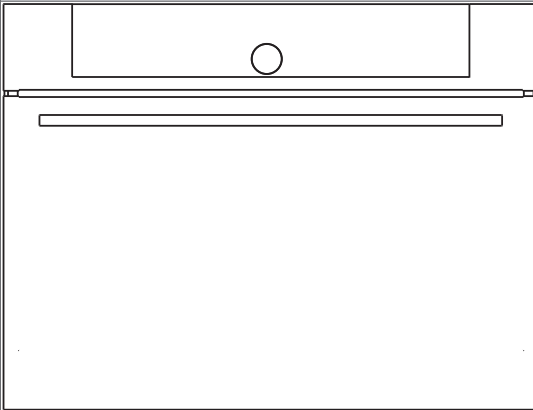


DK

DETALJERET VEJLEDNING I BRUG AF KOMBIOVN

gorenje



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

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

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

Vejledningen til installation og tilslutning findes på et separat ark.

Vejledningerne kan også findes på vores hjemmeside:

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



Vigtige oplysninger



Tip, note

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 8 Før tilslutning af apparatet	ADVARSLER
9 KOMBIOVN 12 Betjeningspanel 14 Oplysninger på apparatet – typeskilt	INTRODUKTION
15 FØR APPARATET TAGES I BRUG 16 IBRUGTAGNING	KLARGØRING AF APPARATET
17 VALG AF HOVEDMENUER FOR BAGNING OG INDSTILLINGER 18 A) Baging ud fra fødevarerstype 20 B) Baging ud fra valgt funktion 26 C) Tilberedning med mikrobølger 27 D) Dine egne gemte programmer (mine prg.) 28 START AF BAGNINGEN 28 AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE 29 VALG AF YDERLIGERE FUNKTIONER 31 VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER 33 BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER	INDSTILLINGER OG BAGNING
54 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 55 Almindelig rengøring af ovnen 56 Aqua clean-rengøringsprogram 57 Udtagning og rengøring af rillerne 58 Udskiftning af pære	RENGØRING OG VEDLIGEHOLD
59 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL 60 BORTSKAFFELSE	PROBLEMLØS- NING

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

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

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

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

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

Tildæk ikke ovnvæggene med 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 mikrobølger

ADVARSEL: Børn må kun bruge apparatets kombinationsfunktion under opsyn af voksne på grund af den høje temperatur i ovnrummet.

ADVARSEL: Hvis lågen eller lågepakningen er beskadiget, må ovnen ikke bruges, før skaderne er blevet udbedret af en kvalificeret person.

ADVARSEL: Service eller reparationer, hvor et eller flere dæksler fjernes, så beskyttelsen mod kontakt med mikrobølgeenergi reduceres, skal udføres af en servicetekniker.

ADVARSEL: Væske og mad må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og tilsvarende som f.eks.:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer
- gårdkøkkener
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
- bed & breakfast og lignende miljøer.

Brug kun køkkenredskaber, som er egnet til brug med mikrobølgeovn.

Metalbeholdere til fødevarer og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger.

Ved tilberedning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen på grund af antændelsesfaren.

Ved opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan disse pludselig komme i kog med en vis forsinkelse, så du skal være meget forsigtig, når du håndterer beholderen. For at forhindre pludselig opkogning skal du anbringe en genstand af et ikke-metallisk materiale (f.eks. en ske af træ, glas eller plast) i beholderen, før du varmer drikken op.

Ved opvarmning af sutteflasker eller glas med babymad er det vigtigt at ryste flasken eller røre rundt i glasset og kontrollere temperaturen, før du giver indholdet til barnet, så barnet ikke risikerer at brænde sig.

Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter endt tilberedning.

Hvis du ser røg, skal du slukke apparatet eller trække stikket ud og holde lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af tøj, opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre personskade eller brand.

Rengør ovnen jævnlige, og fjern eventuelle madrester.

Hvis du ikke holder ovnen ren, kan overfladen tage skade, driftslevetiden kan blive reduceret, og der kan opstå farlige situationer.

Eventuelle køkkenlåger foran apparatet skal være åbne under brug.

Overhold minimumsafstanden mellem ovnens overside og den nærmeste genstand over den.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af tøj, opvarmning af varmpuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre personskade eller brand.

Brug altid grydelapper, når du tager fade ud af ovnen. Visse former for kogegrej absorberer varme fra maden og bliver derfor selv meget varme.

Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke kogegrej af metal eller service med sølv- eller guldkant.

Efterlad ikke tilbehør i ovnen, når den ikke bruges. Tænd ikke for ovnen, hvis den er tom, da den så kan blive beskadiget.

Brug ikke kogegrej af porcelæn, keramik eller ler, hvis der er porer i materialet, eller hvis indersiden ikke er glaseret. Ved opvarmning kan kogegrejet revne på grund af fugt, som er trængt ind i porerne. Brug kun kogegrej, som er beregnet til brug i mikrobølgeovne.

Læs og følg altid den vejledning om opvarmning i mikrobølgeovn, som er trykt på madens emballage.

Pas på, hvis du opvarmer fødevarer, der indeholder alkohol, da der så kan dannes en brændbar blanding af luft og alkohol i ovnrummet. Åbn lågen forsigtigt.

Ved brug af mikrobølger alene eller i kombination med andre tilberedningsfunktioner frarådes det at bruge kogegrej af metal, gafler, skeer, knive eller metalklemmer eller plastklemmer til frostposer. Efter opvarmning skal du røre i maden eller lade den hvile, til varmen er fordelt jævnt i den.

Apparatet må ikke tilsluttes til strømforsyningen, hvis der er installeret en fejlstrømsafbryder i strømforsyningskredsløbet.

FØR TILSLUTNING AF APPARATET

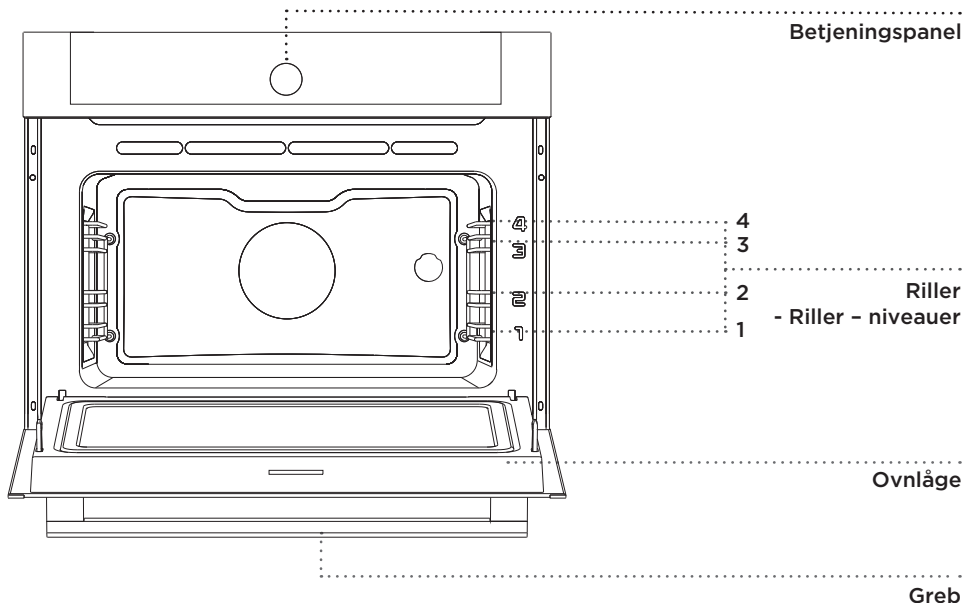


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

KOMBIOVN

(BESKRIVELSE AF OVNEEN OG UdstyRET - AFHÆNGER AF MODELLEN)

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



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 grillning. Rille 1 er beregnet til tilberedning med mikrobølger, hvor maden tilberedes i et ovnfast glasfad.

OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovnens varmelegemer, blæseren og mikrobølgerne fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes, slås varmelegemerne og mikrobølgerne til igen.

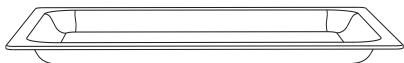
KØLEBLÆSER

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

FORLÆNGET BLÆSERDRIFT

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

OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR (afhænger af modellen)



OVNFAST GLASFAD til brug med alle tilberedningsfunktioner, inklusive mikrobølger. Det kan også bruges som serveringsfad.



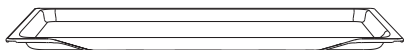
Brug aldrig en rist, bageplade, bradepande eller andet kogegrej eller udstyr af metal, når du tilbereder med mikrobølger!



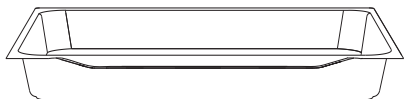
Rist til brug ved grillning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.



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



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



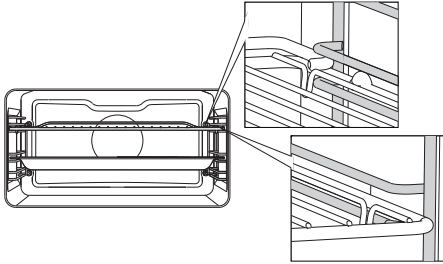
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.



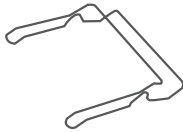
Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.



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



Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



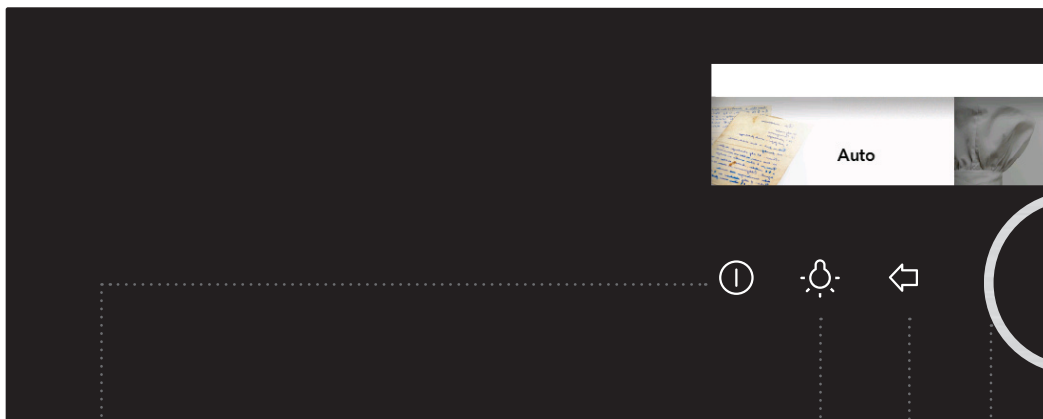
BAGEPLADEHOLDEREN gør det nemmere at fjerne varme bageplader fra ovnen efter bagning.



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

BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



1 TÆND/SLUK-KNAP

2 TÆND/SLUK-KNAP TIL OVNLYS

3 TILBAGE-KNAP

4 KNAP til at vælge og bekræfte

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

Hold knappen inde for at gå til hovedmenuen.

Vælg indstilling ved at dreje på knappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



5 MINUTUR/
ALARM

6 BØRNESIKRING

7 START/STOP-
KNAP

8 DISPLAY - viser
alle indstillinger

Langt tryk: START

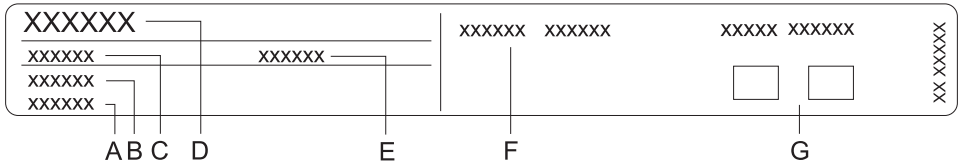
**Langt tryk under
drift:** STOP

BEMÆRK:

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

OPLYSNINGER PÅ APPARATET - TYPESKILT

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



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

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

FØR APPARATET TAGES I BRUG

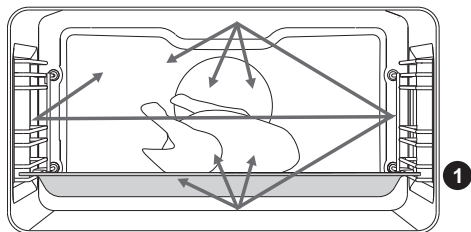
Fjern alle komponenter, herunder emballage og transportmaterialer, **før apparatet tages i brug**. Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

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

MIKROBØLGEFUNKTION

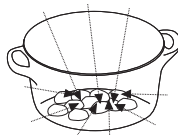
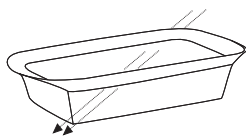
Mikrobølger bruges til tilberedning, stegning og optøning af fødevarer. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.

Mikrobølger er en form for elektromagnetisk stråling. De forekommer naturligt i vores almindelige miljø i form af radiobølger, lys og infrarøde stråler. De har en frekvens på omkring 2.450 MHz.



Mikrobølgernes funktionsmåde:

- Mikrobølger reflekteres af metal.
- De trænger igennem alle andre materialer.
- De absorberes af vand-, fedt- og suktermolekyler.



Når mad udsættes for mikrobølger, begynder molekylerne i maden at bevæge sig hurtigt, hvorved der dannes varme.

Mikrobølgerne kan trænge cirka 2,5 cm ind i maden. Hvis maden er tykkere, bliver dens midte opvarmet ved varmeoverførsel som ved konventionel tilberedning.



Brug ikke mikrobølger, hvis ovnen er tom!

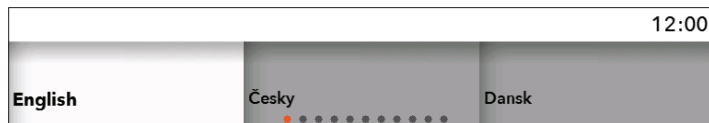
IBRUGTAGNING

VALG AF SPROG

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

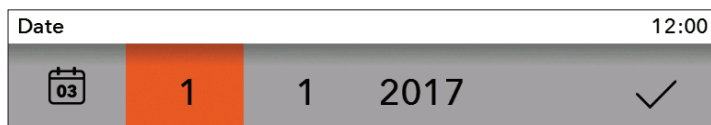


Bekræft hver indstilling ved at trykke på knappen.



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

INDSTILLING AF DATOEN



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

INDSTILLING AF URET



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



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

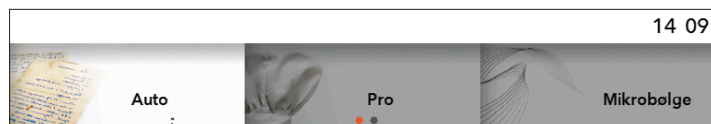
Apparatet går i standbytilstand efter nogle minutter uden aktivitet.

ÆNDRING AF KLOKESLÆTSINDSTILLINGER

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

VALG AF HOVEDMENUER FOR BAGNING OG INDSTILLINGER

Du kan kontrollere bagningen på forskellige måder:



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



Bekræft valget ved at trykke på knappen.

A) Auto

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

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

B) Pro

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

D) Mikrobølger

Denne funktion er velegnet til tilberedning, stegning og optøning af fødevarer.

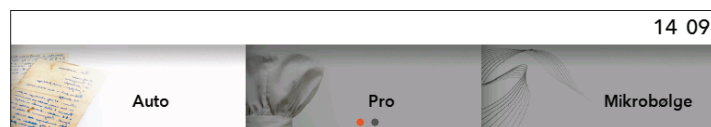
D) Mine prg.

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

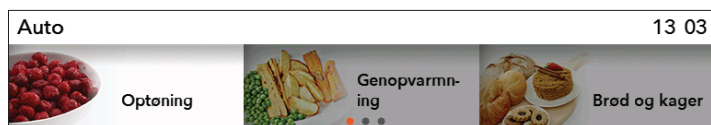
A) BAGNING UD FRA FØDEVARETYPE

(Automatisk tilstand - Auto)

 Bekræft valget ved at trykke på knappen.



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



Vælg den ønskede fødevarer og ret. Bekræft valget.




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

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

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

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

FORVARMNING

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

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

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

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

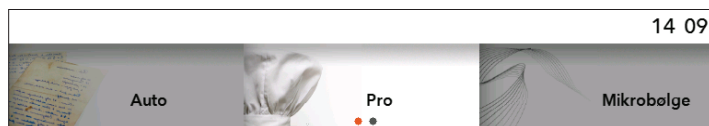
Åbn lågen, og sæt fødevarerne ind. Programmet genoptager derefter tilberedningsprocessen med de valgte indstillinger.



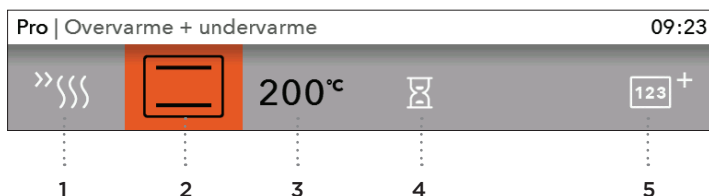
Hvis forvarmningsfunktionen er indstillet, kan funktionen udskudt start ikke bruges.

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

 Bekræft valget ved at trykke på knappen.



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



Vælg dine egne grundlæggende indstillinger.

GRUNDLÆGGENDE INDSTILLINGER


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

YDERLIGERE INDSTILLINGER

- 4 bage tid (se afsnittet TIMERFUNKTIONER – TILBEREDNINGSTID)
- 5 Flertrinstitberedning (se afsnittet Flertrinstitberedning)

FORVARMNING

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

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











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

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

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

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

OVNFUNKTIONER (afhænger af modellen)

FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARD-TEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
OVNFUNKTIONER			
	OVERVARME + UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200	30 - 250
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten.	150	30 - 235
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varmen i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	160	30 - 235
	LILLE GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grillning af nogle få pølser og sandwiches samt til ristning af brød.	240	30 - 250
	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.	240	30 - 250
	STOR GRILL + BLÆSER Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til bruning af skorper.	170	30 - 250
	VARMLUFT + UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og blæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.	200	30 - 250
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i bagvæggen på ovnen får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.	180	30 - 250
	ECO-VARMLUFT ¹⁾ Med denne indstilling optimeres energiforbruget under tilberedningen. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180	120-275
	UNDERVARME + BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180	30 - 230


FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	MIN/MAKS-TEMPERATUR °C
OVNFUNKTIONER			
	STEGNING Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.	180	30 - 240

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

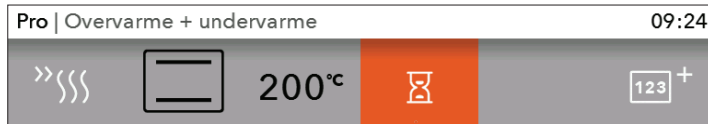
FUNKTION	BESKRIVELSE	STANDARDTEMPERATUR (°C)	ANBEFALET EFFEKT (W)
	MIKROBØLGER Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning. De gør det muligt at tilberede hurtigt og effektivt uden at ændre madens form eller farve.	-	1000
	VARMLUFT + MIKROBØLGER Brug denne funktion til alle slags kød, stuvninger, grøntsager, tærter, kager, brød og gratiner (dvs. retter, som kræver længere tilberedningstid).	160	600
	GRILL + BLÆSER + MIKROBØLGER Brug denne funktion til mindre stykker kød, fisk og grøntsager. Den gør det muligt at tilberede maden hurtigt med en brunet sprød skorpe.	200	600

EFFEKT	BRUG
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Hurtig (gen)opvarmning af drikkevarer, vand og fødevarer med stort væskeindhold. Tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold (f.eks. supper, saucer og tomater).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedning af friske eller frosne grøntsager.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Smeltning af chokolade. Tilberedning af fisk og skaldyr, genopvarmning på to riller. Tilberedning af tørrede bønner ved lav varme. Genopvarmning og tilberedning af retter med æg.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedning af mejeriprodukter og marmelade ved lav varme.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> Manuel optøning; blødgøring af smør og flødeis.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> Optøning af kager med cremefyld.

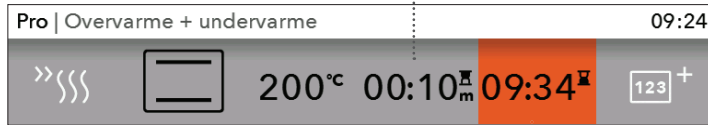
Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte bagningen. Alle de valgte indstillinger vises i displayet.

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

TIMERFUNKTIONER - TILBEREDNINGSTID



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



Tilberedningstid

Udskudt start



Indstilling af tilberedningstiden

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



Indstilling af udskudt start

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

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

Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00

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



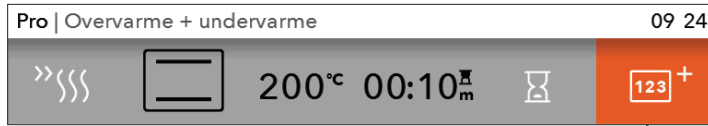
Når tiden er gået, slukkes ovnen automatisk (tilberedningen er færdig). Der lyder et kort akustisk signal, og menuen Færdig vises.

Apparatet går i standbytilstand efter nogle minutter uden aktivitet.

FLERTRINSTILBEREDNING

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

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



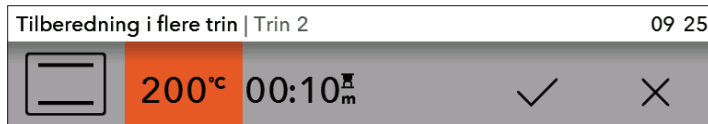
Flertrinsprogrammer kan vælges ved Professionel tilberedning og ved mikrobølger. Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen.



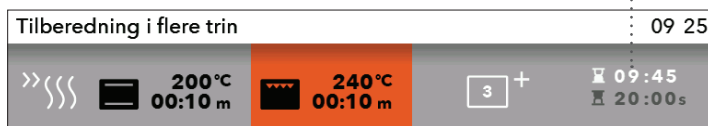
Vælg:
Trin 1, Trin 2 og Trin 3
Bekræft indstillingerne ved at trykke på knappen.



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



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

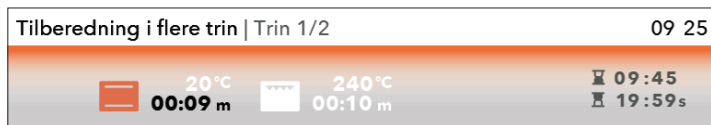



Den samlede tilberedningstid - sluttidspunkt

Status på det aktuelle trin

Temperatur og tilberedningstid for det valgte trin

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



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

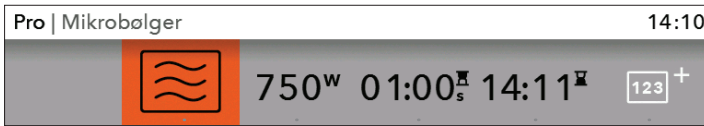
C) TILBEREDNING MED MIKROBØLGER



Bekræft valget ved at trykke på knappen.



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



Vælg indstillinger ved at dreje og trykke på knappen.

- 1 Mikrobølger
- 2 Effekt/temperatur (ved kombinationstilberedning)
- 3 Tilberedningstid
- 4 Udskudt start
- 5 Trinvis tilberedning (se afsnittet TRINVIS TILBEREDNING)


Forskudt start kan ikke vælges ved mikrobølgetilberedning.

Tryk på knappen Start/Stop for at tænde for ovnen.
De valgte indstillinger og nedtællingstiden vises på displayet.



Hvis du har valgt kombinationstilberedning med mikrobølger, blinker symbolet °C, indtil den indstillede temperatur er opnået.

D) DINE EGNE GEMTE PROGRAMMER (MINE PRG.)

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



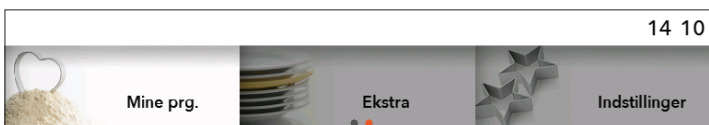
Drej knappen, og vælg **Mine prg.** i hovedmenuen.



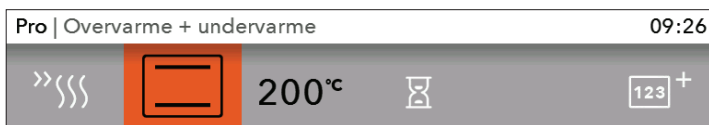
Du kan gemme op til 12 opskrifter i hukommelsen.



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



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



De forudindstillede værdier vises og kan ændres efter behov.

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

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


START AF BAGNINGEN

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

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

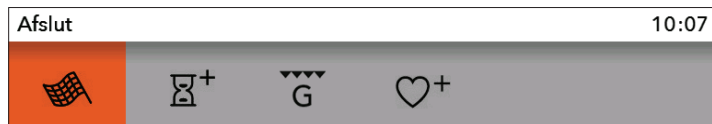
Tryk på knappen, og drej den for at ændre de aktuelle indstillinger under tilberedningen.



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

AFSLUTNING AF TILBEREDNING OG SLUKNING AF OVNE

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



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



Afslut

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



Tilføj varighed

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




Gratin

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



Føj til favoritter

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

 Når du er færdig med at bruge ovnen, kan der fortsat være lidt vand tilbage i kondenskanalen (under lågen). Tør vandet væk fra kondenskanalen med en klud.

VALG AF YDERLIGERE FUNKTIONER



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

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

Rengøring/Aqua Clean

Dette program gør det nemmere at fjerne eventuelle pletter fra indersiden af ovnen. (Se afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLD).

Optøning

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

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

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

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

Varmeskabsfunktion

Brug denne funktion til opbevaring af tilberedte retter ved den ønskede temperatur.

Vælg symbolet, og indstil temperaturen og start- og sluttidspunktet for varmeskabsfunktionen.

Tallerkenopvarmning


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

Hurtig forvarmning

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

Sabbath

Denne funktion bruges til at indstille temperaturen mellem 85 og 180 °C og varighed for Sabbath (op til 74 timer). Tryk på START for at starte nedtællingen. Lyset i ovnen tændes. Alle lyde og betjeningsfunktioner undtagen tænd/sluk-knappen deaktiveres. Indstillingerne kan gemmes, når processen er fuldført.

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



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

Afslut

09:27

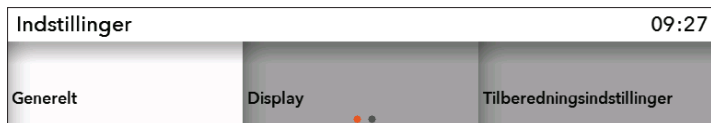


Drej knappen for at få vist menuen **Afslut** med tilhørende symboler.

VALG AF GENERELLE INDSTILLINGER



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



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

Generelt

Sprog - Vælg det ønskede visningssprog for tekst.

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

Tid - Klokkelættet skal indstilles, når apparatet tilsluttes strøm for første gang, eller hvis strømmen til apparatet har været afbrudt i længere tid (mere end en uge). Indstil uret/klokkelættet. I feltet Tid kan du også vælge, om der skal vises et digitalt eller analogt ur.

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

Lydstyrke - du kan vælge mellem tre forskellige lydstyrker.

Lyd fra knapper - du kan aktivere eller deaktivere lyden.

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

Display

I denne menu kan du indstille følgende:

Lysstyrke - du kan vælge mellem tre forskellige niveauer.

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

Apparat i standbytilstand - displayet slukker automatisk efter 1 time.

Tilberedningsindstillinger

Mine mikrobølgeindstillinger.

Standardprogramintensitet.

Funktion

Apparatooplysninger

Fabriksindstillinger

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

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



BØRNESIKRING

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



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



INDSTILLING AF MINUTUR

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



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

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevarer, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevarer.

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

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

Tilberedningstider er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.


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

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

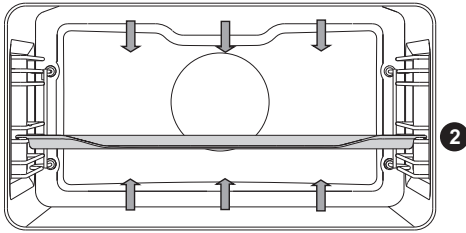
Ved tilberedning af større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

Du kan udnytte restvarmen og spare energi ved at slukke ovnen cirka 10 minutter, før maden er tilberedt (gælder ikke ved tilberedning med mikrobølger).

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

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

OVERVARME + UNDERVARME



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

Stegning af kød

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

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

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

Bagning af kager:

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

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

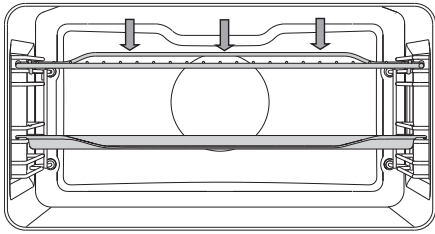
Fødevarer type	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
BAGVÆRK			
Hvidt brød 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Boghvedebrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rugbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Speltbrød, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sød soufflé	2	170-190	40-50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

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

LILLE GRILL, STOR GRILL



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

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

Maksimal tilladt temperatur: 240 °C.

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

Kødet kan hurtigt blive branket på grund af den høje temperatur!

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

Grillskema - lille grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	240	20-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	240	25-30
Koteletter	280 g/stk.	3	240	30-35
Grillpølser	70 g/stk.	3	240	20-25
RISTET BRØD				
Toast	/	3	240	5-10
Åbne sandwiches	/	3	240	5-10

Grillskema - stor grill

Fødevarer type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	240	10-15
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	240	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	240	15-20
Koteletter	280 g/stk.	3	240	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	240	15-20
Grillpølser	70 g/stk.	3	240	10-20
Bov på dåse	150 g/stk.	3	240	15-20
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	240	15-20
RISTET BRØD				
6 skiver brød	/	3	240	1-4
Åbne sandwiches	/	3	240	2-5

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

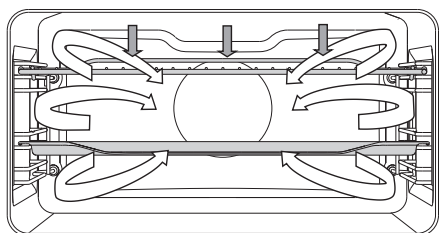
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, smør ind i olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grillningen.



Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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

STOR GRILL + BLÆSER

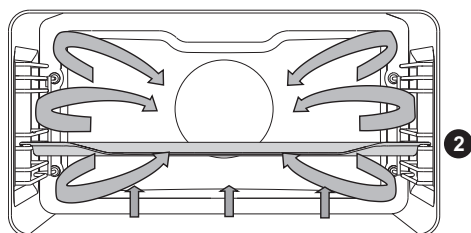


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grillning af kød, fisk og grøntsager.

(Se beskrivelsen og tippene under Grill).

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

VARMLUFT + UNDERVARME

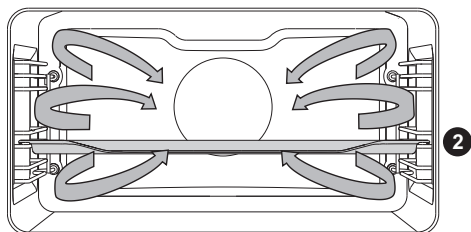


Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

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

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

VARMLUFT



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

Stegning af kød:

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

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

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

Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

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

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

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

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

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

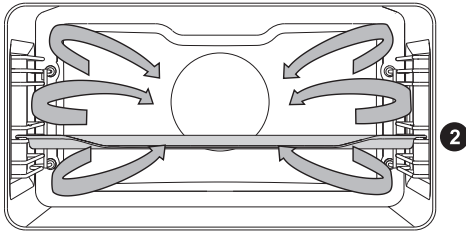
Fødevaretype	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberednings- tid (min.)
BAGVÆRK			
Sukkerbrødske	1	160-170	30-40
Crumblecake	2	170-180	25-35
Plumkage	1	160-170	30-40
Roulade *	2	170-180	15-25
Frugtkage med mørdej	1	170-180	50-70
Challah (gærdejsbolle)	2	170-180	35-50
Æblestrudel	2	180-190	50-60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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

ECO-VARMLUFT

eco



Det runde varmelegeme og blæseren tændes.

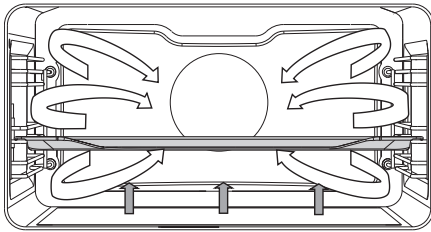
Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring kødet, grøntsagerne eller bagværket.

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



Bradepanden må aldrig sættes i den nederste rille.

UNDERVARME + BLÆSER



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

KONSERVERING

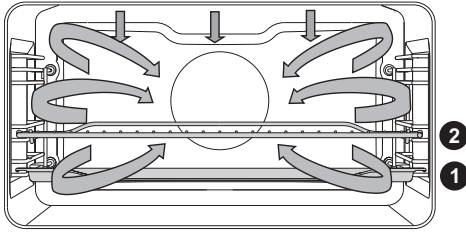
Forbered madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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

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

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

STEGNING



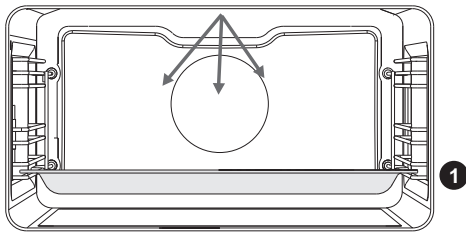
Ved automatisk tilberedning af kød tændes det øverste varmelegeme sammen med grillelementet og det runde varmelegeme. Funktionen kan bruges til stegning af alle slags kød.

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

Fødevarer-type	Vægt (g)	Vejledning (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)	Kernetemperatur (°C)
Oksefilet	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Kylling, hel	1500	2	180-200	65-85	85-90
Kalkun	4000	2	170-190	150-180	85-90
Flæskesteg	1500	2	170-190	100-120	70-85
Farsbrød	1000	2	170-190	50-65	80-85
Kalv	1000	2	170-190	70-90	75-85
Lam	1000	2	180-200	50-70	75-85
Vildt	1000	2	180-200	60-90	75-85
Hel fisk	1000	2	170-190	40-50	75-85
Kyllingelår	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

MIKROBØLGER



Mikrobølger bruges til tilberedning og optøning.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

1 Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Optøning

Fødevarer type	Vægt (g)	Effekt (W)	Optøningstid (min)
KØD			
Kødfars **	500	90	35-45
Kødstykker **	500	90	20-30
Bøffer **	500	90	20-30
Hele stykker kød **	1000	90	70-80
Fjerkræ, portionstykker **	500	90	25-35
Hel fisk **	200	90	15-20
BAGVÆRK			
Brød **	1000	90	20-25
Boller **	500	90	10-15
Valnøddkage **	500	90	15-25
Frugtkage **	500	90	15-25
FRUGT OG GRØNTSAGER			
Frugt	500	90	15-25
Grøntsager	500	90	20-30

** Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Adskil de individuelle stykker fra hinanden. Lad herefter maden hvile i 10-20 minutter for at varmen kan fordeles jævnt.

Genopvarmning

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Genopvarmningstid (min)
FØDEVARER			
Bøffer	300 g	600	3-5
Hel fisk	200 g	600	3-5
Blandede grøntsager *	500 g	600	3-5
Tilbehør *	500 g	600	3-5
Sauce *	500 g	600	2-4
Suppe/stuvning *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Kyllingemedaljoner	500 g	600	2-4
Åbne sandwiches	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Smeltning af chokolade	100 g	600	2-4
Blødgøring af smør	250 g	180	2-4
Sutteflasker	2 dl	360	3-4
Babymad	4 dl	180	2-3
DRIKKEVARER			
Vand	2 dl	1000	1-2
Kaffe	2 dl	1000	1-2
Gløgg	2 dl	1000	1-2
Mælk	2 dl	1000	1-2

* Rør i maden flere gange i løbet af tilberedningen.

Tilberedning

Ved tilberedning af kød og grønt, bør du bruge en glastallerken med låg. Anbring glastallerkenen på glasbagepladen på første rille.

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
TILBEREDNING			
Kyllingelår **	1000	600	20-30
Kyllingevinger **	1000	600	15-25
Braiseret kylling i sauce *	500	1000	15-25
Kylling, hel **	1500	600	45-60
Flæskesteg **	1000	600	45-60
Svinekoteletter **	500	750	25-35
Bøffer **	500	1000	10-20
Farsbrød	700	600	25-35
Kødboller *	1000	1000	10-20
Fisk **	200	600	15-20
DESSERTER			
Chokoladesoufflé	6	360	12-17
Ostesoufflé	glasskål	750	15-20
Frugtpure	glasskål	750	12-17
Kagecreme	glasskål	360	23-28

Fødevaretype	Vægt (g)	Tilsætning af vand	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
GRØNTSAGER				
Kartofler	500	1 tsk/100 g	1000	13-18
Auberginer	500	1 tsk/100 g	600	13-18
Courgetter	500	1 tsk/100 g	360	10-15
Gulerødder	500	1 tsk/100 g	1000	10-15
Løg	200	1 tsk/100 g	1000	5-10
Grønne bønner	500	1 tsk/100 g	750	10-15
Broccoli	1000	1 tsk/100 g	750	10-15
Peberfrugter	500	1 tsk/100 g	1000	8-13
Blomkål	1000	1 tsk/100 g	750	18-23
Porrer	200	1 tsk/100 g	1000	10-15

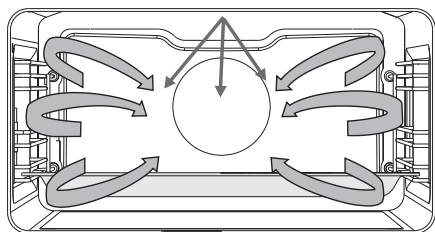
Fødevaretype	Vægt (g)	Tilsætning af vand	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
Rosenkål	500	1 tsk/100 g	1000	10-15
Champignon	500	1 tsk/100 g	1000	10-15
Asparges	500	1 tsk/100 g	750	5-10
Ærter	500	1 tsk/100 g	750	25-30
Kål	500	1 tsk/100 g	750	15-20
TILBEHØR				
Ris	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	15-20
Pasta	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	10-15
Fuldkornspasta	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	10-15
Havregrød	500	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	5-10
Brune ris	200	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	25-30
Risotto	500	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	750	20-25
Couscous	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:3	1000	5-10
Hirse	250	Forhold ml. fødvare og væske 1:3	1000	10-15

Fødevaretype	Vægt (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min)
FROSTVARER			
Farsbrød	700	600	35-45
Kylling, hel **	1500	600	55-65
Flæskesteg **	1000	600	50-60
Kyllingemedaljoner **	500	750	10-15
Blandede grøntsager *	500	750	10-20
Fisk **	200	600	10-15

* Rør i maden flere gange i løbet af tilberedningen.

** Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

VARMLUFT + MIKROBØLGER



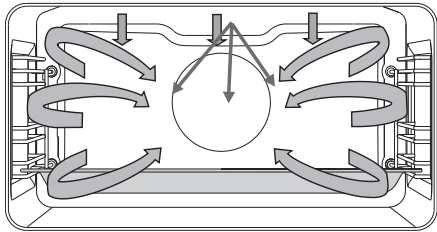
Ved denne funktion tilberedes maden med en kombination af mikrobølger og grill.

Effekttrin: 90, 180, 360, 600 W

1 Anbring det ovnfaste glasfad på første rille.

Fødevarer type	Vægt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
Fjerkræ	1000	360	200-220	35-45
Fjerkræ	Halv	360	190-200	25-35
Kyllingelår	1000	600	190-200	20-30
And	1500	360	190-200	45-60
Kyllingevinger	500	600	190-200	15-20

GRILL + BLÆSER + MIKROBØLGER



Den tilberedningsfunktion benytter mikrobølger, grill og blæser til at reducere tilberedningstiden.

Effektrin: 90, 180, 360 og 600 W.

Anbring bagepladen på den første rille.

Fødevarer type	Vægt (g)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tilberednings-tid (min.)
KØD				
Kalvesteg	1500	360	180-190	70-90
Lammerribben	1500	360	180-190	50-60
Farsbrød	1000	360	180-190	40-50
Fjerkræbryst	500	360	180-200	25-35
Andebryst	1000	360	200-210	25-35
Flæskesteg	1500	600	180-190	60-80
Oksesteg	1500	600	180-190	60-80
Kylling, hel	1500	360	200-210	45-60
Kylling, halv	1500	360	200-210	35-45
Kyllingelår	1000	360	200-210	35-45
BAGVÆRK				
Strudel - sød	/	600	180-200	15-20
GRØNTSAGER				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrainske kålruller	/	750	180-200	25-35
Kartoffelgratin	800	600	180-200	25-35



Ved tilberedning med mikrobølger må du ikke bruge kogegrej eller redskaber af metal!

Forvarm ikke ovnen.

Tilberedningsgrad for kød

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

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



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

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

Aluminiumoverflader

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

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

Anvend ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumoverfladen.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

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

Frontpaneler i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

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

Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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



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

Låge

Lågen er monteret på apparatet og må ikke afmonteres. Lågen må heller ikke skilles ad eller på anden måde ændres.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

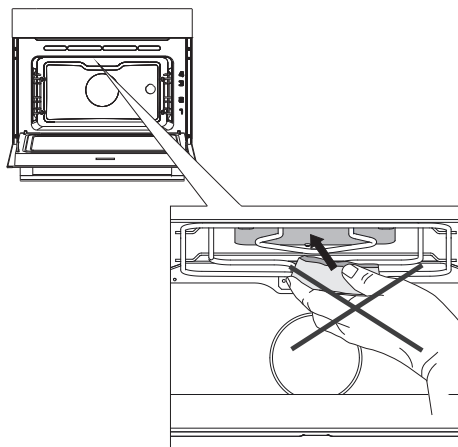
Fjern genstridigt snavs i ovnen med et almindeligt rengøringsmiddel, f.eks. ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

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

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

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

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

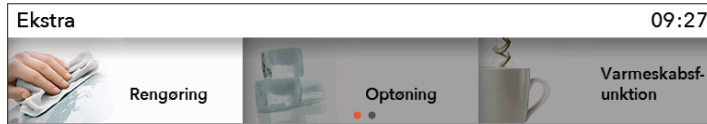


Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende på loftet i ovnrummet.

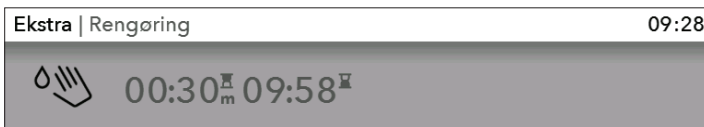
AQUA CLEAN-RENGØRINGSPROGRAM

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

Hæld 0,6 liter varmt vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen. Vælg rengøringsprogrammet.



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



Tryk på knappen **START**.

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

Når de 30 minutter er gået, blødgøres pletterne på ovnens emaljerede overflader, så de er nemmere at rengøre. Fjern pletterne med en fugtig klud.

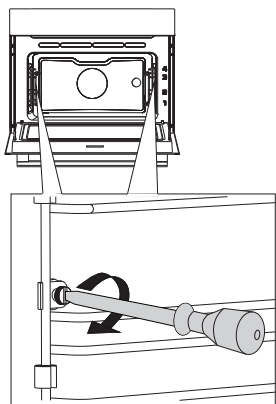
💡 Gentag rengøringsprocessen efter behov (særligt ved genstridigt snavs).



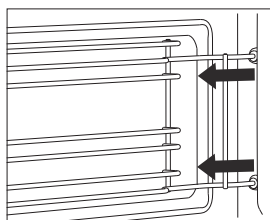
Brug rengøringsprogrammet, når ovnen er kølet helt af.

UDTAGNING OG RENGØRING AF RILLERNE

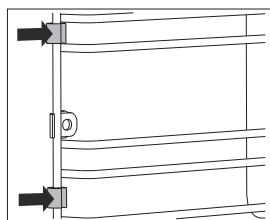
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre rillerne med.



1 Afmonter skruen. Brug en skruetrækker



2 Afmonter rillerne fra hullerne i bagvæggen.



Pas på ikke at miste afstandsstykkerne, som sidder på rillerne. Sæt afstandsstykkerne på igen efter rengøring, da der ellers kan forekomme gnister.



Efter rengøring skal rillerne skrues fast igen med en skruetrækker.
Når du sætter rillerne i igen, skal de anbringes samme steder, som de oprindeligt sad.

UDSKIFTNING AF PÆRE

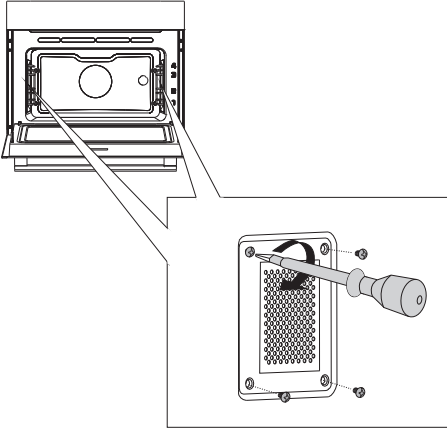
Pæren er en forbrugsvarer og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

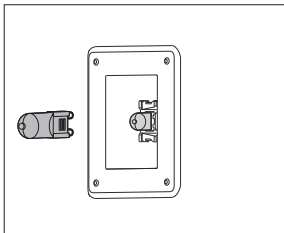
Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

Brug en stjerneskruetrækker.


(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W)

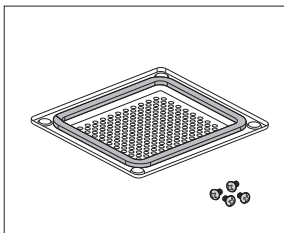



1 Fjern de 4 skrue på dækslet. Fjern dækslet og glasset.



2 Tag halogenpæren ud, og sæt en ny i.

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.



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



Skrue skrueerne godt fast igen, da der ellers kan forekomme gnister.

FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL

Problem/fejl	Årsag
Knapperne og/eller displayet reagerer ikke.	Afbryd apparatet fra lysnettet et par minutter (fjern sikringen, eller slå relæet fra), tilslut det igen, og tænd for det.
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Der vises en fejlkode: ERRXX ... * XX angiver fejlkodens nummer.	Der er fejl ved det elektroniske modul. Afbryd apparatet fra lysnettet i nogle få minutter. Tilslut apparatet igen, og indstil klokkeslættet. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte en reparatør.
Der dannes gnister i ovnrummet.	Kontroller, at alle dæksler over ovnlys er monteret korrekt, og at afstandsstykkerne sidder korrekt på rillerne. Kontroller, at rillerne er anbragt korrekt i apparatet.

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



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

BORTSKAFFELSE



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

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

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

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

COMBI MW_DM_45



da (12-21)