



BI-OVN

BRUGSVEJLEDNING

GEIDD 27000 B

DA

www.grundig.com

285.4460.62/R.AE/24.09.2019/10-2
7757882938

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Læs denne brugervejledning først!

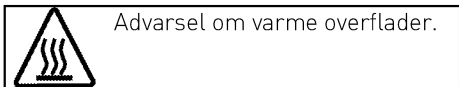
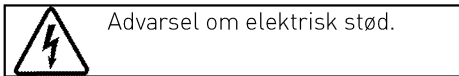
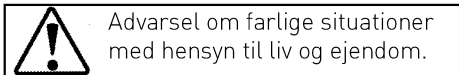
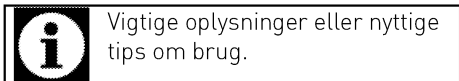
Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INDHOLD

<u>1</u>	<u>Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler</u>	<u>4</u>
	Generelle sikkerhedsregler	4
	Elektrisk sikkerhed	5
	Produktsikkerhed	6
	Brug af ovnen.....	9
	Sikkerhed for børn.....	10
	Bortskaffelse af gammelt apparat....	10
	Bortskaffelse af transportemballage	10
<u>2</u>	<u>Generelle informationer</u>	<u>11</u>
	Oversigt	11
	Pakkens indhold	12
	Tekniske specifikationer	14
<u>3</u>	<u>Installation</u>	<u>15</u>
	Inden installation.....	15
	Installation og tilslutning	17
	Transport	19
<u>4</u>	<u>Forberedelser</u>	<u>20</u>
	Gode råd om energibesparelser	20
	Første anvendelse	20
	Tidsindstilling.....	20
	Første rengøring af produktet	21
	Justering af vandets hårdhedsniveau	21
	Første opvarmning	22
<u>5</u>	<u>Betjening af ovnen</u>	<u>24</u>
	Generelle informationer om bagning, stegning og grillning.....	24
	Brug af den elektriske ovn	25
	Betjeningsmodus.....	27
	Introduktion til kontrolpanel	31
	Menu for tilberedningsprogrammer.	31
	Menuen automatiske tilberedningsfunktioner.....	36
	Menu med ekstra programmer.....	40
	Indstillingsmenu	47
	Tabel over tilberedningstider	49
	Betjening af grillen	51
	Tabel for madtilberedningstider for grillning.....	56
<u>6</u>	<u>Vedligeholdelse og pleje</u>	<u>57</u>
	Generelle informationer	57
	Rengøring af kontrolpanel.....	57
	Rengøring af ovnen.....	58
	Således tages ovnlågen af.....	59
<u>7</u>	<u>Fejlafhjælpning</u>	<u>60</u>

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig

stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.

- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke

på varme overflader.

Isoleringen på

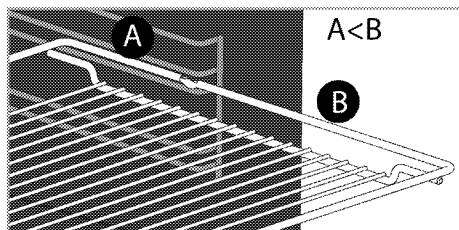
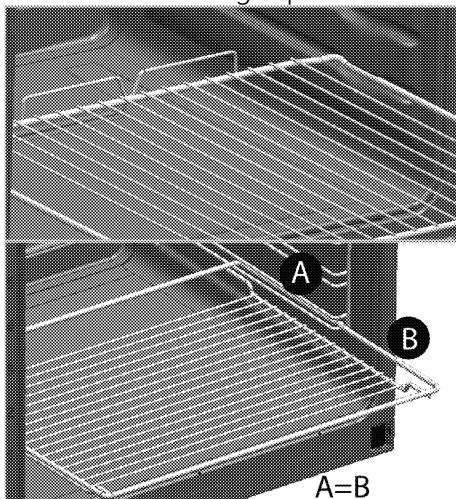
netledningen kan smelte og medføre kortslutning.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere

end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.

Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 12*.

- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.
- Apparatet må ikke monteres bag en

dekorationsslåge, da dette kan medføre overophedning.

Til dampsystemet:

- Ved damptilberedning kan der komme damp ud, hvis du åbner produktets låge. Dette kan medføre risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner lågen.
- Hæld ikke vand i ovnen. I så fald fordampet det.
- Hvis ovnen forbliver fugtig inden i efter damptilberedning kan det føre til rust. Efter tilberedning skal du lade ovnen tørre inden i. Opbevar ikke fugtige madvarer i ovnen i længere perioder ad gangen.
- Brug ikke ovnen, hvis der er vand i den. Ovnens indre flader kan ødelægges.
- Når du bruger damptilberedning, skal du undlade at bruge køkkenredskaber, der kan ruste.
- Brug ikke destilleret vand eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke

opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandbeholderen.

- Tør aldrig vandbeholderen i ovnen.
- Efter hver damptilberedning skal det resterende vand tømmes fra vandbeholderen, og vandbeholderen rengøres. Hvis det resterende vand i vandbeholderen bruges til næste tilberedningscyklus, vil det medføre hygiejneproblemer.
- Vandbeholderen skal tørres efter brug og opbevares således.
- Vask ikke vandbeholderen i opvaskemaskine. Aftør den med en ren, fugtig klud, og tør den derefter med et tørt klæde.
- Brug afkalkningstabellerne fra fabrikanten til afkalkning. (Du kan også bruge afkalkningsmidler, der er tilgængelige i almindelig handel, og som anbefales til apparater til damptilberedning, i

overensstemmelse med deres brugsanvisning).

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Dette produkt er egnet til brug ved højder på op til 2.500 meter.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede

- ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
 - Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og

ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

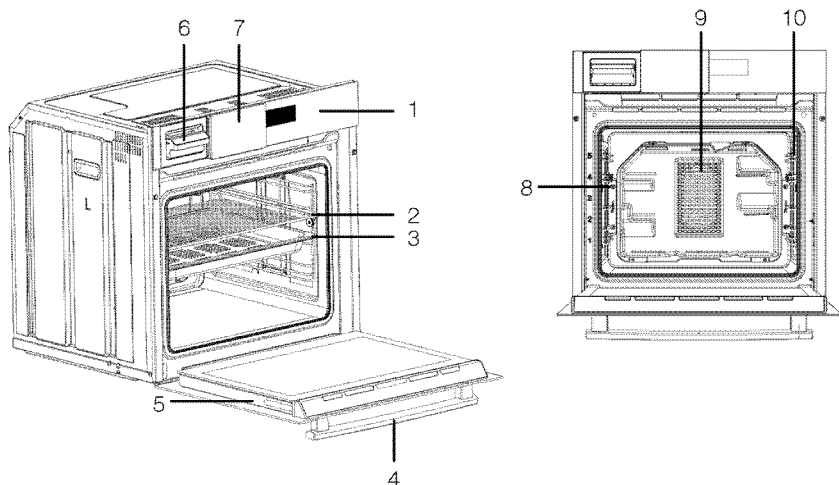
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

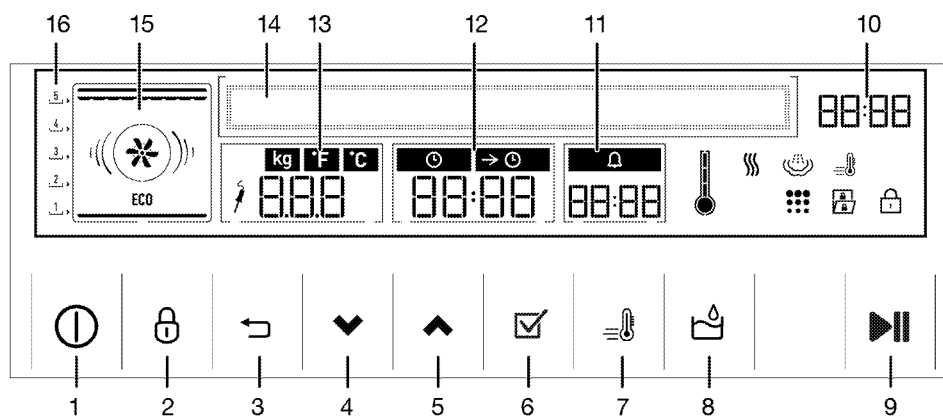
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|----|--------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Vandbeholder |
| 2 | Trådhyld | 7 | Låg til vandbeholder |
| 3 | Miniafbrøder | 8 | Udgangshuller til damp |
| 4 | Håndtag | 9 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 5 | Frontlåde | 10 | Hyldeskinnepositioner |



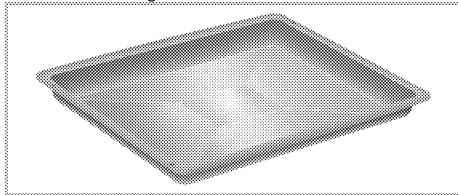
- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | TÆND/SLUK knap | 9 | Knap for start/stop madlavning |
| 2 | Tastelås-tast | 10 | Tidsindikator |
| 3 | Tilbage-tast | 11 | Alarmtid |
| 4 | Ned-tast (menuvalg) | 12 | Tilberedningstid/sluttid for tilberedning |
| 5 | Op-tast (menuvalg) | 13 | Indikatorområde for temperatur/vægt |
| 6 | OK-tasten | 14 | Tekst display |
| 7 | Tast til hurtig opvarmning | 15 | Funktionsdisplay |
| 8 | Tast til frigørelse af låg til vandbeholder | 16 | Hyldeskinnepositioner |

Pakkens indhold

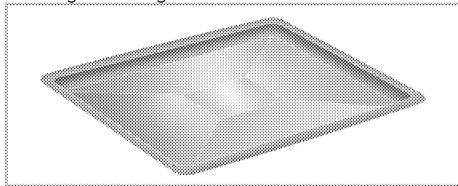


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

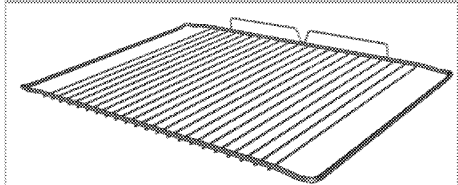
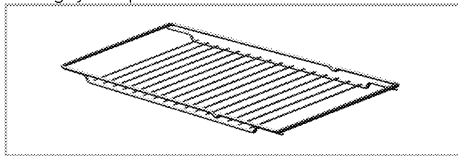
1. **Brugsvejledning**
2. **Almindelig bradepande**
(Pyrolysebestandig - Kan holde til selvrensning ved høje temperaturer)
Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



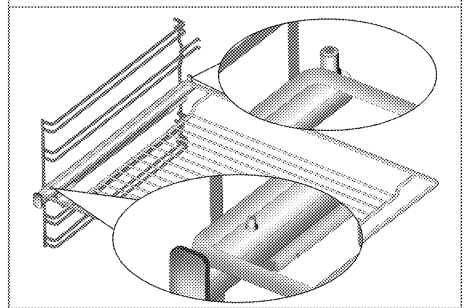
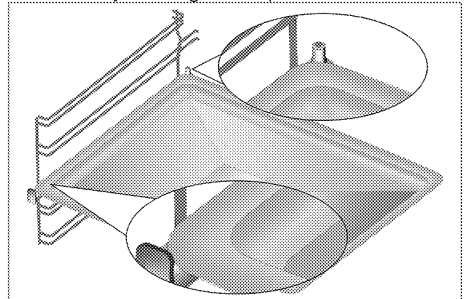
3. **Bageplade**
(Pyrolysebestandig - Kan holde til selvrensning ved høje temperaturer)
Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



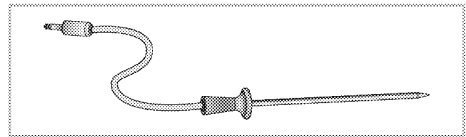
4. **Rist**
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



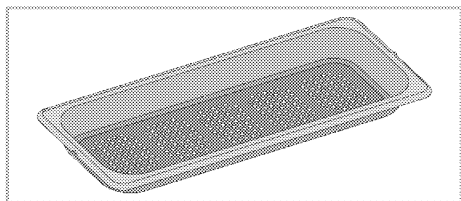
5. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne**
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



6. **Stegetermometer**
Ved tilberedning af kødretter stikkes termometerets tynde og lange ende ind i kødet, mens den anden ende fastgøres til rillen på sidevæggen af kabinettet for at tilberede retten fint.

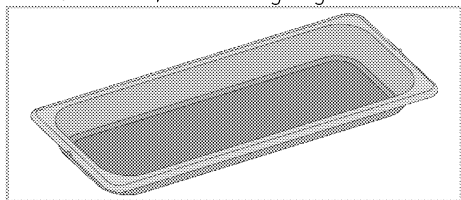


7. **Lille perforeret bradepande til damptilberedning**
Egnet til damptilberedning.
Perforerede bradepander er egnede til dræning af det kondenserede vand eller væske fra fødevarerne.



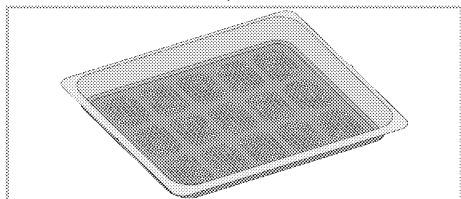
8. **Lille ikke-perforeret bradepande til damptilberedning**

Den bruges til at damptilberede tørre fødevarer, f.eks. bælgfrugter.



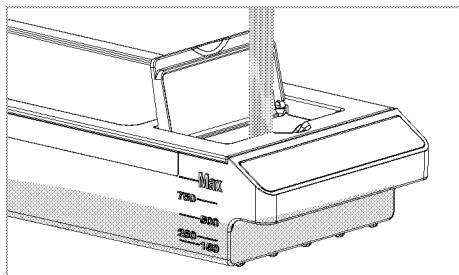
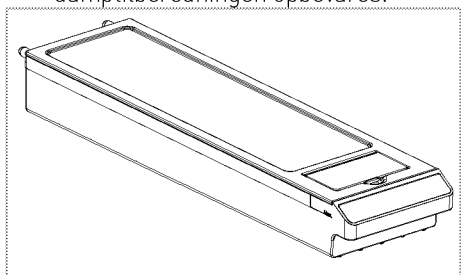
9. **Stor perforeret bradepande til damptilberedning**

Egnet til damptilberedning. Perforerede bradepander er egnede til dræning af det kondenserede vand eller væske fra fødevarerne.



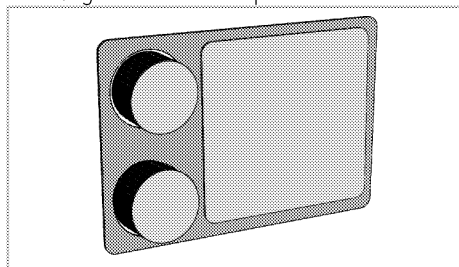
10. **Vandbeholder**

Dette er beholderen, hvor vandet til damptilberedningen opbevares.



11. **Afkalkningstablet**

Bruges i afkalkningsfunktionen. Der følger to tabs med produktet.



ADVARSEL

Farlig ved indtagelse. Forårsager hudirritation. Forårsager alvorlig øjenirritation. Kan forårsage en allergisk hudreaktion. Kan forårsage irritation af luftvejene. Opbevares utilgængeligt for børn.

Vask hænderne grundigt efter håndtering. I TILFÆLDE AF INDTAGELSE: Ring til GIFTLINJEN/en læge i tilfælde af ubehag. VED KONTAKT MED ØJNENE: Skyl forsigtigt med vand i flere minutter. Fjern eventuelle kontaktlinser, hvis dette kan gøres let. Fortsæt skylning. Ved vedvarende øjenirritation: Søg lægehjælp. Indholdet/holderen bortskaffes i overensstemmelse med nationale bestemmelser. Tabletterne indeholder maleinsyre. Må kun opbevares på et tørt og køligt sted. Resten kan vaskes af med vand.

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3.4 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Stor dampovn
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner. Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2-Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.



Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Henvend dig til den nærmeste autoriserede serviceagent for installationen af produktet. Sørg for, at elektriske og gas installationer er klare inden du tilkalder den autoriserede serviceagent. Hvis ikke, tilkald en autoriseret elektriker og installatør til at foretage de nødvendige forberedelser til installationen. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand

mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.
- Tag fat i de to indhak på hver side af ovnen, når du skal flytte den.
- Inden du installerer ovnen, skal du fjerne alle materialer og dokumenter i den.
- Køkkenmøblet skal overholde de dimensioner, der er angivet i figuren herunder. Der skal laves en ventilationsåbning med de dimensioner, der er angivet i figuren herunder, bag på køkkenmøblet.

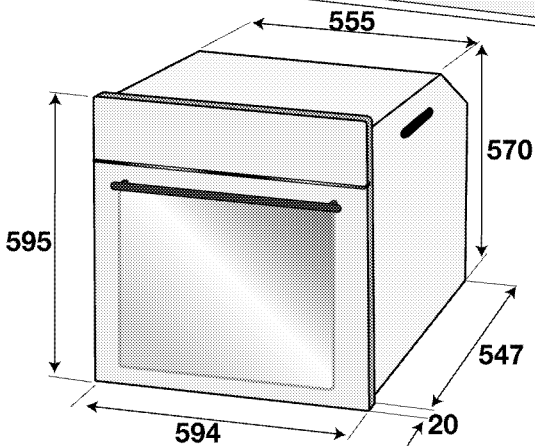
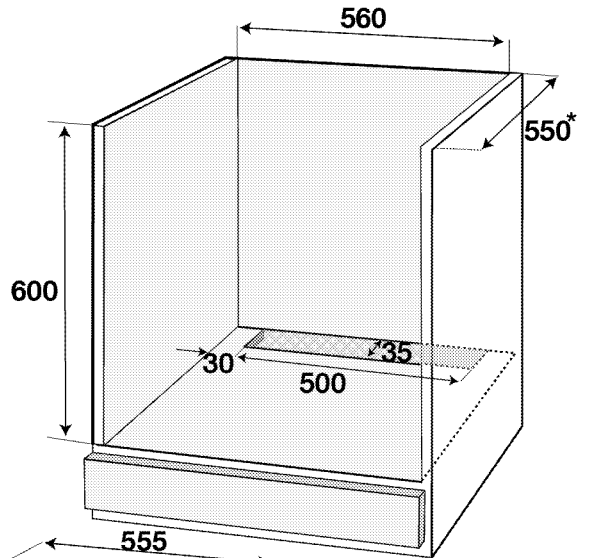
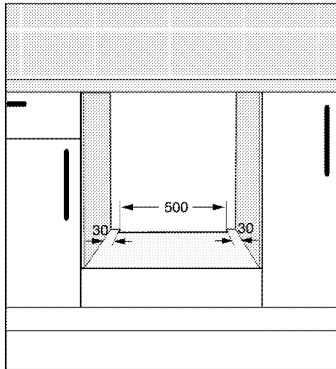
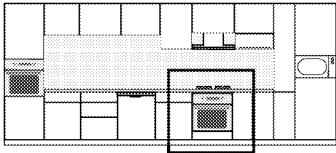


Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser.

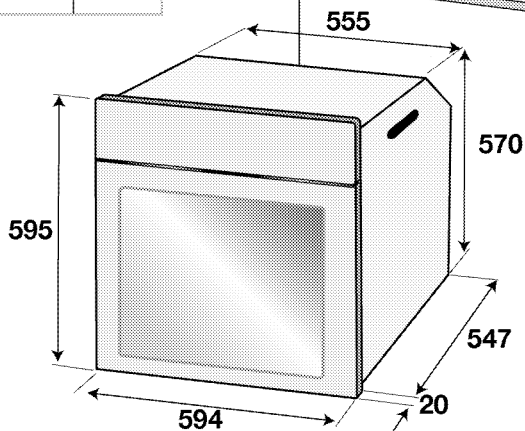
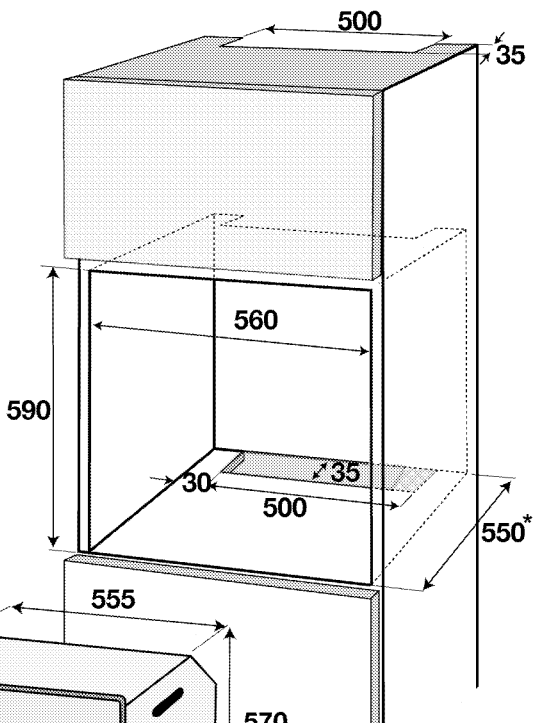
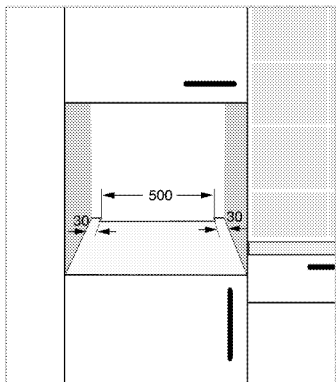
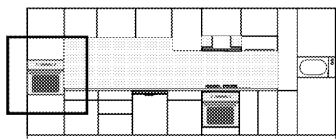
Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«.

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**FARE:**

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

**FARE:**

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

**FARE:**

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!



Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

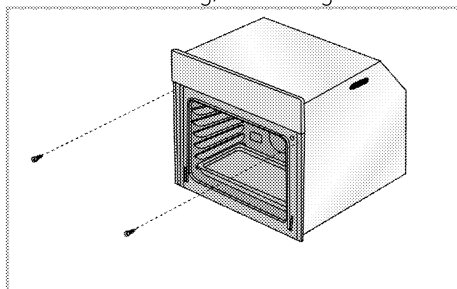


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

Prop strømledningen ind i stikkontaktet.

Installation af produktet

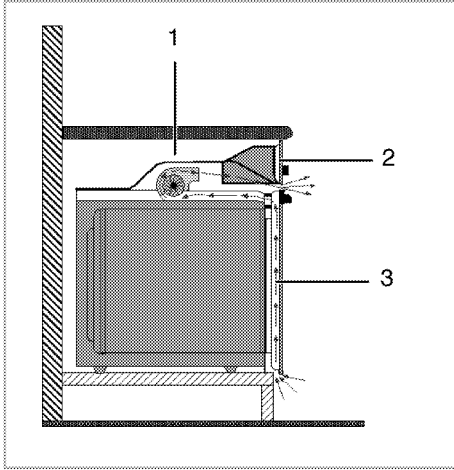
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

Når installationen er udført, skal du kontrollere, at alle skruer er tilstrækkeligt spændte, og at ovnen ikke vipper. Ovnen kan tippe under brug, hvis den ikke er installeret i overensstemmelse med anvisningerne, eller hvis skruerne ikke er tilstrækkeligt spændte.

For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket. Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægges oven døren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape oven døren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

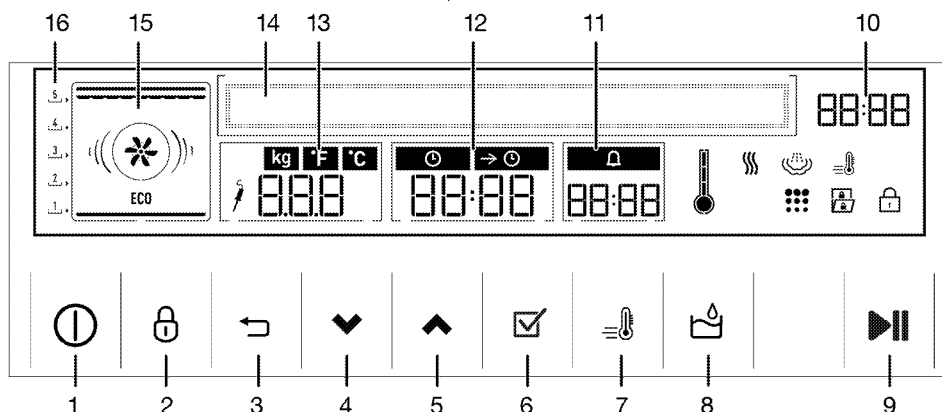
Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Hvis døren ikke åbnes, indstilles den indre temperatur, så der spares mest mulig energi i ØKO BLÆSEROPVARMNING-tilstanden,

hvilket muligvis ikke svarer til det, der vises på displayet.

- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.




Første anvendelse Tidsindstilling



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbage-tast
- 4 Ned-tast (menuvalg)
- 5 Op-tast (menuvalg)
- 6 OK-tasten
- 7 Tast til hurtig opvarmning
- 8 Tast til frigørelse af låg til vandbeholder
- 9 Knap for start/stop madlavning
- 10 Tidsindikator
- 11 Alarmtid
- 12 Tilberedningstid/sluttid for tilberedning
- 13 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 14 Tekst display
- 15 Funktionsdisplay
- 16 Hyldepositioner




Indstilling af sprog

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen "Cooking Programs" (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.

- Tryk på  indtil "Indstillinger" vises på tekstdisplayet.
- Tryk på .
- Tryk på  indtil "Sprog" vises på tekstdisplayet.
- Tryk på . Det sprog, der først blev indstillet på ovnen, vises på displayet.
- Tryk på  for at vælge det ønskede sprog.
- Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Indstil tiden

Når ovnen tændes første gang, viser den automatisk "00:00". Sådan ændres tidsindstillingen:

- Når ovnen tændes, vises meddelelsen "Cooking Programs" (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
- Tryk på  indtil "Indstillinger" vises på tekstdisplayet.
- Tryk på .
- Tryk på  indtil "Ur" vises på tekstdisplayet.
- Tryk på .
- Tryk på  for at indstille tiden.

- Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Første rengøring af produktet

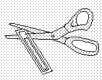


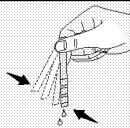
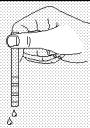








Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.







- Fjern al emballage.
- Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Justering af vandets hårdhedsniveau

Du skal justere vandets hårdhedsniveau for din ovn, før du bruger den første gang. Intervallet for vandets hårdhedsniveau bruges som angivet i nedenstående tabel. Dette er nødvendigt, for at kalken på dampgenereringssystemets overflader kan fjernes på det rigtige tidspunkt. Processen til klargøring af teststrimlen beskrives nedenfor.

A	B	C	D	E	F
					1  Ingen kalk
					2  Meget lidt kalk
					3  Lidt kalk
					4  Nogen kalk
					5  For meget kalk
					6  Ekstremt meget kalk
Pak teststrimlen ud.	Lad vandhanen løbe i 1 minut.	Dyp teststrimlen i vand i 1 minut.	Tag den op af vandet, og ryst den.	Vent i 1 minut.	Juster vandets hårdhedsniveau for dit produkt baseret på resultatet fra teststrimlen.

Tablel til justering af vandhårdhed

Hårdhedsniveau	Britisk vandhårdhedsniveau °dE	Tysk vandhårdhedsniveau °dH	Fransk vandhårdhedsniveau °dF	Hårdhedsniveau	Vandhårdhedsniveau, der skal angives for ovnen
1 	0-5	0-4	0-8	Blødt vand	1
2 	6-9	5-7	9-13	Delvist blødt vand	
3 	10-15	8-12	14-22	Delvist mellemhårdt vand	2
4 	16-19	13-15	23-27	Mellemhårdt vand	
5 	20-24	16-19	28-34	Delvist hårdt vand	3
6 	25-62	20-50	35-90	Hårdt vand	

- Hold ikke teststrimlen under rindende vand. Udfør målingen i et glas.
 - Hvis der ventes i mere end 1 minut, giver det forkerte resultater.
 - Hvis resultatet er hårdt vand, kan du også bruge vand fra flaske. Du kan gentage målingen for flaskevand, hvis du ønsker det.
 - Vælg den inputværdi, der er egnet for det antal områder, der har ændret farve på teststrimlen, som vist i tabellen ovenfor, og angiv oplysningerne på den relevante menuskærm.
 - Efter målingen holdes teststrimlen uden for børns rækkevidde og bortskaffes. Tøm vandet fra måleglasset.
- Tryk på   for at vælge det niveau, der er svarer til vandhårdhedsniveauet for det vand, du bruger efter målingen.
 - Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Vandhårdhedsniveau

- Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen "Cooking Programs" (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
- Tryk på   indtil "Settings" (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
- Tryk på .
- Tryk på  , indtil "Vandets hårdhed" vises på tekstdisplayet.
- Tryk på . Det tidligere indstillede niveau for vandets hårdhed vises.

Elektrisk ovn

- Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
- Luk ovndøren.
- Vælg indstillingen "Statisk"
- Vælg den højeste grilltemperatur.
Se Brug af den elektriske ovn, side 25.
- Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.

6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 25*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.
Se .
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift.

Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten.

Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning. Beholderne skal også kunne tåle ekstrem damp.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.

- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tips for stegetermometer

- Retten tilberedes ved at stikke stegetermometeret i den tykkeste del af kødet. Lad ikke termometeret røre skålen, ben eller fedtvæv.
- Ved tilberedning af en hel kylling skal stegetermometeret stikkes mellem maven og vingen på grund af hulrummet i brystpartiet.
- Ved tilberedning af kød i lunser skal du vælge stykker på ca. lignende størrelser. Stik stegetermometeret i det tykkeste stykke.
- Hvis du mener, at kødet ikke er færdigstegt, skal du fortsætte stegningen og stikke stegetermometeret et andet sted.

Brug af den elektriske ovn

Tabel over tilberedningsfunktioner

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen, samt de respektive maksimum og minimumtemperaturer.



Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.



Af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for "Koge-/stegetid", begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen "Holde varm" og "Lav temp. Tilberedningsfunktioner.



Når der vælges en funktion, lyser rammen omkring den relevante indstilling op.



Programmet annulleres i tilfælde af strømsvigt. Du skal omprogrammere ovnen.



Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører, eller hvis ovnen er semi- eller fuldautomatisk programmeret.



Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Damp	100	40-100
Damp + Statisk + ventilator	175	40-280
Statisk	180	40-320**
Statisk + ventilator	200	40-280
Damp + ventilatoropv.	175	40-280
Øko. Varmluft	180	160-220
Ventilator opv.	180	40-280
Multimadlav. (3D)	200	40-280
Damp + Grill + ventil.	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Fuld grill+ventil.	200	40-280
Damp+ventilator + undervarme	220	50-250
Ventilator + undervarme	220	50-320**
Undervarme	180	40-220
Madlavning lav temp	100	50-150
Holde varm	65	40-100

* Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.
 **Temperaturen kan indstilles til 310 °C på modeller med pyrolyse-selvrengningsfunktion

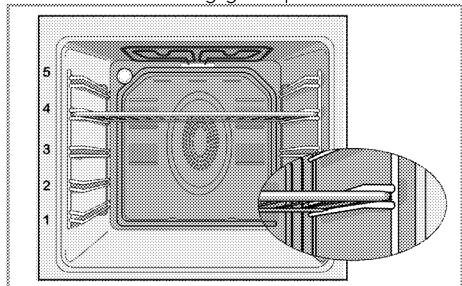
Sluk for den elektriske ovn

Tryk på Tænd/sluk-knappen for at slukke ovnen.

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

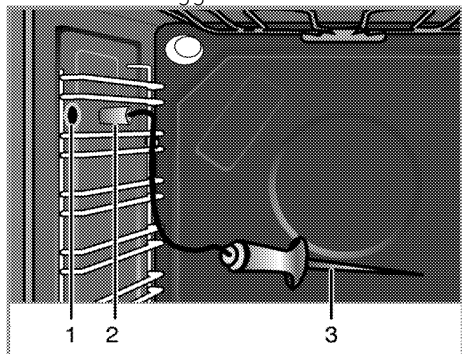
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

(Varianter afhængigt af produktmodel.)



Sådan bruges stegetermometer

1. Efter indstilling af ovnen til en bestemt funktion og temperatur, skal du placere stegetermometerets forbindelsesstik (2) ind i rillet (1) på siden af væggen i kabinettet.



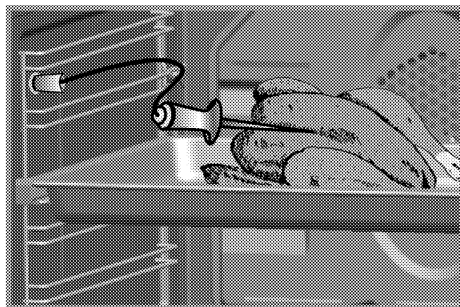
- 1 Rille til stegetermometer
- 2 Forbindelsesstik til stegetermometer
- 3 Ende på stegetermometerets føler

i Stegetermometer er aktivt under brugen af funktioner, hvor stegetermometerets symbol vises konstant på displayet.

i Hvis du har indstillet ovnens timer til en bestemt kogetid før anvendelsen af stegetermometeret, vil tidsindstillingen blive annulleret automatisk, når du tilslutter termometeret.

i Når der bruges stegetermometer til madlavningen, kan hylderne på stegetermometerets stik ikke bruges.

2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.




» Din ovn registrerer automatisk, at stegetermometeret er sat ind, og **P75/075** vises i indikatorfeltet for temperatur. Stegetermometerets føler registrerer automatisk, når temperaturen inde i kødet når den indstillede værdi og stopper så tilberedningen.

i Hvis **P75/075** ikke vises i indikatoren for temperatur, sørg for at tilslutningsstikket er blevet korrekt sat i rillen.

- Den anbefalede temperatur for stegetermometer er 75 °C. Du kan ændre denne temperatur fra 40 og 99 °C, hvis du ønsker det. (Ved brug af dampfunktionerne kan du ændre temperaturen fra 40 °C til 90 °C).
- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

 Hvis stegetermometer bruges uden at stikke følerspidsen i kødet, vil følerspidsen registrere temperaturen inde i ovnen og stoppe tilberedningen, når den indstillede temperatur er nået. Hvis stegetermometeret udsættes for en temperatur på 250 °C og derover, vil termometerets føler blive værdiløse.

 Tilberedningen stopper, hvis du tager stegetermometeret ud, før tilberedningsprocessen er slut.

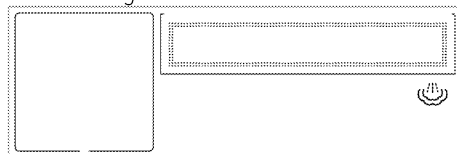
 * Af hensyn til fødevarer sikkerheden anbefales det, at kerntemperaturen (det koldeste sted) i rødt kød skal være mindst 63 °C.
* Af hensyn til fødevarer sikkerheden anbefales det, at kerntemperaturen (det koldeste sted) i hønsekød skal være mindst 74 °C.

Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt. Se tilberedningsfunktionerne og de anbefalede placeringer på rillerne på ovnens tidsdisplay.

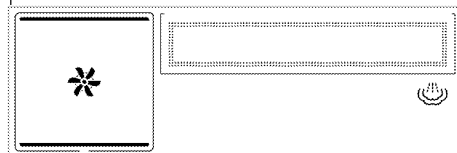
Damp

Tilberedningen udføres med damp. Anvendes til damptilberedning af madvarer såsom grøntsager, rødt kød, fisk og fjerkræ. Eftersom dampen dækker madens overflade, forhindres det, at næringsstoffer går tabt under tilberedningen.



Damp + Statisk + ventilator

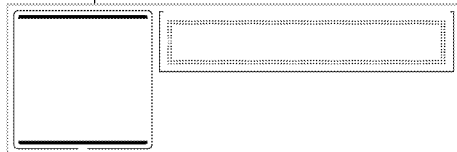
Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Derudover bruger denne funktion også damp. Tilberedning med én plade.



Madlavningsniveau	Centrumtemperatur i kødet [°C]
Meget rødstegt	55-59
Rødstegt	60-62
Mellem rødstegt	63-70
Middel	71-76
Godt stegt	77-81
Meget godt stegt	≥82

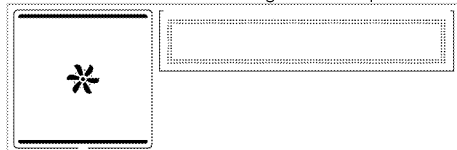
Statisk

Maden varmes både fra oven og fra neden. Den er egnet til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Tilberedning med én plade.



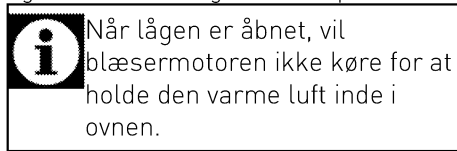
Statisk + ventilator

Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Tilberedning med én plade.



Damp + ventilatoropv.

Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Derudover bruger denne funktion også damp. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige riller, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

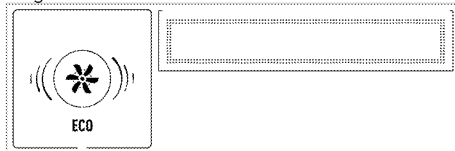


Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.



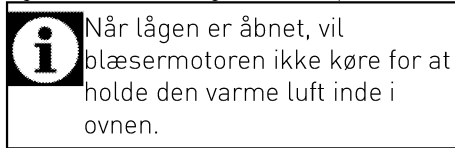
Øko-varmluft

For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for varmluft ved 160-220° C. Vær opmærksom på, at tilberedningstiden vil øges lidt. Tilberedningstiderne for denne funktion er angivet i tabellen "Øko varmluft".



Ventilator opv.

Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige riller, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

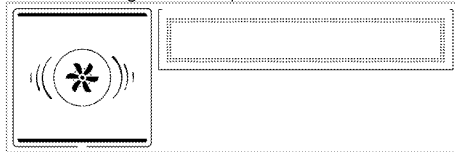


Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.



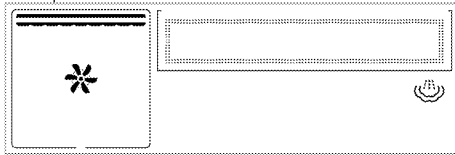
Multimadlav. (3D)

Overvarme, undervarme og varmluft kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Tilberedning med én plade.



Damp + Grill + ventil.

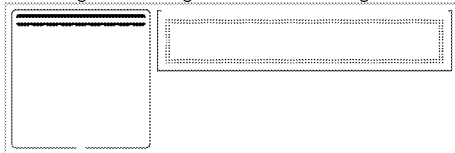
Den store grill i ovns loft er tændt. Dette er velegnet til at grille store mængder kød. Derudover bruger denne funktion også damp.



- Sæt store eller mellemstore portioner under grillvarmeren for at grille dem.
- Sæt temperaturen på det højeste niveau.
- Vend maden om, når halvdelen af grilltiden er gået.

Fuld grill

Den store grill i ovns loft er tændt. Dette er velegnet til at grille store mængder kød.



- Sæt store eller mellemstore portioner under grillvarmeren for at grille dem.
- Sæt temperaturen på det højeste niveau.
- Vend maden om, når halvdelen af grilltiden er gået.

Lav grill

Den lille grill i ovns loft er tændt. Egnede til grillretter og gratinerede retter.



Lav grill

- Sæt små eller mellemstore portioner under grillvarmeren for at grille dem.
- Sæt temperaturen på det højeste niveau.
- Vend maden om, når halvdelen af grilltiden er gået.

Fuld grill+ventil.

Varm luft, der opvarmes af den hele grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille store mængder kød.



- Sæt store eller mellemstore portioner under grillvarmeren for at grille dem.
- Sæt temperaturen på det højeste niveau.
- Vend maden om, når halvdelen af grilltiden er gået.

Damp+ventilator + undervarme

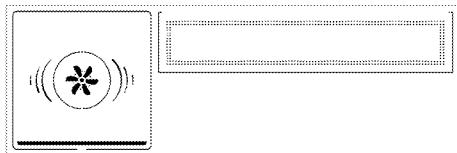
Undervarme og varmluft (i bagvæggen) kører. Derudover bruger denne funktion også damp. Anvendes til tilberedning af pizza og kager.



Ventilator + undervarme

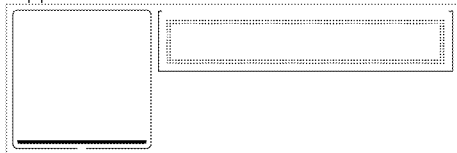
Undervarme og varmluft (i bagvæggen) kører. Egnede til bagning af pizza.

Ventilator + undervarme



Undervarme

Kun overvarme kører. Egnet til pizza og til bagning af mad, der ikke må brunes på toppen.



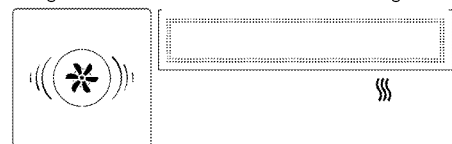
Madlavning lav temp

Maden varmes samtidig fra oven og fra neden. Det egner sig til langsom madlavning af stegte/svitsede stykker kød (kalv, lam, fjærkræ osv.) i en åben beholder ved lav temperatur. Denne funktion sikrer, at kødet er saftigt og mørt indeni. Vælg hygiejnisk sikre kødtyper. Forsteg/svits alle overflader på kødet på en varm pande på et komfur, grill eller lignende. Du kan tilberede det forstegte/svitsede kød i lang tid med "langsom madlavning"-funktionen. Tilberedning med kun én plade.



Holde varm

Bruges til at holde maden varm i lang tid.



BRUG AF DAMP

Følgende funktioner gør brug af damp

- Damp + Statisk + ventilator
- Statisk + ventilator
- Damp + Grill + ventil.
- Damp+ventilator + undervarme

Hver funktion har tre forskellige dampniveauer: lav, mellem og høj.

Disse funktioner afgiver damp til tilberedningen med faste intervaller.

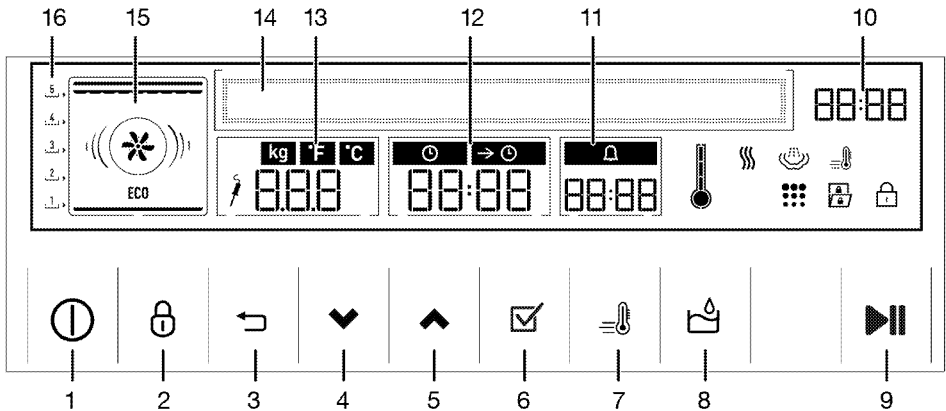
Det anbefales at bruge lavt dampniveau til tilberedning af bagværk såsom kager, boller osv.

Det anbefales at bruge mellem dampniveau til tilberedning af bagværk såsom brød. Dampen sikrer, at bagværkets overflade bliver klarere, skorpen bliver mere sprød, og bagværket hæver mere.

Højt dampniveau anbefales til kød (store stykker kød, hel kylling osv.).

Dampen reducerer tabet af væde ved tilberedning af kød, hvilket gør kødet mere saftigt.

Introduktion til kontrolpanel



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Tastelås-tast
- 3 Tilbage-tast
- 4 Ned-tast (menuvalg)
- 5 Op-tast (menuvalg)
- 6 OK-tasten
- 7 Tast til hurtig opvarmning
- 8 Tast til frigørelse af låg til vandbeholder
- 9 Knap for start/stop madlavning
- 10 Tidsindikator
- 11 Alarmtid
- 12 Tilberedningstid/sluttid for tilberedning
- 13 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 14 Tekst display
- 15 Funktionsdisplay
- 16 Hyldeskinnepositioner

- : Hold-varm-tast
- : Symbol for tastelås
- : Symbol for åben låge
- : Symbol for kødsonde*
- : Selvrengnings-tast (pyrolyse)*
- : Symbol for madlavning ved damp

*(Varianter afhængigt af produktmodel.)

Menu for tilberedningsprogrammer Sådan bruges ovnen til at tilberede mad uden damp

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt.
3. Tryk på for at tilgå menuen over tilberedningsprogrammer.
4. for at vælge den ønskede funktion uden damp. Tryk på for at aktivere funktionen.
5. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på i rammen for temperatur/vægt, og indstille den ønskede temperatur. Temperaturen bekræftes, så snart den er ændret.

- : Booster-symbol
- : Symbol for koge-/stegetid
- : Symbol for slut for madlavningstid
- : Alarmsymbol.
- : Symbol for indvendig temperatur



De aktive felter for temperatur/vægt, tilberedningstid og alarmtid er omgivet af en ramme. Tryk på for at flytte rammen over på felterne til højre, eller tryk på for at flytte den over på felterne til venstre. Hvis du trykker på igen, mens rammen omgiver feltet Temperatur/vægt til venstre, går skærmen tilbage til den forrige menu.

6. **Indstil tilberedningstiden** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet tilberedningstid/sluttid for tilberedning. vises. Tryk på for at indstille den ønskede tilberedningstid.
7. **Udskyd sluttiden for tilberedning**, når tilberedningstiden allerede er indstillet, ved at trykke på . vises. Tryk på for at indstille den ønskede sluttid for tilberedning.
8. **Indstil alarmtiden uden at ændre påmindelsen** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet alarmtid. vises. Tryk på for at indstille den ønskede alarmtid. Indstilling af alarmtiden har kun til formål at give en påmindelse, den har ingen indflydelse på tilberedningstiden, eller hvorvidt ovnen kører. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt.



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

9. Når du har angivet den ønskede tilberedningsfunktion, temperatur,

tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid, skal du trykke på for at starte ovnen. Ovnen starter, og de valgte funktioner samt meddelelsen "Tilbereder" vises på displayet.



Det er ikke nødvendigt at indstille tilberedningstid, sluttid for tilberedning eller alarmtid for at bruge ovnen. Disse funktioner er valgfrie.











Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer symbolet frem på displayet.




- » Hvis der ikke er indstillet en **tilberedningstid**, skal ovnen betjenes manuelt. Når maden er tilberedt, skal du trykke på for at slukke for ovnen. Ellers vil ovnen fortsætte med at køre.
- » "Hvis tilberedningstiden er den **eneste funktion, der er angivet**, slukker ovnen, når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen "Tilberedningen er slut" vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.
- » Hvis **tilberedningstid og sluttid for tilberedning begge er angivet**, beregner ovnen starttiden for tilberedningen ved at trække den tilberedningstid, du har angivet, fra den sluttid for tilberedning, du har angivet. Når starttiden for tilberedning er kommet, tændes de valgte funktioner, og ovnen opvarmes til den valgte temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnen slukker, når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen "Tilberedningen er slut" vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som

advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.

Sådan bruges ovnen til damptilberedning og dampassisteret tilberedning af mad







1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt.
3. Tryk på  for at tilgå menuen over tilberedningsprogrammer.
4. Tryk på  for at vælge damptilberedning eller den ønskede dampassisterede funktion. Tryk på  for at aktivere funktionen.
5. Tryk på . Brug  til at justere dampniveauet. Tryk på  igen for at bekræfte indstillingen.
6. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på  i rammen for temperatur/vægt og indstille den ønskede temperatur. Temperaturen bekræftes, så snart den er ændret.



De aktive felter for temperatur/vægt, tilberedningstid og alarmtid er omgivet af en ramme. Tryk på  for at flytte rammen over på felterne til højre, eller tryk på  for at flytte den over på felterne til venstre. Hvis du trykker på  igen, når rammen omgiver feltet Temperatur/vægt til venstre, går skærmen tilbage til den forrige menu.



7. **Indstil tilberedningstiden** ved at trykke på  og flytte rammen over på feltet tilberedningstid/sluttid for tilberedning.  vises. Tryk på  for at indstille den ønskede tilberedningstid.

Med denne funktion kan du ikke starte ovnen, før du har valgt en tilberedningstid. Tilberedningstiden er automatisk indstillet til 30 minutter på displayet.

8. **Udskyd sluttiden for tilberedning**, når tilberedningstiden allerede er indstillet, ved at trykke på .  vises. Tryk på  for at indstille den ønskede sluttid for tilberedning.
9. **Indstil alarmtiden uden at ændre påmindelsen** ved at trykke på  og flytte rammen over på feltet alarmtid.  vises. Tryk på  for at indstille den ønskede alarmtid. Indstilling af alarmtiden har kun til formål at give en påmindelse, den har ingen indflydelse på tilberedningstiden, eller hvorvidt ovnen kører. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt.





Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

10. Når du har angivet den ønskede tilberedningsfunktion, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid, skal du trykke på  for at starte ovnen.
11. **Trin til betjening af dampfunktionen:** Hvis du ikke har brugt damptilberedning i længere tid, vises meddelelsen "Tilføj rent vand".
12. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.
13. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).

i Sundhedsrisiko! Undlad at bruge andre væsker end drikkevand i dampsystemet.

i Brug ikke destilleret vand eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandbeholderen.

i Takket være låget på beholderen kan du fylde vand i den uden at tage den ud.

14. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på  for at lukke låget. Tryk på  for at starte tilberedningen.

» Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.

i Før du begynder på funktioner til damptilberedning eller dampassisteret tilberedning, skal du sørge for, at rillen til stegetermometeret er lukket.

i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer  symbolet frem på displayet.

i Hvis niveauet i vandbeholderen bliver for lavt under tilberedningen, vises meddelelsen **"Tilføj rent vand"**, og ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tilberedningen afbrydes. Når du har fyldt vand i beholderen og sat den tilbage på plads, genoptager ovnen tilberedningen fra, hvor den stoppede.

» "Hvis tilberedningstiden er den eneste funktion, der er angivet, slukker

ovnen når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen **"Tilberedningen er slut"** vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.

» » Hvis tilberedningstid og sluttid for tilberedning begge er angivet, beregner ovnen starttiden for tilberedningen ved at trække den tilberedningstid, du har angivet, fra den sluttid for tilberedning, du har angivet. Når starttiden for tilberedning er kommet, tændes de valgte funktioner, og ovnen opvarmes til den valgte temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnen slukker, når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen **"Tilberedningen er slut"** vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.


15. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnæssige årsager.

i Vandet i ovnens system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnæssige årsager.


16. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilbehør".


i Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, tændes den automatisk, hver gang dampfunktionen er blevet brugt.

17. Sådan fortsættes tilberedningen:



Inden for 5 minutter, efter tilberedningen er slut, kan du trykke på  for at fortsætte med at bruge ovnens dampfunktioner.

» Ovnens fortsætter med at køre med de samme indstillinger af funktioner og temperatur.


18. Hvis du vil bruge ovnen igen **inden for 5 minutter efter, tilberedningen er slut**, vises meddelelsen **"Ovnens klargøres"**, da ovnen vil være begyndt at føre vandet i systemet tilbage til vandbeholderen. Når denne meddelelse er forsvundet, skal du trykke på  for at starte tilberedningen. Da vandet i ovnens system er ført tilbage til vandbeholderen, vises meddelelsen **"Tilføj rent vand"**.

19. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.

20. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).


21. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på  for at lukke låget. Tryk på  for at starte tilberedningen.

» Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.



 Hvis du åbner ovnlågen, mens dampfunktionen er i gang, starter blæsermotoren ved høj hastighed for at skabe et lufttæppe.


 Under de sidste tre minutters damptilberedning kører blæsermotoren ved høj hastighed for at reducere mængden af damp i ovnen.

22. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnemæssige årsager.

 Vandet i ovnens system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnemæssige årsager.




23. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilbehør".


 Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, vises den på ovndisplayet, når hver damptilberedningsproces slutter. Du kan trykke på  for at starte den.

 Før du starter tørrefunktionen, skal du tage maden og tilbehør, såsom bageplader, riste osv., ud af ovnen.



Indstilling af booster (hurtig opvarmning)

Brug boosterfunktionen (hurtig opvarmning) til at opvarme ovnen til den ønskede temperatur hurtigere. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og :

1. Tryk på  én gang. Symbolet  vises på displayet.
2. Når madlavningstid og temperatur er indstillet, skal du trykke på  for at starte tilberedningen.



» Symbolet  forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager den funktion, den var

sat til inden boosterfunktionen blev aktiveret.


- Tryk på  én gang for at annullere boosterfunktionen. Herved deaktiveres boosterfunktionen, og  forsvinder.

Aktivering af tastelås



Du kan forhindre, at der ændres på indstillingerne ved at aktivere tastelåsen.

 Tastelåsen kan både bruges, når ovnen kører, og når den ikke kører. Ovnen kan slukkes ved at trykke på , mens ovnen kører, selv når tastelåsen er aktiveret.




- Tryk på  indtil "" vises på displayet.
» Efter at have aktiveret tastelåsen, vises advarslen "**Tastelås aktiv**" og symbolet  på displayet, når du trykker på en vilkårlig tast (undtagen tasterne ).





 Ovnens knapper fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsen bliver ikke annulleret i tilfælde af strømsvigt.


Deaktivering af tastelås





- Tryk på  indtil "" forsvinder fra displayet.
» Herved er tastelåsen deaktiveret.




Menuen automatiske tilberedningsfunktioner

- Tryk på  for at tænde for ovnen.
- Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Menuen automatisk tilberedning" vises.
- Tryk på  for at åbne menuen for automatisk tilberedning.

- Tryk på  for at vælge den mad, du vil tilberede, i hovedmenuen. (Se tabellen for Menuen automatisk tilberedning). Tryk på  for at bekræfte.
- Tryk på  for at vælge den mad, du vil tilberede.
- For at ændre vægtangivelsen for maden skal du trykke på , når rammen omgiver feltet temperatur/vægt, og indstille vægten. Vægten bekræftes, så snart den er ændret. Tilberedningstiden ændres automatisk baseret på madens vægt.

 Du kan kun ændre vægten for de retter, hvor der er angivet en vægt.


 De aktive felter for temperatur/vægt, tilberedningstid og alarmtid er omgivet af en ramme. Tryk på  for at flytte rammen over på felterne til højre, eller tryk på  for at flytte den over på felterne til venstre. Hvis du trykker på  igen, når rammen omgiver feltet Temperatur/vægt til venstre, går skærmen tilbage til den forrige menu.


- Indstil tilberedningstiden** ved at trykke på  og flytte rammen over på feltet tilberedningstid.  vises. Tryk på  for at indstille den ønskede tilberedningstid. Antallet af gange tilberedningstiden kan ændres på grund af madens vægt, er begrænset.
- Hvis tilberedningsfunktion, temperatur, vægt og tilberedningstid er passende, skal


du trykke på  for at starte tilberedningen.


9. Hvis tilberedningen af den valgte mad omfatter brug af damp, skal du følge vejledningen til dampfunktionen nedenfor:



Hvis du ikke har brugt damptilberedning i længere tid, vises meddelelsen "Tilføj rent vand".

10. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.
11. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).


 Sundhedsrisiko! Undlad at bruge andre væsker end drikkevand i dampsystemet.

 Brug ikke destilleret vand eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandbeholderen.

 Takket være låget på beholderen kan du fylde vand i den uden at tage den ud.

12. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på  for at lukke låget. Tryk på  for at starte tilberedningen.

» Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.


 Før du begynder på funktioner til damptilberedning eller dampassisteret tilberedning, skal du sørge for, at rillen til stegetermometeret er lukket.

 Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer  symbolet frem på displayet.


 Hvis niveauet i vandbeholderen bliver for lavt under tilberedningen, vises meddelelsen "Tilføj rent vand", og ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tilberedningen afbrydes. Når du har fyldt vand i beholderen og sat den tilbage på plads, genoptager ovnen tilberedningen fra, hvor den stoppede.

» »Hvis der er angivet en tilberedningstiden: Ovnen slukker, når tilberedningstiden er gået. Den valgte funktion samt meddelelsen "Tilberedningen er slut" vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.


13. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnemæssige årsager.

 Vandet i ovnens system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnemæssige årsager.


14. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilhører".


 Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, tændes den automatisk, hver gang dampfunktionen er blevet brugt.

15. Sådan fortsættes tilberedningen:



Inden for 5 minutter, efter tilberedningen er slut, kan du trykke på  for at fortsætte med at bruge ovnens dampfunktioner.

» Ovnens fortsætter med at køre med de samme indstillinger af funktioner og temperatur.


16. Hvis du vil bruge ovnen igen **inden for 5 minutter efter, tilberedningen er slut,** vises meddelelsen **"Ovnens klargøres"**, da ovnen vil være begyndt at føre vandet i systemet tilbage til vandbeholderen. Når denne meddelelse er forsvundet, skal du trykke på  for at starte tilberedningen. Da vandet i ovnens system er ført tilbage til vandbeholderen, vises meddelelsen **"Tilføj rent vand"**.

17. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.

18. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).


19. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på  for at lukke låget. Tryk på  for at starte tilberedningen.

» Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.



 Hvis du åbner ovnlågen, mens dampfunktionen er i gang, starter blæsemotoren ved høj hastighed for at skabe et lufttæppe.


 Under de sidste tre minutters damptilberedning kører blæsemotoren ved høj hastighed for at reducere mængden af damp i ovnen.

20. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnemæssige årsager.

 Vandet i ovnens system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnemæssige årsager.

21. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilbehør".

 Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, vises den på ovndisplayet, når hver damptilberedningsproces slutter. Du kan trykke på  for at starte den.

 Før du starter tørrefunktionen, skal du tage maden og tilbehør, såsom bageplader, riste osv., ud af ovnen.

Automatiske tilberedningsfunktioner:

Kan variere afhængigt af modellerne

Grønsager	Kager og brød	Fjerkræ	Fisk	Kød	Speciel
Rå kartoffelstykker (*)	Luftige boller (*)	Kylling ← 1.6 Kg (*)	Ørred	Damptilberedt roastbeef (*)	Bagt makaroni
Broccolibuketter (*)	Brød (med gær) (*)	Kylling → 1.6 Kg (*)	Aborre	Farsbrød	Lasagne
Rå bønner (*)	Sandwichbrød (*)	Kalkunlår (*)	Fisk med grønt	Roastbeef	Frugttærte
Fylt peber	Kiks	Kylling ← 1.6 Kg	Pocher. ansjoser	Farseret lam	Æbletærte
Sprøde kartofler	Kage	Kylling → 1.6 Kg	Fiskefilet	Stegt lam	Æblekage
Musaka	Kanelnegle	Kyllingestykker	Aborrefillet	Stegt kød	Marengs
Flødekartofler	Filo med ost	Kyllingefilet	Fisk på shish	Tandoori	Eclair
Kartofler	Småkager	Kylling, grill	Fiskegryde	Steak	Bagt risbudding
Friske grønt.	Rosintærte	Stegt kalkun	Laksefilet	Bagte kødboller	Karamelcreme
Frostgrønt., gratin	Butterdej	Kun kalkun	-	Sirloin	Chokoladesouffle
	Tebrød	Kalkunfilet	Saltet laks	Svinefilet	Crème brûlée
	Baguette	And		Stegt svinekød	Honningæbler
	Sandwichbrød	Gås		Svinekoteletter	Kakaokager
	Gærkage	Kanin			Blød kage i sirup
	Croissanter	Fasan i jægerstil			Semuljekage
	Påskekage	Fasan			Tørret æble
	Boller med ost				Tørrede kvæder
	Bagels				Tørrede pærer
	Pizza				Gryderet
	Chokoladekage				Grøntsagstærte
	Svampet kage				Kartoffelquiche

* Disse retter benytter dampfunktion.

Menu med ekstra programmer



Før du begynder på funktioner til damptilberedning eller dampassisteret tilberedning, skal du sørge for, at rillen til stegetermometeret er lukket.

Afkalkning (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Det anbefales at bruge afkalkningsprogrammet til at fjerne den kalk, der samler sig i dampgenereringssystemet. Ovnen giver besked, når du skal udføre afkalkningen, baseret på den vandhårdhed, du angiver. Der følger to afkalkningstabs med produktet. (Du kan også bruge afkalkningsmidler, der er tilgængelige i almindelig handel, og som anbefales til apparater til damptilberedning, i overensstemmelse med deres brugsanvisning).

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på indtil "Afkalkning" vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på for at starte processen.
6. "Hæld 250 ml vand og en tablet i tanken" vises på displayet.
7. Tryk på . Låget til vandtanken åbner sidelæns, og vandtanken skubbes ud.
8. Hæld 250 ml rent vand og tabletten i tanken. Sæt tanken på plads, og tryk på for at lukke dækslet.
9. Tryk på igen for at starte processen.
10. Under afkalkningsprocessen opløses tabletten og fjerner den

kalk, der har samlet sig i ovnens dampgenerator. Ovnen udfører processen automatisk, og når processen er fuldført, vises meddelelsen "Tøm tanken, og hæld 250 ml vand i den".

11. Tryk på . Låget til vandtanken åbner sidelæns, og vandtanken skubbes ud.
12. Tøm tanken, og hæld 250 ml rent vand i tanken. Sæt tanken på plads, og tryk på for at lukke dækslet. Processen genoptages.
13. Når afkalkningen er slut, vises meddelelsen "Handlingen er udført".



Første trin i afkalkningen varer ca. 90 minutter, og andet trin varer ca. 20 minutter.

» Åbn ovenlågen, så dampen lukkes ud, og tøm vandtanken for det resterende vand.

Tørring (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Dette tørrer ovnen inden i ved at fordampe evt. resterende vand i ovnen efter damptilberedning. Det anbefales at bruge denne funktion efter hver damptilberedning af hygiejnemæssige årsager.








Før tørreprocessen startes, skal du tage mad og bageplader ud af ovnen.



Før du bruger tørrefunktionen, skal du tørre evt. vand, der har samlet sig i bunden af ovnen, op med et tørt viskestykke.






1. Tryk på for at tænde for ovnen.

2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Tørring" vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på .
6. Tryk på  for at starte tørringen.
7. Efter 10 minutter, som er den automatisk indstillede tørretid, vises meddelelsen "Åbn ovnlågen" i displayet.

» Åbn ovnlågen for at lukke dampen ud.

Genopvarm (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)







Dette er egnet til tilberedning af tilberedte retter. Brugen af damp forebygger, at maden tørrer ud.

- Brug varmebestandige beholdere.
 - Brug den perforerede bradepande til damptilberedning.
 - Dæk ikke maden til, når den genopvarmes.
1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
 2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
 3. Tryk på .
 4. Tryk på , indtil "Genopvarm" vises i tekstdisplayet.
 5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".

I denne funktion vises den anbefalede temperatur og tid. Du kan ændre temperatur og tid og angive et sluttidspunkt.

Efterhævning af dej (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)


Denne funktion er egnet til hævet dej til f.eks. brød, boller eller pizza. Brug af damp forebygger, at dejens overflade tørrer ud.


- Brug varmebestandige beholdere.
 - Dæk ikke maden til ved efterhævning.
 - Åbn ikke ovndøren under efterhævningsprocessen. Dette kan medføre tab af damp, eller at dejen bliver flad.
 - Før du bruger efterhævningsfunktionen, skal du sørge for, at bageområdet er tilstrækkelig koldt (stuetemperatur).
 - Efterhævningstiden kan variere afhængigt af dejens størrelse og vægt.
 - Det anbefales at bruge store varmebestandige beholdere på ovnristen ved efterhævning.
1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
 2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
 3. Tryk på .
 4. Tryk på , indtil "Efterhævning af dej" vises på tekstdisplayet.
 5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".







I denne funktion vises den anbefalede temperatur og tid. Du kan ændre temperatur og tid og angive et sluttidspunkt.

Optøning (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Denne funktion er egnet til optøning af frosne madvarer, som f.eks. frugt, grønsager og bagværk. Når du udfører optøning, skal du bruge den perforerede bradepande til damptilberedning. Placer en bageplade under den nederste hylde (hylde 1) på den perforerede bradepande for at opsamle det vand, der kommer fra de madvarer, der optøs.

 Det anbefales at optø kød, fjerkræ, fisk osv. i køleskabet af hensyn til fødevarerens sikkerhed.

 Sæt de frosne madvarer i ovnen, efter du har fjernet eventuel emballage.


1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Optøning" vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".







I denne funktion vises den anbefalede temperatur og tid. Du kan ændre temperatur og tid og angive et sluttidspunkt.

Blancher (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Denne funktion er egnet til blanchering af frugt og grønsager, før de fryses ned eller syltes.

Brug den perforerede bradepande til blanchering. Placer en bageplade under den nederste hylde (hylde 1) på den perforerede bradepande for at opsamle det vand, der kommer fra de madvarer, der blanches.

 Du kan bevare farven på de blancherede fødevarer ved at sætte fødevarerne i isvand efter blancheringen for at køle dem af. Hæld derefter vandet fra.


1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Blancher" vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".



I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.





Hygiejne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Egnet til sterilisering af sylteglas og tilhørende låg.

Brug ovnens rist ved sterilisering af beholdere og låg. Placer en bageplade under den nederste hylde (hylde 1) på risten til opsamling af det vand, der dannes på grund af dampen. Beholdere og låg skal være åbne. Placer beholdere og låg omvendt, så deres oversider er i kontakt med risten.

 Brug varme- og dampbestandige glasbeholdere.

	Ved sterilisering af mere end én beholder/ét låg skal du sørge for, at delene ikke rører hinanden.
	Steriliser beholdere af samme størrelse.

1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Hygiejne" vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".

I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.



Syltning (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)





Egnet til genopvarmning af blancherede fødevarer (f.eks. frugt og grønsager), efter de har været opbevaret i steriliserede glasbeholdere. Hæld væske (vand, vand med sukker, saltet vand osv.) over de blancherede fødevarer, så de dækkes. Fyld beholderen på denne måde, så der er højst 3 cm frirum til kanten, og sæt det steriliserede låg på.

Ved varmebehandling af beholdere skal du bruge den perforerede bradepande til damptilberedningen. Placer en bageplade under den nederste hylde (hylde 1) på den perforerede bradepande til opsamling

af det vand, der dannes på grund af dampen. Når de varmebehandlede glasbeholdere er kølet af, tages de ud af bageområdet. Når glasbeholderne er fjernet fra bageområde, skal de køle af ved stuetemperatur.

- Ved varmebehandling af mere end én beholder skal du sørge for, at de ikke er i kontakt med hinanden.
- Ved varmebehandlingen skal beholderne have samme størrelse.
- Varmebehandlingsens varighed varierer afhængigt af mængden af fødevarer og antallet af glasbeholdere.

	Brug varme- og dampbestandige glasbeholdere.
	Glasbeholderne kan revne under varmebehandlingen. Sørg for, at beholdere eller lågene ikke ændrer form.

1. Tryk på  for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Syltning" vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på  for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".

I denne funktion vises den anbefalede temperatur og tid. Du kan ændre temperatur og tid og angive et sluttidspunkt.

Chokoladesmelting (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Egnet til smelting af chokoladestykker. Læg emballeret spisechokolade i den perforerede bradepande til damptilberedning for at smelte den. Uindpakkede chokoladestykker kan lægges i en varmebestandig glasbeholder, hvor låget lægges på, og beholderen placeres på den perforerede bradepande til damptilberedning.



Smeltetiden kan variere afhængigt af mængden af fødevarer.

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Chokoladesmelting" vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".

I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.

Hjemmelavet yoghurt (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Egnet til fremstilling af yoghurt med pasteuriseret mælk. Hæld 100 g (3-4 spiseskeer) yoghurt i 1000 ml. pasteuriseret mælk ved stuetemperatur, og rør det godt sammen. Hæld denne blanding i en

varmebestandig glasbeholder, og sæt låget på. Brug ovnrysten, når du laver yoghurt.

- Hvis du ønsker en sød og mindre tyktflydende yoghurt, skal varigheden være kortere, og for sur og mere tyktflydende yoghurt skal varigheden være længere.
- Når processen er gennemført, anbefales det, at yoghurten spises, når den har stået i køleskab (+4° C) i 12 timer.
- Steriliseret langtidsholdbar mælk er ikke velegnet til fremstilling af yoghurt og bør derfor ikke anvendes.
- Yoghurten, der bruges til fermenteringen, skal være frisk.



Mælk der ikke er varmebehandlet, kan godt anvendes til fremstilling af yoghurt, men den skal koges for at dræbe patogener og skadelige mikroorganismer. Den kogte mælk skal nedkøles ved stuetemperatur, før du kan fremstille yoghurt.

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil "Hjemmelavet yoghurt" vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge "Brugsvejledning til dampfunktion", som beskrives i "Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning".

I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.

Æg- Hårdkogt, Midkogt, Blødkogt **(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)**

Egnet til kogning af æg på forskellige niveauer efter behov. Det er praktisk, at du kan koge mange æg på samme tid. Brug den perforerede bradepande til damptilberedning, når du koger æg. Placer en bageplade under den nederste hylde (hylde 1) på den perforerede bradepande for at opsamle det vand, der kommer fra de madvarer, der blanches.



(Før du koger æggene, skal du prikke æggene et par steder med et spidst redskab, f.eks. en nål. Ellers kan æggene eksplodere under tilberedningen.



Æggenes kogetid kan variere afhængigt af æggenes størrelsen og antallet af æg.

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil **"Ekstra programmer"** vises.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Hårdkogt æg"**, **"Midkogt æg"** eller **"Blødkogt æg"** vises i tekstdisplayet.
5. Tryk på . Tryk på for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge **"Brugsvejledning til dampfunktion"**, som beskrives i **"Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning"**.

I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.

Damprengøring (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den sikrer nem rensning, fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen, når der tilført damp i et bestemt tidsrum.

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
 2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil **"Ekstra programmer"** vises.
 3. Tryk på .
 4. Tryk på , indtil **"Damprengøring"** vises i tekstdisplayet.
 5. Tryk på . Tryk på for at starte processen. For at starte funktionen skal du følge **"Brugsvejledning til dampfunktion"**, som beskrives i **"Sådan bruges ovnen til at tilberede mad med damp og ved dampassisteret tilberedning"**.
- I denne funktion vises den anbefalede tid. Du kan ændre tiden og angive et sluttidspunkt.
6. Når tiden er gået, vises meddelelsen **Tør overfladerne**. Åbn lågen, og tør ovnens indvendige overflader af med en tør svamp eller klud.

Rengøring (automatisk rengøring vha. pyrolyse) (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved ovnen under automatisk rengøring, og hold børn væk fra den. Vent mindst 30 minutter, før du fjerner evt. rester.

Ovnen er udstyret med en funktion til automatisk rengøring vha. pyrolyse. Ovnen varmes op til ca. 430-480° C, og evt. snavs brændes til aske. Ovnen ryger muligvis kraftigt. Sørg for god ventilation. Ovnen skal rengøres vha. høj varme efter hver 10. brug.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. På modeller med trådhyld skal du huske at fjerne trådhylden. Husk at tage vandbeholderen ud af ovnen.


Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen.







2. Inden du starter rengøringen, skal du rengøre ovnens udvendige overflader og fjerne madresterne i ovnen med en klud med sæbe.



Rengør ikke lågens pakninger.

Glasfiberpakningerne er meget følsomme og kan nemt ødelægges. Hvis lågens pakninger er beskadigede, skal du kontakte den autoriserede servicemontør.

3. Tryk på  for at tænde for ovnen.

4. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil "Ekstra programmer" vises.
5. Tryk på .
6. Tryk på  indtil "Rengøring" vises på tekstdisplayet.
7. Tryk på .
8. Tryk på  for at starte rengøringen. Selv-rensningsstiden bliver vist på displayet. Varigheden kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for funktionen automatisk rengøring.
9. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  vises på tidsdisplayet under automatisk rengøring. Håndtaget kan ikke låses op, før rengøringen er slut, og låsesymbolet er forsvundet. Forsøg ikke at tvinge håndtaget op.
10. Når rengøringen er fuldført, kan du fjerne de hvide aflejringer med eddikevand.

Øko-rengøring (automatisk rengøring vha. pyrolyse – øko-pyrolyse) (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



ADVARSEL


Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved ovnen under automatisk rengøring, og hold børn væk fra den. Vent mindst 30 minutter, før du fjerner evt. rester.






Hvis din ovn ikke er ret snavset, anbefaler vi funktionen øko-rengøring. Hvis din ovn er meget snavset, vil funktionen øko-rengøring ikke være tilstrækkelig. Ved brug af denne funktion, skal ovnen være i rengøringstilstand, når du udfører rengøringen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. På modeller med trådhyldede skal du huske at fjerne trådhylden. Husk at tage vandbeholderen ud af ovnen.

Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen.

2. Inden du starter rengøringen, skal du rengøre ovnens udvendige overflader og fjerne madresterne i ovnen med en klud med sæbe.




 Rengør ikke lågens pakninger. Glasfiberpakningerne er meget følsomme og kan nemt ødelægges. Hvis lågens pakninger er beskadigede, skal du kontakte den autoriserede servicemontør.

3. Tryk på  for at tænde for ovnen.
4. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt. Tryk på , indtil **"Ekstra programmer"** vises.
5. Tryk på .
6. Tryk på , indtil **"Øko-rengøring"** vises på tekstdisplayet.
7. Tryk på .
8. Tryk på  for at starte rengøringen. Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Varigheden kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for funktionen automatisk rengøring.
9. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  vises på tidsdisplayet under automatisk rengøring. Håndtaget kan ikke låses op, før rengøringen er slut, og låsesymbolet er forsvundet. Forsøg ikke at tvinge håndtaget op.

10. Når rengøringen er fuldført, kan du fjerne de hvide aflejringer med eddikevand.




Indstillingsmenu

Indstilling af sprog

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på , indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Language"** (Sprog) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Det sprog, der først blev indstillet på ovnen, vises på displayet.
6. Tryk på  for at vælge det ønskede sprog.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Indstil tiden

Når ovnen tændes første gang, viser den automatisk **"00:00"**. Sådan ændres tidsindstillingen:




1. Når ovnen tændes, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på , indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Clock"** (Ur) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på .
6. Tryk på  for at indstille tiden.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Indstilling af lysstyrke




1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.

2. Tryk på  indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Brightness"** (Lysstyrke) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Det tidligere indstillede lysstyrkeniveau vises.
6. Tryk på tasterne  for at vælge det ønskede niveau.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.




Indstilling af lydstyrke

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på  indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Volume"** (Lydstyrke) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Det tidligere indstillede lydstyrkeniveau vises.
6. Tryk på tasterne  for at vælge det ønskede niveau.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.



Indstilling af temperaturenhed

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på  indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Temperature Unit"** (Temperaturenhed) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Det tidligere indstillede temperaturenhed, **"C"**, vises.
6. Tryk på tasterne  for at vælge **"F"**.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Indstilling af vandets hårdhed

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på  indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Vandets hårdhed"** vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . Det tidligere indstillede niveau for vandets hårdhed vises.
6. Tryk på  for at vælge det niveau, der er svarer til hårdhedsniveauet for det vand, du bruger.
7. Tryk på for at bekræfte indstillingen.

Indstilling for automatisk tørring

1. Når ovnen tændes første gang, vises meddelelsen **"Cooking Programs"** (Tilberedningsprogrammer) på tekstdisplayet.
2. Tryk på  indtil **"Settings"** (Indstillinger) vises på tekstdisplayet.
3. Tryk på .
4. Tryk på , indtil **"Auto Drying"** (Automatisk tørring) vises på tekstdisplayet.
5. Tryk på . **"On"** (Til) vil blive vist, og den automatiske tørrefunktion vil være aktiveret.

Tabel over tilberedningstider



Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.




1. rist i ovnen er den **nederste** rist.



Ovnen bruger næsten 1 liter vand fra vandbeholderen under tilberedning i gennemsnitligt 1 time. Tilberedningsprocesser, der bruger mere end 1 liter vand, vil muligvis kræve, at der tilføres mere vand. Ved tilberedningsprocesser, der varer mere end 1 time, skal du huske at følge de advarsler, der afgives af ovnen.

Brug af ovnfunktionerne til tilberedning

Madvare	Antal bageplader	Tilberedningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade		3	175	25 ... 35
Kager i form	Én bageplade		2	180	40 ... 50
Kager i bagepapir	Én bageplade		3	175	20 ... 30
	2 bageplader		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bageplader		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Sandkage*	Én bageplade		3	175	10 ... 20
	2 bageplader		2 - 4	175	20 ... 30
Kjiks	Én bageplade		3	175	25 ... 30
	2 bageplader		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 bageplader		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade		2	200	30 ... 40
	2 bageplader		1 - 5	200	40 ... 50
Rig butterdej	Én bageplade		2	200	25 ... 35
	2 bageplader		1 - 5	200	35 ... 45
	3 bageplader		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade		2	200	35 ... 45
	2 bageplader		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade		2	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade		2	200 ... 220	15 ... 20
	Én bageplade		3	200	10 ... 15
Pizza**	Én bageplade		1 - 2	310	4 ... 7
	Én bageplade		3	310	4 ... 7
Bøf (helt) / Steg	Én bageplade		3	25 min. 250/maks. så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (lutfast fad)	Én bageplade		3	25 min. 250/maks. så 190	70 ... 90
	Én bageplade		3	25 min. 250/maks. så 190	60 ... 80
Stegt kylling	Én bageplade		2	15 min. 250/maks. så 180 ... 190	60 ... 70
	Én bageplade		2	15 min. 250/maks. så 180 ... 190	70 ... 80

Tyrkiet (5.5 kg)	En bageplade		1	25 min. 250/maks. så 180 ... 190	150 ... 210
	En bageplade		1	25 min. 250/maks. så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En bageplade		3	200	20 ... 30
	En bageplade		3	200	20 ... 30

Når der tilberedes på 1. og 3. hylde på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på den nederste af hylderne og det andet på den øverste.
Når der tilberedes på 1. og 5. hylde på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste af hylderne og det andet på den nederste.
Når der tilberedes med tre bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
Der foreslås forvarme til al slags mad.
* Det anbefales at bruge en springform på 26 cm i diameter til sandkage.
** (310 °C) Når der bruges en pizzasten/pizzaspade

Damptilberedning

Madvare	Madens vægt (i g)	Miniafryder	Hyldeposition	Tilberedningsfunktion	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (ca. i min.)
Frosne ærter	2600	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	30 ... 40
Frosne ærter	1800 til én plade	Bakke med huller + Bageplade	3 ... 5	Damptilberedning	100	35 ... 45
Entrecote med ben	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	65 ... 75
Kartoffel i mindre stykker	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	30 ... 40
Kyllingebryst	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	20 ... 30
Oksemørbrød	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	50 ... 60
Fisk	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	20 ... 30
Squash i mindre stykker	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	25 ... 35
Blomkål	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	30 ... 40
Rosenkål	500	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	10 ... 20
Grønne bønner	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	25 ... 35
Gulerod i mindre stykker	1000	Bakke med huller + Bageplade	3	Damptilberedning	100	20 ... 30
Ris	Vand: 475 Ris: 180	Køkkengrej af borosilikatglas + Bageplade	3	Damptilberedning	100	25 ... 35

1 - Forvarm ikke.

2 - Placer bagepladen på den 1. rille, og placer bakken med huller på den 3. rille.

Øko varmluft



skift ikke tilberedningstemperaturen, efter at tilberedningen er startet i tilstanden Øko varmluft.



Undlad at åbne lågen i tilstanden Øko varmluft. Hvis du ikke åbner lågen, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi, og denne temperatur kan være en anden end den, der vises på displayet.

Madvare	Antal bageplader		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i bagepapir	Én bageplade		3	175	40 ... 50
Kiks	Én bageplade		3	180	25 ... 35
Butterdej	Én bageplade		3	200	45 ... 55
Rig butterdej	Én bageplade		3	200	35 ... 45

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Grilning uden damp

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt.
3. Tryk på for at tilgå menuen over tilberedningsprogrammer.
4. Tryk på for at vælge den ønskede grillfunktion. Tryk på for at aktivere funktionen.
5. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på , i rammen for temperatur/vægt, og indstille den ønskede temperatur. Temperaturen bekræftes, så snart den er ændret.



De aktive felter for temperatur/vægt, tilberedningstid og alarmtid er omgivet af en ramme. Tryk på for at flytte rammen over på felterne til højre, eller tryk på for at flytte den over på felterne til venstre. Hvis du trykker på igen, når rammen omgiver feltet temperatur/vægt til venstre, går skærmen tilbage til den forrige menu.

6. **Indstil tilberedningstiden** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet tilberedningstid/sluttid for tilberedning. vises. Tryk på for at indstille den ønskede tilberedningstid.
7. **Udskyd sluttiden for tilberedning**, når tilberedningstiden allerede er indstillet, ved at trykke på . vises. Tryk på for at indstille den ønskede sluttid for tilberedning.
8. **Indstil alarmtiden uden at ændre påmindelsen** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet alarmtid. vises. Tryk på for at indstille den ønskede

alarmtid. Indstilling af alarmtiden har kun til formål at give en påmindelse, den har ingen indflydelse på tilberedningstiden, eller hvorvidt ovnen kører. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt.



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

9. Når du har angivet den ønskede tilberedningsfunktion, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid, skal du trykke på for at starte ovnen. Ovnen starter, og de valgte funktioner samt meddelelsen "Tilbereder" vises på displayet.



Det er ikke nødvendigt at indstille tilberedningstid, sluttid for tilberedning eller alarmtid for at bruge ovnen. Disse funktioner er valgfrie.



Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer symbolet frem på displayet.

» Hvis der ikke er indstillet en tilberedningstid, skal ovnen betjenes manuelt. Når maden er tilberedt, skal du trykke på for at slukke for ovnen. Ellers vil ovnen fortsætte med at køre.

» Hvis tilberedningstiden er den eneste funktion, der er angivet, slukker ovnen når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen "Tilberedningen er slut" vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.

» Hvis tilberedningstid og sluttid for tilberedning begge er angivet, beregner ovnen starttiden for tilberedningen ved

at trække den tilberedningstid, du har angivet, fra den sluttid for tilberedning, du har angivet. Når starttiden for tilberedning er kommet, tændes de valgte funktioner, og ovnen opvarmes til den valgte temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnen slukker, når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen "Tilberedningen er slut" vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.

Grilning med damp

1. Tryk på for at tænde for ovnen.
2. Hovedmenuen vises, når ovnen er tændt.
3. Tryk på for at tilgå menuen over tilberedningsprogrammer.
4. Tryk på for at vælge den ønskede funktion til grilning med damp. Tryk på for at aktivere funktionen.
5. Tryk på . Brug til at justere dampniveauet. Tryk på igen for at bekræfte indstillingen.
6. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på i rammen for temperatur/vægt og indstille den ønskede temperatur. Temperaturen bekræftes, så snart den er ændret.



De aktive felter for temperatur/vægt, tilberedningstid og alarmtid er omgivet af en ramme. Tryk på for at flytte rammen over på felterne til højre, eller tryk på for at flytte den over på felterne til venstre. Hvis du trykker på igen, når rammen omgiver feltet Temperatur/vægt til venstre, går skærmen tilbage til den forrige menu.

7. **Indstil tilberedningstiden** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet tilberedningstid/sluttid for tilberedning. vises. Tryk på for at indstille den ønskede tilberedningstid.

Med denne funktion kan du ikke starte ovnen, før du har valgt en tilberedningstid. Tilberedningstiden er automatisk indstillet til 30 minutter på displayet.

8. **Udskyd sluttiden for tilberedning**, når tilberedningstiden allerede er indstillet, ved at trykke på . vises. Tryk på for at indstille den ønskede sluttid for tilberedning.
9. **Indstil alarmtiden uden at ændre påmindelsen** ved at trykke på og flytte rammen over på feltet alarmtid. vises. Tryk på for at indstille den ønskede alarmtid. Indstilling af alarmtiden har kun til formål at give en påmindelse, den har ingen indflydelse på tilberedningstiden, eller hvorvidt ovnen kører. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt.



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

10. Når du har angivet den ønskede tilberedningsfunktion, temperatur, tilberedningstid, sluttid for tilberedning og alarmtid, skal du trykke på for at starte ovnen.
11. **Trin til betjening af dampfunktionen:** Hvis du ikke har brugt damptilberedning i længere tid, vises meddelelsen "Tilføj rent vand".
12. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.
13. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).



Sundhedsrisiko! Undlad at bruge andre væsker end drikkevand i dampsystemet.







Brug ikke destilleret vand eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandbeholderen.



Takket være låget på beholderen kan du fylde vand i den uden at tage den ud.

14. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på for at lukke låget. Tryk på for at starte tilberedningen.
- » Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.


-  Før du begynder på funktioner til damptilberedning eller dampassisteret tilberedning, skal du sørge for, at rillen til stegetermometeret er lukket.
-  Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer  symbolet frem på displayet.
-  Hvis niveauet i vandbeholderen bliver for lavt under tilberedningen, vises meddelelsen **"Tilføj rent vand"**, og ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tilberedningen afbrydes. Når du har fyldt vand i beholderen og sat den tilbage på plads, genoptager ovnen tilberedningen fra, hvor den stoppede.

» **"Hvis tilberedningstiden er den eneste funktion, der er angivet"**, slukker ovnen når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen **"Tilberedningen er slut"** vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.


» » **Hvis tilberedningstid og sluttid for tilberedning begge er angivet**, beregner ovnen starttiden for tilberedningen ved at trække den tilberedningstid, du har angivet, fra den sluttid for tilberedning, du har angivet. Når starttiden for tilberedning er kommet, tændes de valgte funktioner, og ovnen opvarmes til den valgte temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnen slukker, når tilberedningstiden er slut. Den valgte funktion samt meddelelsen **"Tilberedningen er slut"** vises på displayet. Ovnen afgiver en lyd som


advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for advarslen.

15. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnemæssige årsager.


 Vandet i ovnens system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnemæssige årsager.




16. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilbehør".


 Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, tændes den automatisk, hver gang dampfunktionen er blevet brugt.

17. Sådan fortsættes tilberedningen: **Inden for 5 minutter, efter tilberedningen er slut**, kan du trykke på  for at fortsætte med at bruge ovnens dampfunktioner.

» Ovnen fortsætter med at køre med de samme indstillinger af funktioner og temperatur.


18. Hvis du vil bruge ovnen igen **inden for 5 minutter efter, tilberedningen er slut**, vises meddelelsen **"Ovnen klargøres"**, da ovnen vil være begyndt at føre vandet i systemet tilbage til vandbeholderen. Når denne meddelelse er forsvundet, skal du trykke på  for at starte tilberedningen. Da vandet i ovnens system er ført tilbage til vandbeholderen, vises meddelelsen **"Tilføj rent vand"**.

19. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.
20. Tag vandbeholderen ud, hæld det eventuelt resterende vand ud, og fyld vandbeholderen med rent vand op til det angivne niveau (max.).
21. Sæt beholderen tilbage på plads, og tryk på  for at lukke låget. Tryk på  for at starte tilberedningen.
- » Hvis der er tilstrækkeligt med vand, starter ovnen.



 Hvis du åbner ovnlågen, mens dampfunktionen er i gang, starter blæsermotoren ved høj hastighed for at skabe et lufttæppe.


 Under de sidste tre minutters damptilberedning kører blæsermotoren ved høj hastighed for at reducere mængden af damp i ovnen.


22. Når tilberedningen er slut, skal du hælde det resterende vand i beholderen ud af hygiejnemæssige årsager.

 Vandet i ovns system føres tilbage til vandbeholderen, ca. 15 minutter efter tilberedningen er slut. Hæld dette vand ud af hygiejnemæssige årsager.

23. Aktivér tørrefunktionen for at komme af med det resterende vand i ovnen. Se "Menuen tilbehør".

 Hvis den automatiske tørrefunktion er aktiveret, vises den på ovndisplayet, når hver damptilberedningsproces slutter. Du kan trykke på  for at starte den.

 Før du starter tørrefunktionen, skal du tage maden og tilbehør, såsom bageplader, riste osv., ud af ovnen.

 Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur [°C]**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250/max	1...3 min.

* afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis temperaturen for grill ikke kan justeres på din model, varmer grillfunktionen ved den højeste temperatur.

Retter i dette skema tilberedes efter at kontrollere produktet for EN 60350-1, hvilket gør det nemmere kontrolinstitutterne

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.

Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.



Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af vandbeholderen

Vandbeholderen er placeret bag beklædningen på venstre side af kontrolpanelet. Sådan fjernes og rengøres den:

1. Tryk på . Låget til vandbeholderen åbner sidelæns, og vandbeholderen skubbes ud.
2. Tag vandbeholderen ud, og rengør den under rindende vand.
3. Sæt beholderen tilbage på plads efter rengøringen, og tryk på  for at lukke låget.



Undlad at bruge kemiske midler til rengøring af vandbeholderen. Brug kun vand.



Vask aldrig beholderen i opvaskemaskinen.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

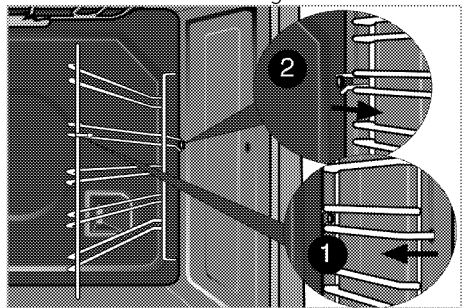
i Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

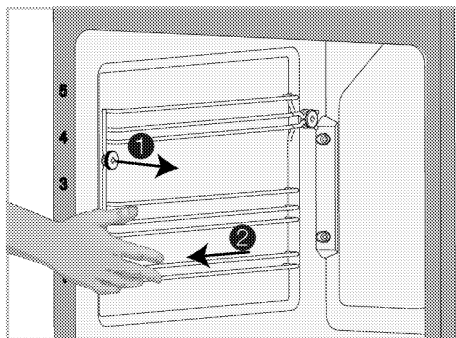
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

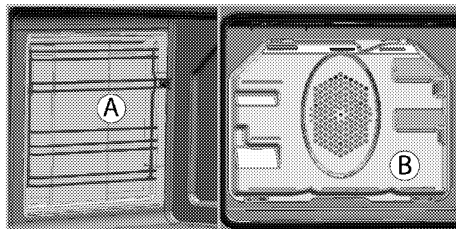
1. Fjern skruen på forreste del af sidestativet som vist på figuren herunder.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggens porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).



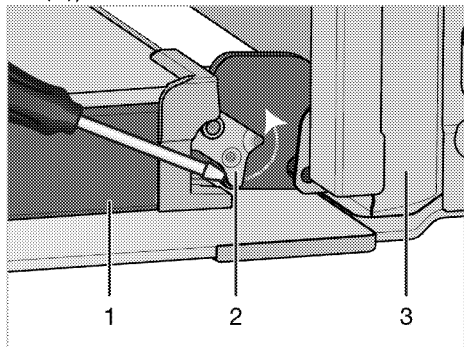
Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

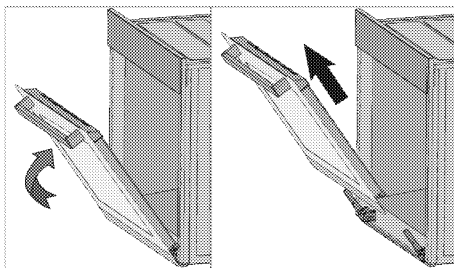
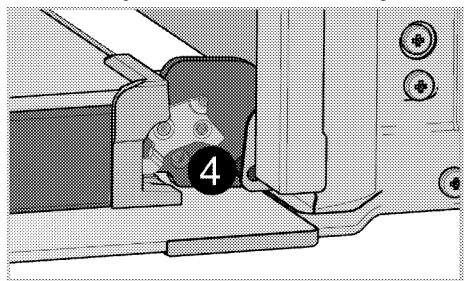
i Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn clipsene på hængselhuset (2) på højre og venstre side af hoveddøren ved at trykke på krogen som vist på figuren. Låsen skal ligne (4), når den er åben.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

i Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Soft Open & Soft Close funktion

Nogle modeller kan omfatte en Soft Close & Soft Open-funktion. Soft Close-funktionen gør det muligt for brugeren at lukke en ovndør glat ved at bringe den til ca. 15 cm fra den lukkede position og forsigtigt skubbe den. Det automatiske spjældsysteem hjælper med at lukke døren forsigtigt. En lignende funktion observeres, mens ovndøren er fuldt åben; Omkring 9 cm fra den helt åbne stilling åbner spjældsysteem i en let åbning.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. →→→ *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. →→→ *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. →→→ *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). →→→ *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. →→→ *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. →→→ *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

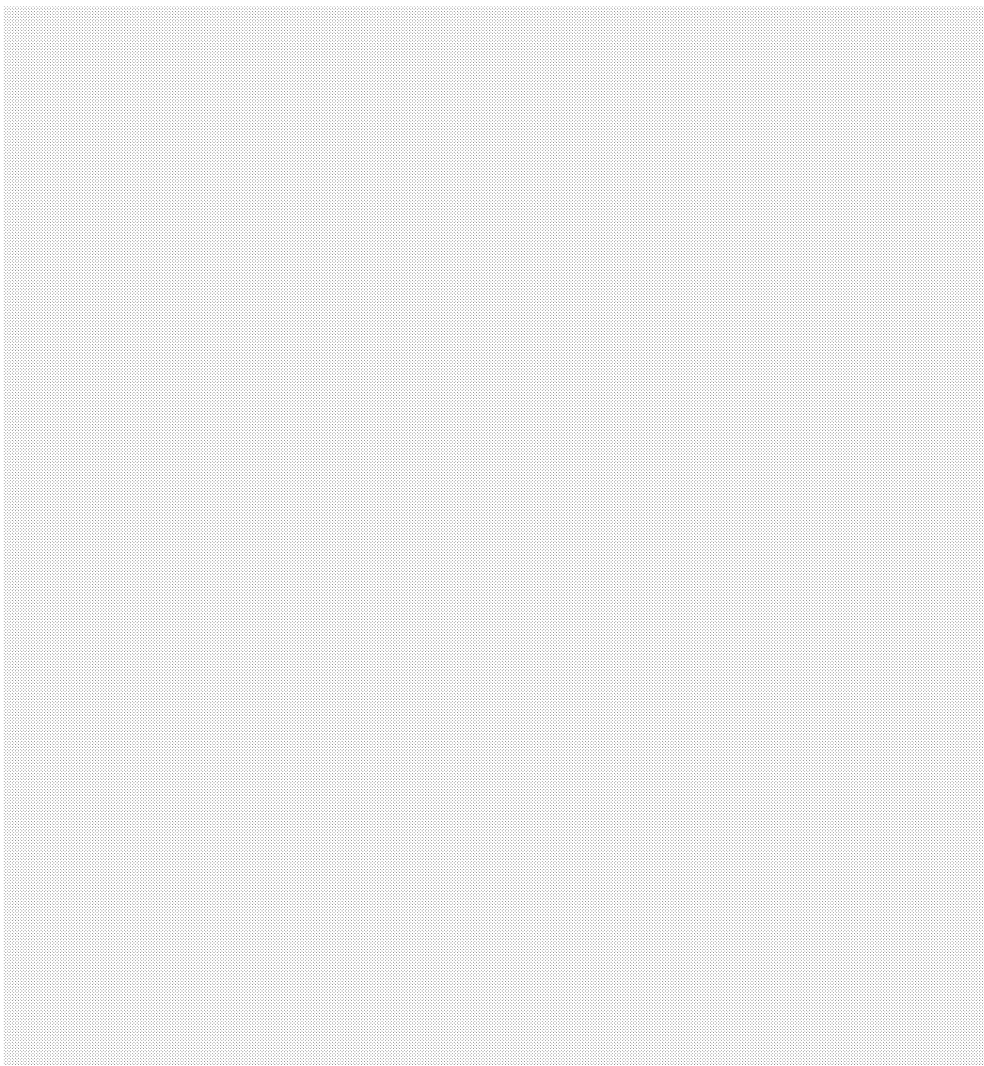
.....

.....

.....

.....

.....



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com