af knapperne. Alarmsignalet slukkes automatisk efter ét minut.



ADVARSEL!

Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver hurtig forvarmning.

Let fordærlige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i længere tid. Inden brug af denne tilstand, skal det kontrolleres, at uret på apparatet er indstillet præcist.

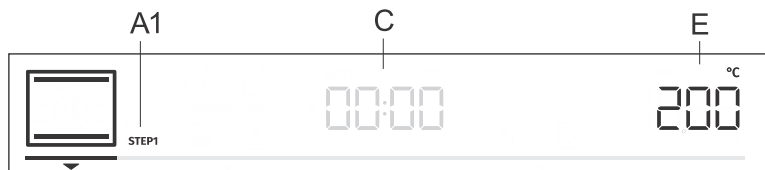


INFORMATION!

Den valgte timerfunktion kan nulstilles til 00:00 ved at trykke et langt tryk på KNAPPEN.

TRINPROGRAM

Denne funktion gør det muligt at bage i to trin eller faser (to på hinanden følgende bagetrin kombineres i en enkelt tilberedningsproces).



A1 første tilberedningstrin STEP1, (STEP2)

C programmets varighed/slutningen af programmet (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Trin: STEP1

I tilstanden **pro bake** indstilles bageprogrammet og temperaturen. Du kan også vælge funktionen hurtig forvarmning. Indstil derefter bagningstiden for STEP1 (se kapitlet Timerfunktioner). Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.



INFORMATION!

I STEP 1 kan du indstille udskudt start; men hvis du gør det, kan du ikke aktivere hurtig forvarmning.

Trin: STEP2

Tryk på tasten **pro bake**, og hold den nede. STEP2 (andet tilberedningstrin) vises på displayet (det første er allerede indstillet). Indstil bageprogram, temperatur og varighed. Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN.



INFORMATION!

Dampindsprøjtningssystemer kan ikke indstilles i TRIN 2.

Hvis du ønsker det, kan du også ændre STEP1 eller STEP2, før du starter funktionerne.

Tryk på tasten **pro bake**, og vælg STEP1. Nu kan du ændre indstillingerne. Gør derefter det samme for STEP2.





For at slette den trinvis tilstand skal du trykke på tasten **pro bake** og holde den inde.

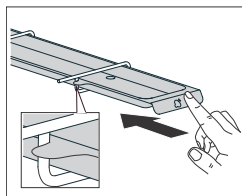
Tryk på tasten **start | stop** for at starte bagningen. Ovnen begynder først at fungere med de indstillinger, der er valgt for STEP1. Når STEP1 er færdigt, aktiveres STEP2.

DAMPINDSPRØJTNING UNDER BAGNING

Dampindsprøjtning resulterer i en bedre bruning og en sprødere skorpe.

Vandet fra tanken drypper kontrolleret ned i en bakke ved siden af de øverste varmelegemer. På denne måde genereres den helt rigtige mængde damp, hvilket resulterer i en bedre bruning og en sprødere skorpe, mens krummen eller kernen forbliver fjedrende og luftig. Vi anbefaler at bruge dampindsprøjtning ved bagning af brød, friske rundstykker, roulader, kager samt mindre udskæringer af fjerkræ og grøntsager.

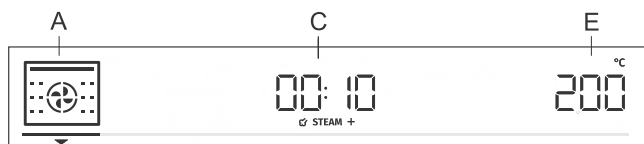
Dampinjektion under tilberedning kan bruges sammen med følgende systemer: , , . Ud over systemet viser displayet også  STEAM +



1. Valg af funktion

Indsæt fordamperbakken på højre side under toppen af ovnrummet.

Tryk på tasten **pro bake** og indstil:



A Tilberedningssystem

C Programvarighed

E Temperatur

INFORMATION!

Denne funktion fungerer i et temperaturområde over 150 °C.

Der kan ikke indstilles forvarmning i systemer med dampindsprøjtning. Den bedste dampeffekt opnås, hvis funktionen tændes, mens ovnen stadig er kold.

FiLL

2. Tænde for funktionen og fylde vandtanken

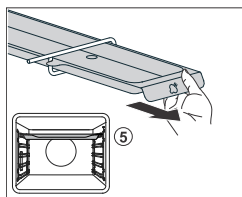
Start tilberedningen ved at trykke på **start | stop**.

Displayet viser **Fill**. Fyld vandtanken (se kapitlet Påfyldning af vandtanken nedenfor), og tryk derefter på knappen for at bekræfte.

INFORMATION!

Mens denne funktion er aktiv, kan du høre lyden fra pumpen. Dette er en del af apparatets normale drift.

UnFil YES



3. Slukning af funktionen, afslutning af tilberedningsprocessen og rengøring af vandtanken

Hvis der er vand tilbage i tanken efter tilberedning, viser displayet **UnFil**, når ovnen køler af, hvilket betyder, at du skal tømme vandtanken.

Fjern maden fra ovnen.

Hvis du vil tømme vandet fra tanken med det samme, skal du tage fordamperbakken ud og sætte en universel bageplade i 5. rille. Drej på knappen og tryk på **YES**. Processen med tømning af vandet fra tanken begynder. Når processen er færdig, skal du fjerne bagepladen med vand fra ovnen og tørre ovnen.

Hvis du vil tømme vandtanken senere, skal du vælge **No** (se kapitlet Valg af generelle indstillinger).



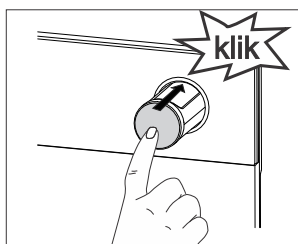
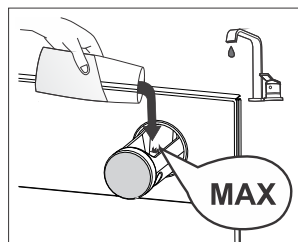
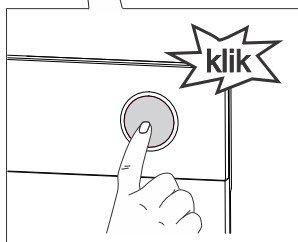
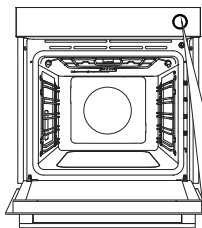
INFORMATION!

Hvis du, når displayet viser **UnFiL**, ikke vælger **YES**, vises advarslen igen, næste gang du bruger ovnen.

Påfyldning af vandbeholderen

Vandbeholderen giver mulighed for uafhængig vandforsyning til dampovnen. Vandbeholderens kapacitet er ca. 1,3 dl.

Fyld altid beholderen med rent vand fra hanen eller flaskevand uden tilsætningsstoffer. Vand, der hældes i vandbeholderen, skal have stuetemperatur, dvs. ca. 20 °C (+/- 10 °C).



- 1 Fjern vandbeholderen fra kabinettet ved at trykke knappen ind. Når du trykker knappen ind, hopper beholderen ud.

INFORMATION!

Vandbeholderen kan ikke fjernes fra apparatet.

- 2 Hæld vand op til mærket **MAX** på vandtanken (tilstrækkelig til hele tilberedningsprocessen).

- 3 Tryk vandbeholderen tilbage i kabinettet så langt, som den kan komme (den klikker på plads).

ADVARSEL!

Hvis du ikke overholder påfyldningsmarkeringen **MAX** på vandbeholderen og tilsætter for meget vand, kan det overfyldte vand løbe gennem en åbning mellem vandbeholderens låg og vandbeholderen og dryppe ned på gulvet.

Brug ikke destilleret vand, hanevand med højt klorindhold eller andre lignende væsker. Brug kun frisk vand fra hanen, blødgjort vand eller ikke-kulsyreholdigt mineralvand.

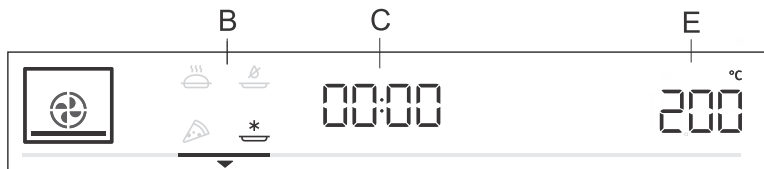


auto bake **AUTOMATISK TILSTAND (auto bake)**

I denne tilstand kan du vælge mellem specielle bageprogrammer eller automatiske programmer (forudindstillede programmer til bestemte typer fødevarer).

Specielle bageprogrammer

Tryk på **auto bake**-tasten, og indstil følgende:



B specielle bageprogrammer

C programvarighed (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Drej **KNAPPEN**, og vælg dine indstillinger. Forudindstillede værdier vises: Du kan ændre temperaturens og programmets varighed.

| Symbol | Brug |
|--------|--|
| | TILBEREDNING AF FROSNE FØDEVARER¹⁾ Denne metode gør det muligt at tilberede frosne fødevarer i en kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdiglavede frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pomfritter, kyllingenuggets), kød og grøntsager. |
| | PIZZAPROGRAM¹⁾ Dette program er optimalt til bagning af pizza og bagværk med et højere vandindhold. Brug det til bagning med en enkelt plade, når du vil tilberede maden hurtigere, og så den bliver mere sprød. |
| | LANGSOM TILBEREDNING²⁾ Til skånsom, langsom og ensartet tilberedning af kød, fisk og bagværk på en enkelt plade. Denne tilberedningsmetode efterlader kødet med et højere vandindhold, hvilket gør det saftigere og mere mørt, og bagværk brunes/bages jævnt. Dette program anvendes i temperaturområdet mellem 140 °C og 220 °C. |
| | AIRFRY¹⁾ Denne tilberedningsmetode giver maden en sprød skorpe uden tilføjet fedt. Det er en sund version af "fastfood" med et lavere kalorieindhold. Velegnet til små stykker kød, fisk, grøntsager og i forvejen tilberedte frosne produkter (pommes frites, kyllingemedaljer). |

¹⁾ I disse programmer er det muligt at bruge gratinfunktionen (se kapitlet Start tilberedningsprocessen).

²⁾ Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

Hurtig forvarmning

Tilberedningsprocedurer for visse retter i auto bake-tilstanden omfatter også brug af funktionen hurtig forvarmning. Tegnet lyser helt. Når den valgte temperatur er nået, stopper forvarmingsprocessen, og der lyder et akustisk signal. **door** vises på displayet. Åbn lågen, og sæt maden i ovnen. Programmet fortsætter derefter automatisk bagningen med de valgte indstillinger.



INFORMATION!

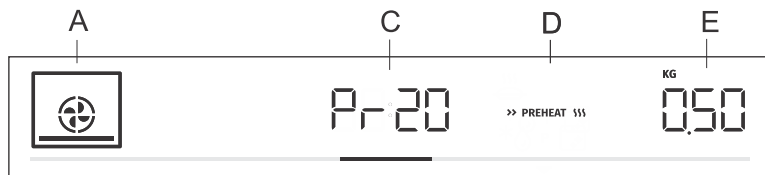
Når funktionen hurtig forvarmning er aktiveret, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

Automatiske programmer

I den automatiske tilstand (auto bake) kan du vælge mellem mange automatiske programmer (apparatet vil anbefale den optimale tilberedningsmetode, temperatur og tilberedningsvarighed afhængigt af den angivne type mad).

Tryk på og hold tasten (auto bake) inde for at få vist de automatiske programmer på displayet (se tabellen). Hvor det er muligt, kan du også indstille madens vægt.

Bekræft indstillingen ved at trykke på KNAPPEN. Tryk på tasten **start | stop** for at starte bagningen. Forudindstillede værdier vises på displayet.



A bageprogram

C automatisk programindikation/programvarighed

D hurtig forvarmning

E valgt mængde

| Indikation | Programnavn | Udstyr | Niveau | Forvarmning | Drejning |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|--------|-------------|---------------------------------|
| Pr01 | småkager gennem sprøjtepose | lav bageplade | 3 | ja | nej |
| Pr02 | cupcakes | lav bageplade | 3 | ja | nej |
| Pr03 | Sandkage | bradepande/bageform på rist | 2 | ja | nej |
| Pr04 | små gærdejskager | lav bageplade | 2 | ja | nej |
| Pr05 | butterdej | lav bageplade | 2 | ja | nej |
| Pr06 | æbletærte | bradepande/bageform på rist | 2 | nej | nej |
| Pr07 | Æblestrudel | lav bageplade | 2 | nej | nej |
| Pr08 | Chokoladesoufflé | bradepande/bageform på rist | 3 | ja | nej |
| Pr09 | gærhævet | lav bageplade | 2 | nej | nej |
| Pr10 | brød | lav bageplade | 2 | ja | nej |
| Pr11 | Flæskesteg | lille bageform på rist | 2 | nej | nej |
| Pr12 | Steg | lille bageform på rist | 2 | nej | nej |
| Pr13 | Fjerkræ – hel | rist med drypbakke | 2 | nej | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr14 | Fjerkræ – mindre stykker | rist med drypbakke | 3 | nej | efter 2/3 af tilberedningstiden |
| Pr15 | farsbrød | bradepande/bageform på rist | 2 | nej | nej |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Indikation | Programnavn | Udstyr | Niveau | Forvarmning | Drejning |
|------------|-------------------------------|--------------------------------|--------|-------------|-----------------------------------|
| Pr16 | Ovnstegt steg | rist med drypbakke | 4 | nej | efter 2/3 af tilberedningsiden |
| Pr17 | Kød – langsom tilberedning | lille bageform på rist | 2 | ja | nej |
| Pr18 | Bagt/grillet fisk | rist med drypbakke | 4 | nej | efter 2/3 af tilberedningsiden |
| Pr19 | bagte kartofler – både | universalbradepande | 3 | nej | nej |
| Pr20 | Grøntsagssoufflé | bradepande/bageform på rist | 2 | nej | nej |
| Pr21 | lasagne | bradepande/bageform på rist | 2 | nej | nej |
| Pr22 | pizza | lav bageplade | 1 | ja | nej |



INFORMATION!

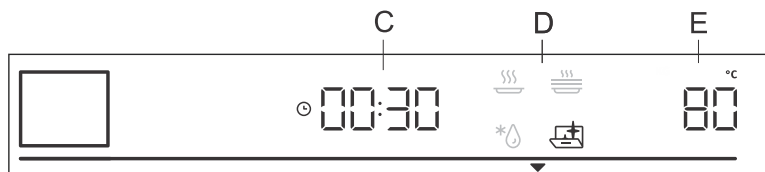
Gratinfunktion kan bruges sammen med visse automatiske programmer (se kapitlet Start af tilberedningsprocessen).



extra bake

VALG AF EKSTRA FUNKTIONER (extra bake)

Tryk på **extra bake**-tasten for at få vist ekstra funktioner med deres respektive forudindstillede værdier på displayet.



C tilberedningens varighed

D program

E forudindstillet temperatur

Drej KNAPPEN, og vælg programmet. Forudindstillede værdier vises: Visse programmer tillader indstilling af temperatur og tilberedningstid.



INFORMATION!

Drej KNAPPEN for at rulle igennem programmerne. Bekræft hver enkelt indstilling ved at trykke på KNAPPEN.



Pyrolyse

Denne funktion gør det muligt automatisk at rengøre ovnen indvendigt ved hjælp af høj temperatur. Den brænder fedtresten og andre urenheder væk og reducerer dem til aske.



Optøning

Brug denne funktion til langsomt at optø frosne fødevarer (kager, wienerbrød, brød, rundstykker og dybfrosset frugt).

Halvvejs gennem optøningstiden skal stykkerne vendes, omrøres og adskilles, hvis de er frosset sammen.



Genopvarmning


Dette program bruges til at holde allerede tilberedt mad varm. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunktet for genopvarmningen.



Tallerkenopvarmning

Brug denne funktion til at genopvarme dit service (tallerkener, kopper), før du serverer mad på/i det for at holde maden varm længere. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunktet for genopvarmningen.

Tastelåsning

For at aktivere børnesikringen skal du trykke på og holde belysnings-tasten  nede (i 5 sekunder) . **Loc**vises på displayet. Når du trykker vedvarende på belysnings-tasten igen, deaktiveres børnesikringen.

- Hvis børnesikringen er aktiveret uden nogen timerfunktion aktiveret (kun uret vises), fungerer ovnen ikke.
- Hvis børnesikringen er aktiveret, efter at der er indstillet en timerfunktion, fungerer ovnen normalt; dog vil det ikke være muligt at ændre indstillingerne.
- Når børnesikringen er aktiveret, kan tilberednings- eller bageprogrammet (tilstande) eller ekstra funktioner ikke ændres. Tilberedning/bagning/stegning kan kun stoppes eller slukkes.
- Børnesikringen forbliver aktiv, når ovnen slukkes. Hvis du vil vælge en ny funktion, skal du først slå børnesikringen fra.

Start af tilberedningen



start | stop

Start tilberedningsprocessen ved at trykke på tasten **start | stop**. Indtil den indstillede temperatur er nået første gang, vises den aktuelle og den indstillede temperatur skiftevis på displayet. Temperatursymbolet blinker til at begynde med. Når den ønskede temperatur er nået, slukker det.



INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden på displayet. Der udsendes et kort akustisk signal, når ovnen har fået den valgte temperatur.

*** GRATIN ***

Ekstra gratinering

Du må kun aktivere denne funktion 10 minutter efter start af tilberedningsprocessen (symbolet ***** GRATIN ***** vises på displayenheden).

Tryk på **KNAPPEN** for at åbne indstillingerne. Drej **KNAPPEN** til tegnet, ***** GRATIN *****, og bekræft dit valg. Drej **KNAPPEN** igen, og vælg det fuldt oplyste tegn. Bekræft dit valg. Denne funktion er nu aktiveret.

Tilberedningstiden på 10 minutter (10:00) vises på displayet. For at ændre varigheden skal du trykke to gange på **KNAPPEN** og dreje den for at justere tiden (maks. 30 min). Bekræft dit valg.

Funktionen anvendes i den sidste fase af tilberedningsprocessen, når du tilsætter sauce/våde ingredienser eller tørre ingredienser til maden, eller når du ønsker at brune skorpen yderligere. Under gratineringsprocessen dannes en gyldenbrun skorpe på retten, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at den giver et mere behageligt udseende og en bedre smag.



INFORMATION!

Funktionen kan også slukkes, mens den er i gang. Drej **KNAPPEN** til indstillingen ***** GRATIN *****. Vælg det nedtonede tegn, og bekræft det ved at trykke på **KNAPPEN**.

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Tryk på tasten **start | stop** for at stoppe driften. **End** vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal. Efter tre minutter vises uret på displayet.



INFORMATION!

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

Efter brug af ovnen kan der stå noget vand tilbage i kondensatkanalen (under lågen). Tør kanalen af med en svamp eller en klud.

Valg af de generelle indstillinger

Tryk på **extra bake**-tasten, og hold den inde. **SEtT** vises på displayet i nogle få sekunder. Derefter vises menuen for generelle indstillinger.

INFORMATION!

Drej KNAPPEN for at scrolle gennem indstillingerne. Bekræft hver enkelt indstilling ved at trykke på KNAPPEN eller **start | stop**-tasten.



Urvising

Drej KNAPPEN for at indstille uret. **CLoc** vises på displayet. Efter bekræftelse kan du vælge mellem urvisningen 12h og 24h. Bekræft, og indstil derefter uret/tidspunktet på dagen. Du skal først indstille minutterne. Bekræft, og indstil derefter timerne, og bekræft igen.



Akustisk signalvolumen

Det er muligt at vælge mellem tre bip-lydstyrkeniveauer. Drej KNAPPEN for at vælge indstillingen **Vol**. Bekræft indstillingen, og indstil lydstyrken. Der er fire tilgængelige lydstyrkeniveauer (nul streger – SLUKKET, en, to eller tre streger).



Displaybelysning

Det er muligt at vælge mellem tre lysintensitetsniveauer for displayet. Drej knappen for at vælge indstillingen **brht**. Bekræft dit valg, og vælg lavere eller højere intensitet. Der er tre tilgængelige belysningsniveauer (en, to eller tre streger).



Display – nattilstand

Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til lavt displaybelysningsniveau) om natten (20:00 til 6:00). Vælg indstillingen **nGht**. Drej KNAPPEN for at vælge On eller OFF.



Standby

Denne funktion slår urvisningen til eller fra. Vælg indstillingen **hidE**. Drej KNAPPEN for at tænde eller slukke.



Automatisk hurtig forvarmning


Denne funktion gør det muligt at aktivere hurtig forvarmning for bageprogrammer, der tillader brug af funktionen. Drej KNAPPEN for at vælge indstillingen **Auto**. Vælg On eller OFF.



Sabbat

Sabbat-funktionen gør det muligt at holde maden varm i ovnen uden at skulle tænde eller slukke ovnen.

Drej på KNAPPEN for at vælge **SAbb**. Vælg On eller OFF. Indstil varighed (mellem 24 og 72 timer) og temperatur. Bekræft hver indstilling ved at trykke på KNAPPEN.

Hvis du ønsker, at ovenlyset skal være tændt hele tiden, skal du tænde det ved at trykke på symbolet .

Tryk på tasten **start | stop** for at starte nedtællingen. **SAbb** vises på displayet.

Alle lyde og betjening deaktiveres, undtagen tasten **on | off**.



INFORMATION!

I tilfælde af strømafbrydelse deaktiveres feriefunktionen, og ovnen vender tilbage til den oprindelige tilstand.



Fabriksindstillinger

Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. **FAct** vises på displayet. Drej på KNAPPEN for at vælge rES. Hold knappen **start | stop** inde, indtil animationen er færdig, for at bekræfte.



Vandets hårdhedsgrad

Drej KNAPPEN for at vælge mellem fem niveauer af vandhårdhed. Standardindstillingen er niveau 5.

Whr 1 er det laveste vandhårdhedsniveau.

Whr 5 er det højeste vandhårdhedsniveau.



Tømning af vandtanken

Denne funktion gør det muligt at tømme vandtanken, efter at tilberedningen er færdig, når du har brugt dampindsprøjtning under tilberedningen. Displayet viser **UnFil**. Drej knappen for at vælge, og bekræft med No for at forlade indstillingen.

For at tømme vandtanken skal du først tage maden ud af ovnen. Tag fordamperbakken ud, og sæt en universal bageplade i 5. rille. Vælg YES på displayet, og bekræft. Processen for tømning af vandtanken begynder. Når processen er færdig, skal du fjerne bagepladen med vand fra ovnen og tørre ovnen.



Afkalkning

Du kan selv aktivere afkalkningsfunktionen, eller ovnen indikerer, at funktionen skal aktiveres efter et bestemt antal dampfunktions-cykluser (displayet viser **dEcl**).

For at aktivere funktionen skal du dreje knappen og vælge YES. For at deaktivere den skal du vælge OFF (se kapitel Rensning af dampsystemet).

**ADVARSEL!**

De øvrige indstillinger gemmes kun i nogle få minutter i tilfælde af strømsvigt, eller hvis strømforsyningen til apparatet afbrydes. Alle indstillinger, bortset fra den akustiske signalvolumen og skærmens lysstyrke, kommer tilbage til fabriksindstillingerne.

Generelle tips og råd til bagning

























- Fjern alt unødvendigt udstyr fra ovnen under bagning
- Brug udstyr fremstillet af varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende bageplader, bakker og fade, emaljebelagt køkkengrej, hærdet glaskogegrej). Lyse materialer (rustfrit stål eller aluminium) er varmereflekterende. Som følge heraf er varmebehandlingen af mad i sådanne materialer mindre effektiv.
- Sæt altid bagepladerne og bakkerne helt tilbage i rillerne. Når du bager på risten, skal bagefade eller -bakker stå midt på risten.
- For at opnå en optimal tilberedning af maden anbefaler vi, at du overholder de retningslinjer, der er angivet i tilberedningsskemaet. Vælg den laveste angivne temperatur og den korteste angivne tilberedningstid. Når denne tid er gået, skal du kontrollere resultatet og derefter justere indstillingerne efter behov.
- Medmindre det er absolut nødvendigt, bør ovnlågen ikke åbnes under bagning.
- Sæt ikke bagepladerne direkte på ovnens bund.
- Brug ikke den dybe universalbradepande i den nederste rille, når ovnen er tændt.
- Tildæk ikke ovnbunden eller risten med aluminiumsfolie.
- Ved længere tilberedningsprogrammer kan du slukke for ovnen ca. 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, for at bruge den akkumulerede varme.
- Sæt altid bagefadene på risten.
- Når du bager på flere niveauer på samme tid, skal du indsætte den dybe universalbradepande i nederste rille.
- Når du tilbereder mad ud fra opskrifter i ældre kogebøger, skal du bruge programmet med over- og undervarme (som i konventionelle ovne) og indstille temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften.
- Hvis du bruger bagepapir, skal du sørge for, at det er modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Juster altid i overensstemmelse hermed. Bagepapir forhindrer maden i at klæbe til bagepladen og gør det lettere at tage den af pladen.
- Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller bagværk med et højt vandindhold dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan så danne kondens på ovnlågen. Dette er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.
- Når du bager direkte på risten, skal du indsætte den dybe universalbradepande i en rille under risten, så den tjener som drybakke.

Hurtig forvarmning af ovnen: Forvarm kun ovnen, hvis opskriften kræver det, eller det fremgår af denne brugsvejledning. Hvis du bruger funktionen hurtig forvarmning, må du ikke sætte maden i ovnen, før ovnen er helt opvarmet. Temperaturen har en væsentlig indvirkning på det endelige resultat. Hurtig forvarmning anbefales til udkæringer af sart kød (mørbrad) og til gærhævet eller svampedej/surdej, der kræver en kortere bagetid. Opvarmning af en tom ovn bruger en masse energi. Derfor anbefaler vi, at man om muligt tilbereder flere retter efter hinanden eller laver flere retter samtidigt.





























GentleBake: Tillader langsom og kontrolleret madlavning ved en lav temperatur. Kødsaften distribueres jævnt, og kødet forbliver saftigt og mørt. GentleBake-metoden med langsom tilberedning er velegnet til delikate kødudskæringer uden ben. For langsom tilberedning brunes kødet grundigt på alle sider i en stegepande.

Tilberedningssekema



























BEMÆRK: Retter, der kræver en fuldt forvarmet ovn, er angivet med en enkelt stjerne * i tabellen. Retter, hvor en 5-minutters forvarmingscyklus er tilstrækkelig, er angivet med to stjerner **. I dette tilfælde må du ikke bruge den hurtige forvarmningstilstand.

| Ret |  |  | °C | min |
|---|---|---|-----------|---------|
| KONDITIONARER OG BAGVÆRK | | | | |
| Bagværk/kager i forme | | | | |
| Sandkage | 3 |  | 200-220 | 60-70 |
| tærte med fyld | 2 |  | 180 | 60-70 |
| marmorkage | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| kage af gærhævet dej, formkager (sandkage, frugtkage) | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| åben pie, tærte | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| småkager | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| bagværk på bageplader og -bakker | | | | |
| strudel | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| strudel, frossen | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| roulade | 3 |  | 170-180* | 13-18 |
| Buchteln | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| kiks, småkager | | | | |
| cupcakes | 3 |  | 160 * | 25-35 |
| cupcakes, 2 niveauer | 2, 4 |  | 155-165 * | 30-40 |
| små gærdejskager | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| små gærdejskager, 2 niveauer | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| butterdej | 3 |  | 200-220 | 30-45 |
| butterdej, 2 niveauer | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| småkager/kiks | | | | |
| småkager gennem sprøjtepose | 3 |  | 150 * | 30-40 |
| småkager gennem sprøjtepose, 2 niveauer | 2, 4 |  | 150 * | 30-40 |
| småkager gennem sprøjtepose, 3 niveauer | 1, 3, 5 |  | 145 * | 40-50 |
| småkager/kiks | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| kiks, 2 niveauer | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |
| marengs | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret |  |  |  °C |  min |
|---|---|--|--|---|
| marengs, 2 niveauer | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |
| makroner | 3 |  | 130-140 * | 15-20 |
| makroner, 2 niveauer | 2, 4 |  | 130-140 * | 15-20 |
| brød | | | | |
| gærhævet | 2 |  | 40-45 | 30-45 |
| brød på en bageplade | 2 |  ☑ STEAM + | 190-200 | 40-55 |
| brød på en bageplade, 2 niveauer | 2, 4 |  | 190-200 * | 40-55 |
| formbrød | 3 |  | 190-200 | 30-45 |
| formbrød, 2 niveauer | 2, 4 |  | 200-210 | 30-45 |
| fladbrød (focaccia) | 2 |  | 270 | 15-25 |
| friske rundstykker (Semmel/morgenboller) | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| friske rundstykker (Semmel/morgenboller), 2 niveauer | 2, 4 |  | 200-210 * | 15-20 |
| ristet brød | 5 |  | 240 | 4-6 |
| åben sandwich | 5 |  | 240 | 3-5 |
| pizza og andre retter | | | | |
| pizza | 1 |  | 300 * | 4-10 |
| pizza, 2 riste | 2, 4 |  | 210-220 * | 25-30 |
| frossen pizza | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| frossen pizza, 2 niveauer | 2, 4 |  | 200-220 | 10-25 |
| krydret tærte, quiche | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| burek | 2 |  | 180-190 | 40-50 |
| KØD | | | | |
| okse- og kalvekød | | | | |
| oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| kogt oksekød, 1,5 kg | 2 |  | 200-210 | 90-120 |
| mørbrad, medium, 1 kg | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| stegt oksekød, langsom tilberedning | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| oksesteaks, gennemstegte, 4 cm tykke | 4 |  | 220-230 | 25-30 |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret |  |  |  °C |  min |
|---------------------------------------|---|--|--|---|
| burgere, 3 cm tykke | 4 |  | 220-230 | 25-35 |
| kalvesteg, 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| svinekød | | | | |
| flæskesteg, halestykke, 1,5 kg | 3 |  | 200-220 | 100-200 |
| flæskesteg, skank, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 90-120 |
| svinekam, 400 g | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| flæskesteg, langsom tilberedning | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| svinekoteletter, langsom tilberedning | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| svinekoteletter, 3 cm tykke | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| fjerkræ | | | | |
| perutnina, 1,2-2,0 kg | 2 |  ☑ STEAM + | 200-220 | 60-80 |
| fjerkræ med fyld, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 70-90 |
| fjerkræ, bryst | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| kyllingelår | 3 |  ☑ STEAM + | 210-220 | 25-40 |
| kyllingevinger | 4 |  | 210-220 | 25-40 |
| fjerkræ, bryst, langsom tilberedning | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| kødretter | | | | |
| farsbrød, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| grillpølser, bratwurst | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| FISK OG SKALDYR | | | | |
| hel fisk, 350 g | 4 |  ☑ STEAM + | 230-240 | 12-20 |
| fiskefilet, 1 cm tyk | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| fiskekoteletter, 2 cm tykke | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| kammuslinger | 4 |  | 230 * | 5-10 |
| rejer | 4 |  | 230 * | 3-10 |
| GRØNTSAGER | | | | |
| bagte kartofler, kiler | 3 |  ☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |

Skemaet er fortsat fra forrige side

| Ret | | | °C | min |
|---|------|---------|-----------|-------|
| bagte kartofler, halveret | 3 | STEAM + | 200-210 * | 40-50 |
| fyldt kartoffel (bagt kartoffel) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| Pommes frites, hjemmelavede | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| blandede grøntsager, kiler | 3 | STEAM + | 190-200 | 30-40 |
| fyldte grøntsager | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSNE | | | | |
| Pommes frites | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Pommes frites, 2 niveauer | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| Kyllingemedaljoner | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| Fiskefingre | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| lasagne, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| grøntsager i terninger | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| croissanter | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| BAGTE BUDDINGER, SOUFLÉS OG GRATINEREDE RETTER | | | | |
| kartoffel moussaka | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| lasagne | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| sød bagt budding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| dessertsoufflé | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| gratinerede retter | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| fyldte tortillas, enchiladas | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| grilløst | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| ANDET | | | | |
| konservering | 2 | | 180 | 30 |
| sterilisation | 3 | | 125 | 30 |
| tilberedning i vandbad (dampgryde) | 2 | | 150-170 * | / |
| genopvarmning | 3 | | 60-95 | / |
| tallerkenopvarmning | 2 | | 75 | 15 |

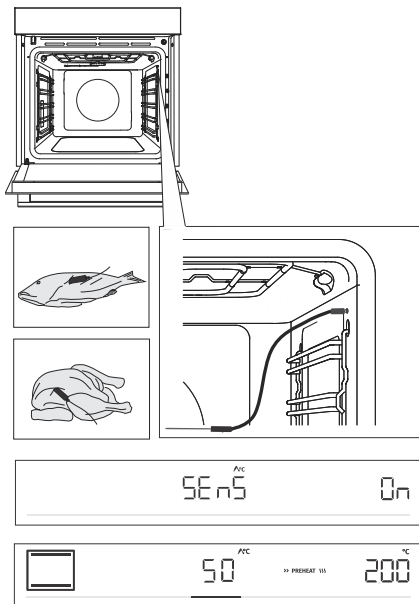
Madlavning med stegetermometer (**BAKESENSOR**)

(afhænger af modellen)

Stegetermometeret giver mulighed for nøjagtig overvågning af madens kerntemperatur under tilberedningen.

ADVARSEL!

Stegetermometeret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.



1 Sæt termometerets metalende ind i den tykkeste del af maden.

2 Sæt termometerets stik i stikkontakten i øverste højre hjørne foran i ovnrummet (se figuren). **SEnS** vises på displayet. For at aktivere funktionen skal du dreje **KNAPPEN** til positionen **On**. Følg samme fremgangsmåde for at deaktivere funktionen. Vælg **OFF** på displayet.

BEMÆRK: For at komme ind i menuen **SEnS** skal du stoppe den igangværende tilberedningsproces og tilslutte termometeret til stikkontakten. Når du sætter termometerets stik i stikkontakten, slettes de tidligere valgte eller forudindstillede funktioner på ovnen.

3 Vælg ønsket program og tilberedningstemperatur (i temperaturområdet op til 210 °C). Symbolet for stegetermometerets funktion og den forudindstillede temperatur vises på displayet. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du dreje på knappen. Vælg den ønskede endelige indre temperatur for maden (i temperaturområdet 30-99 °C).

BEMÆRK: Når termometeret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.

4 Bekræft indstillingen ved at trykke på **start** | **stop**-tasten.

5 Når den indstillede kerntemperatur er nået, stopper ovnen automatisk med at fungere. **End** vises på displayet. Der lyder et akustisk signal, som du kan afbryde ved at røre ved en tilfældig tast. Efter et minut slukkes det akustiske signal automatisk.

**INFORMATION!**

Under tilberedningen vises den indstillede og den aktuelle kerntemperatur skiftevis på displayet. Du kan ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kerntemperatur under tilberedningen.

Korrekt anvendelse af termometret efter type mad:

- fjerkræ: sæt termometret ind i den tykkeste del af brystet
- rødt kød: sæt termometret ind i en mager del, der ikke er fedtmarmoreret
- mindre stykker med ben: sæt termometret ind i et område langs benet
- fisk: placer termometret bag hovedet, ind mod rygsøjlen.

**ADVARSEL!**

Efter brug skal termometret fjernes forsigtigt fra maden, tages ud af stikkontakten i ovnrummet og rengøres.

Hvis SENS vises på displayet, når termometeret ikke er tilsluttet, skal du rengøre stikkontakten. Prøv at tilslutte og frakoble termometeret flere gange i træk.

**INFORMATION!**

Hvis du ikke bruger termometret, skal du tage det ud af ovnen.

Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød

| Fødevarer | blå (rå) | rosa-rød | medium | medium godt | gennemstegt |
|------------------------|----------|----------|--------|-------------|-------------|
| OKSEKØD | | | | | |
| oksesteg | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| oksemørbrad | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| roastbeef/rumpsteak | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| burgere | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| KALVEKØD | | | | | |
| kalvekød, mørbrad | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| kalvekød, halestykke | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| SVINEKØD | | | | | |
| nakkesteg | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| svinekam | / | / | / | 60-69 | / |
| farsbrød | / | / | / | / | 80-85 |
| LAMMEKØD | | | | | |
| lammekød | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| FÅREKØD | | | | | |
| fårekød | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| GEDEKØD | | | | | |
| gedekød | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| FJERKRÆ | | | | | |
| fjerkræ, komplet | / | / | / | / | 82-90 |
| fjerkræ, bryst | / | / | / | / | 62-65 |
| FISK OG SKALDYR | | | | | |
| ørred | / | / | / | 62-65 | / |
| tun | / | / | / | 55-60 | / |
| laks | / | / | / | 52-55 | / |

Rengøring og vedligehold



ADVARSEL!

Inden rengøringen skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, hvorefter dette skal køle helt af.

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

For at gøre rengøringen lettere er ovnrummet og bagepladerne belagt med en særlig emalje, som giver en glat, modstandsdygtig overflade.

Rengør apparatet regelmæssigt. Brug varmt vand og håndopvaskemiddel til at fjerne større urenheder og kalk. Brug en ren, blød klud eller svampeklud.

Apparatet udvendigt: Brug varmt sæbevand og en blød klud til at fjerne urenheder, og tør derefter overfladerne tørre.

Apparatet indvendigt: Til genstridigt snavs og fedt skal der anvendes traditionelle ovnrensprodukter. Når du bruger sådanne rengøringsmidler, skal apparatet tørres grundigt af med en våd klud for at fjerne alle rester af rengøringsmidlerne.

Tilbehør og skinner: Rengør med varmt sæbevand og en fugtig klud. Til genstridigt snavs og fedt anbefaler vi forudgående iblødsætning og brug af en børste.

Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen.



INFORMATION!

Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler og tilbehør (slibende svampe og rengøringsmidler, plet- og rustfjernere, skrabere til glaskeramikplader).

Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

Madrester (fedt, sukker, æggehvite) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.

Automatisk ovenrensning – pyrolyse

Funktionen bruger høje temperaturer og gør det nemt at rengøre apparatet indvendigt samt noget af det udstyr, der følger med det. Under rengøring brændes fedtresten og andre urenheder op.

Det er muligt at vælge mellem tre niveauer af pyrolyse (rengøringsintensitet), med varierende varighed af processen:

| Niveau | Rengøringsintensitet | Rengøringsformål | Programvarighed |
|--------|---------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Hurtig rengøring | Ved mindre urenheder | 2 timer |
| 2 | Rengøring med middel intensitet | Ved meget store urenheder | 2 timer 15 minutter |
| 3 | Intensiv rengøring | Til stædige og vedvarende (ældre) urenheder | 2 timer 30 minutter |

BEMÆRK: Jo mere genstridigt snavs, jo højere et rengøringsniveau skal der vælges.


Klargøring til pyrolyserengøring

Baseret på et gennemsnitligt ovenforbrug anbefaler vi pyrolyserengøring én gang om måneden.

- Fjern alt udstyr fra ovnen, inklusive ristillerne og fordamperbakken. Rengøring af udstyret (dybe eller lave universalbageplader) med pyrolyse er kun mulig, hvis ovnen er udstyret med yderligere riller (se kapitlet "Rengøring af det medfølgende udstyr med pyrolyse").
- Fjern alt synligt snavs og alle synlige madrester fra ovnen.
- Start først pyrolyserengøringen, når apparatet er afkølet.
- Hvis ovnen er udstyret med ekstra riller, skal du indsætte udstyret i rillerne på andet eller tredje niveau - aldrig på første niveau.



1. Tryk på **extra bake** tasten for at få vist ekstra funktioner på displayet.

Drej knappen, så symbolet  og **P** lyser op, og bekræft dit valg. Der vises tre niveauer for rengøringsintensitet på displayet. Drej knappen for at vælge rengøringsintensitetsniveauet. Jo mere genstridigt snavs, jo højere et niveau skal der vælges. Mellemniveau er valgt som standardindstilling.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen. Tryk på tasten **start | stop**. Tiden begynder at tælle ned.



2. Efter et stykke tid låses ovenlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. **Loc** vises på displayet, mens låsen aktiveres.



3. Når programmet er afsluttet, vises **End** på displayet, og der udsendes et alarmsignal.

- Når pyrolyserengøringen er afsluttet, og ovnen er kølet af, låses ovenlågen automatisk op.
- Når ovenrummet er helt afkølet, skal du tørre det af med varmt sæbevand og en blød klud for at fjerne eventuelle rester (f.eks. aske).



ADVARSEL!

Under pyrolyse kan der udsendes ubehagelige lugte og røg samt irriterende dampe og gasser. Sørg derfor for, at rummet er godt ventileret under proceduren, og ophold dig ikke i rummet i længere tid. Lad ikke børn eller kæledyr komme tæt på ovnen.

Under pyrolyseprocessen kan mad- og fedtresten antændes. Fjern derfor alle urenheder fra ovnens indre, før du starter processen.

Apparatets yderside bliver varmet op til en høj temperatur under pyrolyserengøringen. Rør ikke ved ovnlågen, og hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. karklude eller viskestykker, på lågehåndtaget.

Forsøg ikke at åbne lågen, mens den er låst (under pyrolyserengøring, og mens apparatet køler af efter processen)! Rengøringsprocessen kan stoppe, og der er risiko for forbrændinger!

Små dyr eller kæledyr kan være særligt følsomme over for dampe. Vi anbefaler, at du fjerner dem fra rummet under pyrolyserengøringen, og at der luftes grundigt ud i rummet, når rengøringen er afsluttet.

Pyrolyserengøring af det medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehør (universalbradepande, dyb bageplade, lav bageplade) må kun rengøres med pyrolyse, hvis ovnen er udstyret med ekstra riller til rist.
- Sæt tilbehøret ind i rillen på andet eller tredje skinneniveau – brug aldrig det første skinneniveau.
- Efter pyrolyserengøringen skal du vente på, at udstyret køler af og derefter rengøre det med varmt sæbevand og en fugtig klud.



ADVARSEL!

Hvis ovnen er udstyret med udtrækkelige skinner, må udstyret ikke rengøres med pyrolyse.



INFORMATION!

For bedre rengøringsresultater anbefaler vi, at ovnen og tilbehøret/udstyret rengøres separat. Når du bruger pyrolyse til rengøring af udstyret, er ovnrummet muligvis ikke helt rent ved slutningen af cyklussen.

Hvis du ikke er tilfreds med rengøringsresultaterne, anbefaler vi, at du gentager processen.

Som følge af den automatiske pyrolyserengøring kan ovnrummet og ovntilbehøret blive misfarvet og miste glansen. Dette påvirker ikke ovnens eller tilbehørets/udstyrets funktionalitet.

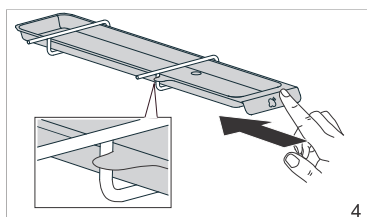
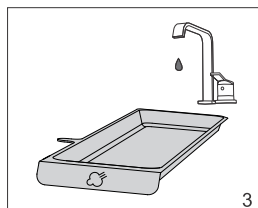
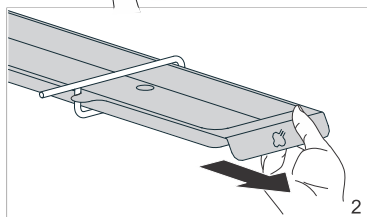
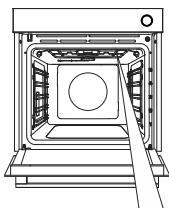
Rengøring af fordamperbakken



ADVARSEL!

Efter brug kan fordamperbakken være varm, og der kan stadig være vand tilbage i den. For at undgå skoldning skal du vente på, at ovnen køler helt af.

Tag bakken ud, og rengør den manuelt med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Hvis der er kalkaflejringer i bakken, skal den lægges i blød i kalkfjerner (brug kalkfjerner i henhold til producentens anvisninger) eller i lagereddike. Efter rengøringen og før den sættes tilbage i ovnen, skal bakken skylles grundigt.



1 Fordampningsskålen indsættes i højre side under toppen af ovnrummet, hængende fra grillelementet.

2 Tag fat i fordamperbakken og træk den ud af ovnen.

3 Rengør fordamperbakken med vand og rengøringsmidler.

4 Før tilberedning med dampindsprøjtning igen, skal du sætte fordamperbakken tilbage i styrene og forsigtigt skubbe den helt ind.

BEMÆRK: Hvis bakken ikke sættes i igen, drypper vandet ned på maden, når du tilbereder mad ved hjælp af dampindsprøjtning.



INFORMATION!

På grund af dens placering tæt på varmelegemerne kan fordamperbakken blive misfarvet. Dette påvirker ikke dens funktion eller anvendelighed.

Rengøring af dampsystemet

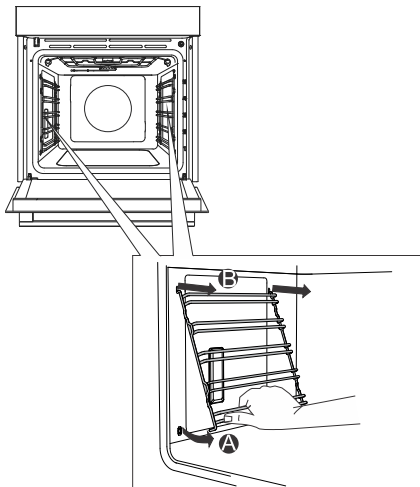
Rengøring afhænger af, hvor ofte du bruger dampindsprøjtningfunktionen, samt af hårdheden af det anvendte vand.

1. Fjern fordamperbakken.
2. Sæt den almindelige bradepande den femte rille (den øverste), så vandet kan dryppe ned i den.
3. I menuen med ekstrafunktioner skal du vælge afkalkning (**dECL**). Bekræft dit valg ved at trykke på KNAPPEN. Drej den derefter, indtil **Yes** vises på displayenheden. Bekræft valget igen ved at trykke længe på KNAPPEN. Afkalkningsprocessen startes, og den kan ikke afbrydes eller annulleres.
4. **Fill** vises på displayenheden. Hæld kalkfjerner i vandbeholderen. Bekræft indstillingen ved at trykke længe på KNAPPEN.
5. Afkalkning i gang.
6. Når processen er færdig, vises tegnet **Fill** igen på displayenheden. Hæld frisk vand i vandbeholderen for at skylle den. Bekræft indstillingen ved at trykke længe på KNAPPEN.
7. Efter skylleprocessen vises **End** på displayet.
8. Fjern bagepladen med vand fra ovnen, og tør ovnen tør, hvis det er nødvendigt.

INFORMATION!

Hvis du ikke ønsker at rengøre dampsystemet på det tidspunkt, hvor det foreslås af ovnen, kan du afslutte dette ved at vælge OFF. Du kan annullere afkalkningsprogrammet op til tre gange. Derefter vil ovnen deaktivere driften af dampfunktionen.

Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner



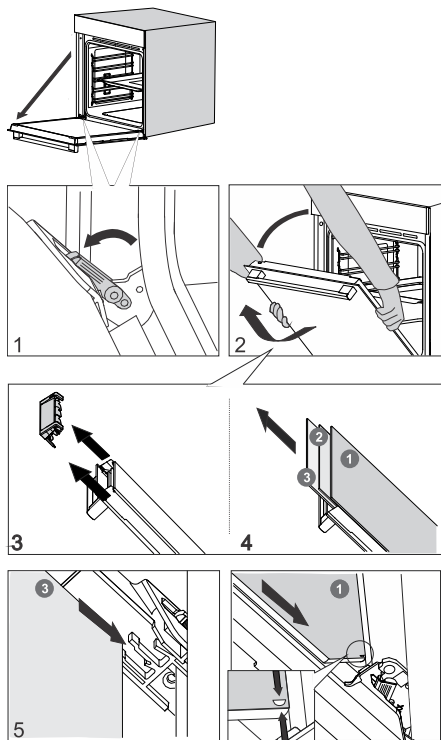
A Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.

B Tag dem ud af åbningerne øverst.

INFORMATION!

Når du fjerner skinnerne, skal du passe på ikke at beskadige emaljelægningen.

Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glasruder



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

2 Ovnlågen er fastgjort til hængslerne med særlige holdere, der også omfatter sikkerhedsgreb. Drej sikkerhedsgrebene mod lågen med 90°. Luk langsomt lågen til en vinkel på 45° (i forhold til placeringen af den helt lukkede låge). Løft nu lågen, og træk den ud.

Ovnlågens glasrude kan rengøres på undersiden, men den skal først tages ud af ovnlågen. Gå først frem som beskrevet under punkt 2 uden at tage den ud.

3 Fjern luftskinnen. Hold fast med hænderne i venstre og højre side af lågen. Tag den af ved at trække den lidt ind imod dig.

4 Hold fast i lågens rude i den øverste kant, og tag ruden ud. Brug samme fremgangsmåde for de to andre glasruder (afhængigt af modellen).

5 For at montere glasruderne igen skal du gå omvendt til værks.

INFORMATION!

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.

ADVARSEL!

Ovnlågens hængsel kan lukke med betydelig kraft. Derfor skal man altid dreje begge sikkerhedsgrebene på holderen, når lågen sættes på eller tages af.

Blød lukning og åbning af låge

(afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften begyndende ved en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at åbne og 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.

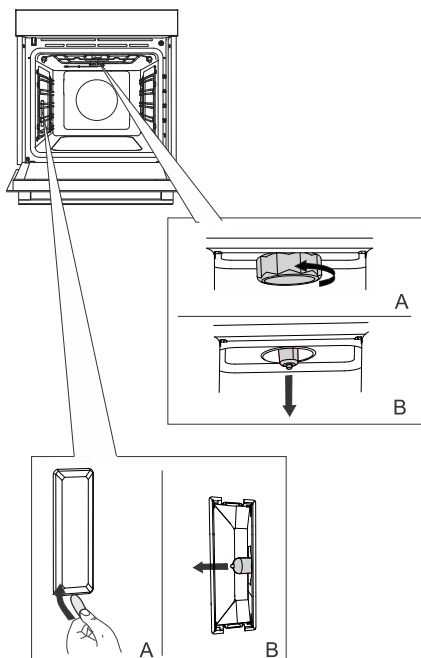
ADVARSEL!

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

Udskiftning af pæren


Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien. Tag alt tilbehør ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



1 Skru dækslet af og fjern det (mod uret).
Fjern halogenpæren.

2 Brug et fladt plastværktøj til at fjerne dækslet. Fjern halogenpæren.

 **INFORMATION!**
Pas på ikke at beskadige emaljelægningen.
Brug beskyttelse for at undgå at brænde dig.

 **ADVARSEL!**
Udskift kun pæren, når apparatet er koblet fra strømforsyningen.

Fejlafhjælpningstabel

Særlige advarsler og anmeldelse af fejl

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

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.

Uautoriseret reparation af apparatet kan give elektrisk stød med risiko for kortslutning; undlad derfor dette. Overlad dette arbejde til en ekspert eller en servicetekniker.

I tilfælde af mindre problemer med apparatets funktion skal du læse denne vejledning for at se, om du selv kan løse problemet.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller helt er ophørt med at fungere på grund af uhensigtsmæssig drift eller håndtering, vil besøg af en servicetekniker være forbundet med et gebyr, selv hvis det sker inden for garantiperioden.

Gem vejledningen til senere brug, og overdrag den til en eventuel fremtidig ejer eller bruger af apparatet.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

| Problem/fejl | Årsag |
|---|---|
| Relæet i din bolig slår tit fra. | Kontakt en reparatør. |
| Ovnlyset virker ikke. | Fremgangsmåden for skift af pæren i ovnen er beskrevet i kapitlet Udskiftning af pæren. |
| Kontrolenheden svarer ikke, skærmen er frosset. | Kobl apparatet fra lysnettet i et par minutter (enten ved at fjerne sikringen eller slukke på hovedkontakten). Kobl derefter apparatet til igen, og tænd det. |
| Fejlkoden ErrX vises. I tilfælde af en tocifret fejlkode vises ErXX. | Der er en fejl i den elektroniske modulfunktion. Tag apparatet ud af stikkontakten i et par minutter. Hvis fejlen stadig indikeres, skal du ringe til en servicetekniker. |
| Displayet viser SEnS, når stegetermometret ikke er tilsluttet. | Rengør stikkontakten. Prøv at tilslutte og afbryde stegetermometret flere gange i træk. |

Hvis problemet fortsætter, efter du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret reparatør. Reparation og eventuelle krav under garantien, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

Bortskaffelse



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Symbolet, 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 brugsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

Tilberedningstest





















EN60350-1: Brug kun udstyr leveret af producenten.

Sæt altid bagepladen helt ind til rillens endeposition. Placer bagværk eller kager bagt i forme som vist på billedet.

* Forvarm apparatet til den ønskede temperatur. Brug ikke hurtig opvarmningstilstanden.

** Forvarm apparatet i 10 minutter. Brug ikke hurtig opvarmningstilstanden.

*** Sluk efter 2/3 af tilberedningstiden.

| BAGNING | | | | | | |
|---|---|---|---|------------|-----------|--|
| Ret | Udstyr | placering af form |  | °C | min |  |
| kiks/småkager – enkelt plade | lav bageplade | | 3 | 150 | 25-40 |  |
| kiks/småkager – enkelt plade | lav bageplade | | 3 | 135 ** | 35-50 |  |
| cookies – to plader/riller | lav bageplade | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 |  |
| småkager – tre plader/riller | lav bageplade | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 |  |
| cupcakes – enkelt plade | lav bageplade | | 3 | 160-170 ** | 20-30 |  |
| cupcakes – enkelt plade | lav bageplade | | 3 | 155 ** | 20-30 |  |
| cupcakes – to plader/riller | lav bageplade | | 1,5 | 140 ** | 30-45 |  |
| cupcakes – tre plader/riller | lav bageplade | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Sandkage | rund metalform, diameter 26 cm/rist | | 2 | 150 | 45-55 |  |
| Sandkage | rund metalform, diameter 26 cm/rist | | 2 | 160 | 45-55 |  |
| sandkage – to plader/riller | 2 x rund metalform, diameter 26 cm/rist |  | 2, 4 | 170 * | 45-55 |  |
| æbletærte | 2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist |  | 2 | 160 ** | 70-120 |  |
| æbletærte | 2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist |  | 2 | 160 | 70-120 |  |
| BROILING | | | | | | |
| ristet brød | rist | | 5 | max | 4-7 |  |
| pljeskavica (frikadeller af hakket kød) | rist + lav bageplade som drypbakke | | 5 | 230 | 25-40 *** |  |

gorenje



844384-a15

