

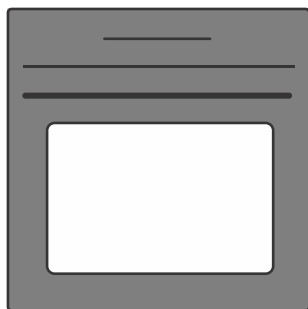
**Hisense**

life reimagined

DA

DK

# **BRUGSVEJLEDNING FOR INDBYGGET OVN**



Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

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

Installations- og tilslutningsvejledning findes separat.

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



**INFORMATION!**

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



**ADVARSEL!**

Advarsel – generel fare



Det er vigtigt, at du læser betjeningsvejledningen grundigt.

# Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsforskrifter</b> .....	<b>4</b>
Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring .....	5
<b>Andre vigtige sikkerhedsforskrifter</b> .....	<b>6</b>
<b>Beskrivelse af apparatet</b> .....	<b>8</b>
Typeskilt – produktoplysninger .....	8
Betjeningspanel .....	9
Push-pull-knapper .....	9
<b>Udstyr til apparat</b> .....	<b>10</b>
Riller .....	10
Ovnlågekontakt .....	11
Blæser .....	11
Ovnudstyr og -tilbehør .....	11
<b>Før du bruger apparatet første gang</b> .....	<b>13</b>
<b>Ved første ibrugtagning af ovnen</b> .....	<b>13</b>
<b>Valg af indstillinger</b> .....	<b>14</b>
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION .....	14
JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN .....	15
TIDSFUNKTION .....	16
<b>Start af tilberedningen</b> .....	<b>18</b>
<b>Slut på tilberedningen og slukning af ovnen</b> .....	<b>18</b>
<b>Valg af de generelle indstillinger</b> .....	<b>20</b>
<b>Generelle tips og råd til bagning</b> .....	<b>22</b>
<b>Tilberedningsskema</b> .....	<b>23</b>
<b>Madlavning med stegetermometer</b> .....	<b>27</b>
Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød .....	28
<b>Rengøring og vedligehold</b> .....	<b>29</b>
Automatisk ovnrensning – pyrolyse .....	29
Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner .....	31
Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glastruder .....	32
Udskiftning af pæren .....	33
<b>Fejlfhjælpningstabel</b> .....	<b>34</b>
Særlige advarsler og anmeldelse af fejl .....	34
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>35</b>
<b>Tilberedningstest</b> .....	<b>36</b>

# Sikkerhedsforskrifter

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

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

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

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

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

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

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Hold små børn væk.

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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

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

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

### **Sikker og korrekt brug af ovnen under pyrolyserengøring**

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

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

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

## Andre vigtige sikkerhedsforskrifter

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

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

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

Løft ikke apparatet ved at holde fast i lågens håndtag.

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

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

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

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

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

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

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

Rengør ovnen, når den er helt afkølet.

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

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

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

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

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

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

Placer ikke noget på ovnbunden under den automatiske rengøringsproces.

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

Åbn ikke ovnlågen under rengøringen.

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

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

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

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



Bemærk – varm overflade under pyrolyserengøring



#### **ADVARSEL!**

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

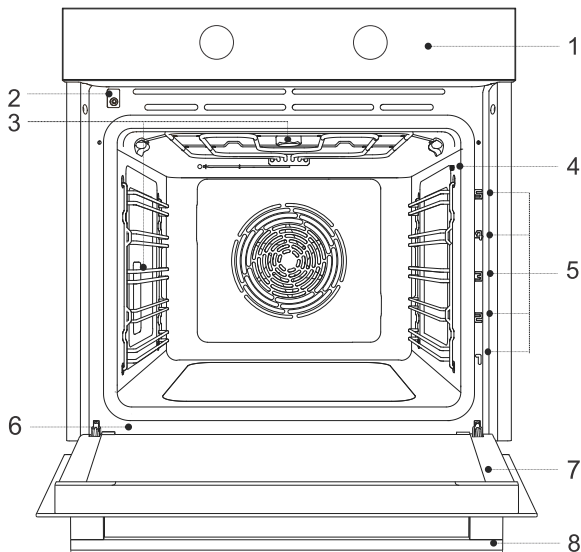
# Beskrivelse af apparatet



## INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

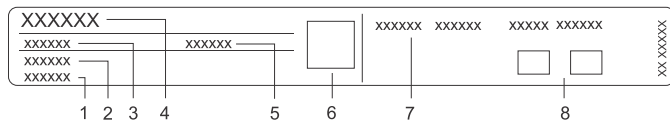
Grundudstyret til dit apparat omfatter trådskinner, en lav bageplade og en rist.



- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Betjeningspanel            | 5. Pladeniveauer (1-5) |
| 2. Lågelås med kontakt        | 6. Typeskilt           |
| 3. Belysning                  | 7. Ovnlåge             |
| 4. Holder til stegetermometer | 8. Lågehåndtag         |

## Typeskilt – produktoplysninger

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

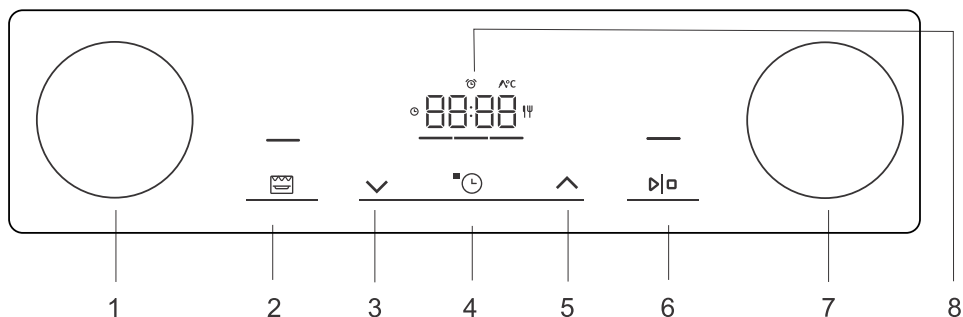


- |                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. ID/kode                          |
| 2. Model       | 6. QR-kode (afhænger af modellen)   |
| 3. Type        | 7. Tekniske oplysninger             |
| 4. Varemærke   | 8. Mærkater/symboler for compliance |



# Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



1. programvælger
2. Gratin, tast for at annullere eller gå tilbage
3. Tast for værdireduktion
4. Timerfunktion og indstillingstast
5. Tast for værdiforøgelse
6. start / stop-tast til bekræftelse, start eller stop/pause
7. Knap til temperaturindstillinger
8. Display

## INFORMATION!

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

# Push-pull-knapper

(afhænger af modellen)

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

## ADVARSEL!

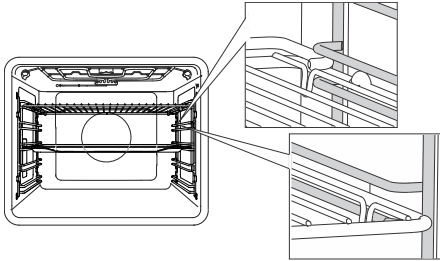
Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

# Udstyr til apparat

## Riller

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

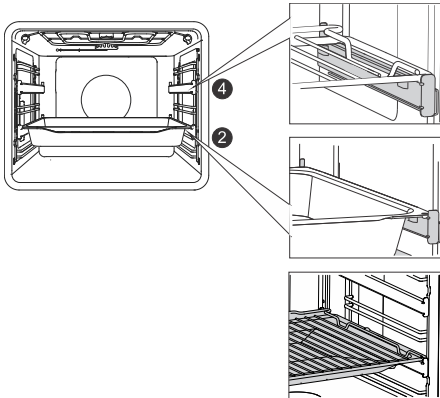
## Riller



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

## Faste teleskopskiner

(afhænger af modellen)

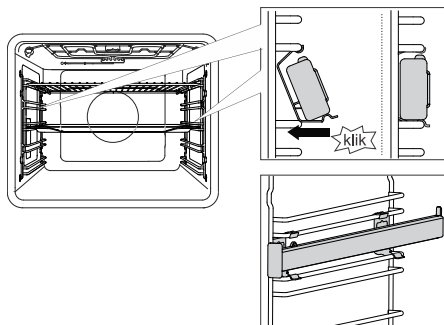


Teleskopskinerne kan sættes i på 2. og 4. niveau.

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

## Teleskopskinner til påklikning

(afhænger af modellen)



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

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

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



### INFORMATION!

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

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

## Ovnlågekontakt

(afhænger af modellen)

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



### ADVARSEL!

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

## Blæser

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

## Ovnudstyr og -tilbehør

(afhænger af modellen)



### ADVARSEL!

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

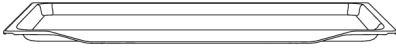


**RISTEN** bruges til grillstegning eller til at stille en pande, en bageform eller et ovnfast fad på.



#### INFORMATION!

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

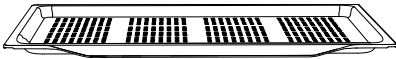


**DEN LAVE BAGEPLADE** bruges til flade, små kager. Den kan også bruges som drypbakke.



#### ADVARSEL!

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



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



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



#### INFORMATION!

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



Holder til **STEGETERMOMETER** (BAKESENSOR).



#### ADVARSEL!

Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning.

# Før du bruger apparatet første gang

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

## Ved første ibrugtagning af ovnen

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

Først skal du vælge og bekræfte grundindstillingerne.



### INFORMATION!

Du kan ændre dem ved at trykke på tasterne  $\vee$  eller  $\wedge$ . Bekræft den ønskede indstilling ved at trykke på  $\triangleright|$ . Du kan foretage den næste indstilling, når du har indstillet og bekræftet den forrige.



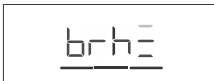
### 1. INDSTILLING AF TIDEN

Ved at trykke på tasterne  $\vee$  eller  $\wedge$  du kan indstille tidspunktet på dagen. Hvis du holder indstillingstasten nede længere, ændres værdierne hurtigere.



### INFORMATION!

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



### 2. DISPLAY-LYSSTYRKE

Høj lysintensitet er standardindstillingen. Tegnet **brh** og den aktuelt indstillede værdi for displayets lysintensitet vises på displayet. Tryk på tasten  $\vee$  eller tasten  $\wedge$  for at vælge den ønskede styrke, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.



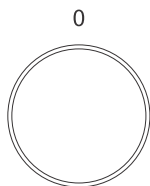
### 3. LYDSIGNALSTYRKE

Middel lydstyrke er standardindstillingen. Tegnet **Vol** og den aktuelt indstillede værdi for lydsignalstyrken vises i displayet. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge den ønskede styrke, og bekræft. Lydsignaler kan også slukkes.

Når du har bekræftet de valgte indstillinger, vises uret på displayet (hvis FUNKTIONSVÆLGEREN er indstillet på 0).

# Valg af indstillinger

## VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION



Drej KNAPPEN (til venstre eller højre) for at vælge TILBEREDNINGSFUNKTIONEN (se programtabel).











### INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.

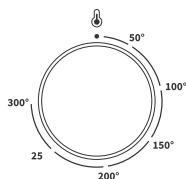
Symbol	Brug
	<b>HURTIG FORVARMNING</b> For at nå den indstillede temperatur på kortest mulig tid. Når ovnen er opvarmet til den ønskede temperatur, vises <b>Prht</b> i displayet, og der udsendes et kort lydsignal. Dette bekræftes af den programindstilling, du ønsker at bruge til at tilberede din mad. Denne funktion er ikke egnet til madlavning.
	<b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT<sup>1)</sup></b> Til jævn tilberedning af mad på en enkelt plade og til tilberedning af souffléer.
	<b>STOR GRILL MED VARMLUFT<sup>1)</sup></b> Til stegning af fjerkræ og større stykker kyllingekød.
	<b>INTENSIV BAGNING (AIR FRY)<sup>1) 2)</sup></b> Denne tilberedningsmetode giver en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Dette er en sund version af fastfood-stegning, med færre kalorier i den tilberedte mad. Velegnet til mindre udskæringer af kød, fisk, grøntsager og frosne produkter klar til stegning (pommes frites, kyllingenuggets). Dampinjektion giver en bedre brunung og en sprødere overflade.
	<b>VARM LUFT<sup>1) 2)</sup></b> Varm luft giver en bedre strømning af varm luft omkring maden. Derved tørres overfladen, og der skabes en tykkere skorpe. Brug dette program til at tilberede kød, bagværk og grøntsager samt til at tørre mad på en enkelt plade eller flere plader samtidigt. Dampinjektion giver en bedre brunung og en sprødere overflade.
	<b>OVER- OG UNDERVARME<sup>1) 2)</sup></b> Brug dette program til almindelig bagning på en enkelt plade, til tilberedning af souffléer og bagning ved lave temperaturer (langsom tilberedning). Dampinjektion giver en bedre brunung og en sprødere overflade.
	<b>STOR GRILL<sup>1)</sup></b> Brug dette program til at grille store portioner flad mad som toast, åbne sandwich, grillpølser, fisk, spyd osv. samt til gratinering og brunung af skorpe. Varmelegemerne monteret over i ovnrummet giver en jævn varme til hele overfladen. Den maksimalt tilladte temperatur er 240 °C.

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	<b>LANGSOM BAGNING<sup>3)</sup></b> Til skånsom, langsom og ensartet tilberedning af kød, fisk og bagværk på en enkelt plade. Denne tilberedningsmetode efterlader kødet med et højere vandindhold, hvilket gør det saftigere og mere mørt, og bagværk brunes/bages jævnt. Dette program anvendes i temperaturområdet mellem 140 °C og 220 °C
	<b>PIZZAPROGRAM<sup>1)</sup></b> Dette program er optimalt til bagning af pizza og bagværk med et højere vandindhold. Brug det til bagning med en enkelt plade, når du vil tilberede maden hurtigere, og så den bliver mere sprød.
	<b>BAGNING AF FROSNE FØDEVARER<sup>1)</sup></b> Denne metode gør det muligt at bage frosne fødevarer i kortere tidsperiode uden forvarmning. Velegnet til færdigbagte frosne produkter (bagværk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyllingenuggets), kød og grøntsager.
	<b>OPTØNING</b> Brug denne funktion til kontrolleret optøning af frosne fødevarer (kager, butterdej, brød, boller og dybfrosset frugt). Under optøningsprocessen skal du vende madstykkerne om, omrøre maden og adskille stykker, der måtte være frosset sammen. Af hensyn til den mikrobiologiske sikkerhed anbefales det at optø kød og andre sarte fødevarer langsomt i køleskabet.
	<b>PYROLYSE</b> Denne funktion gør det muligt automatisk at rengøre ovnen indvendigt ved hjælp af høj temperatur, der brænder fedtresten og andre urenheder væk og reducerer dem til aske.
	<b>OVNLYS</b> Ovnlyset tændes, når du vælger et system (medmindre du vælger pyrolyserengøring), eller når du drejer knappen til lyspositionen.

-  I disse programmer er det muligt at bruge gratinfunktionen (se kapitlet Start tilberedningsprocessen).
-  Disse programmer tillader brug af damp under bagning. Den grundlæggende funktion anvendes, når programmet er valgt. Ved at hælde vand på en bageplade kan du bage med damp (se kapitlet Indledende betjening).
- Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.





## JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



Drej knappen for at indstille den ønskede temperatur.

# TIDSFUNKTION

Drej først knappen for at indstille SYSTEM og TEMPERATUR.

	 Tidsindstillet tilberedning
	 Indstilling af udskudt afslutning
	 Indstilling af minuturet



## INFORMATION!


I løbet af de sidste 10 minutter før udløbet af den indstillede tid vises den resterende tid i intervaller på 1 sekund.



### Indstilling af tilberedningstid

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

Ved at trykke på  eller  kan du indstille den ønskede tilberedningstid.

Tryk på  for at starte ovnen .



### Indstilling af udskudt afslutning

## INFORMATION!

Forsinket start kan ikke indstilles for grillen og grillen med blæser.





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


Eksempel:

Aktuelt klokkeslæt: kl. 12:00

Tilberedningstid: 2 timer

Sluttidspunkt: 18:00:00

Ved at trykke på  eller  kan du indstille programmets  varighed (i vores tilfælde 2.00). Ved at dobbeltklikke på tasten  kan du vælge det tidspunkt, hvor maden skal være færdig (i vores tilfælde er det kl. 18.00). Bekræft dit valg. Det ønskede sluttidspunkt vises på displayet (18.00).

Tryk på  for at starte ovnen.

Mens ovnen venter på at blive startet, befinder den sig i delvis standby-tilstand. Displayet er dæmpet, og blæser og ovnlys er tændt permanent. Ovnens tændes automatisk med de valgte indstillinger (i vores tilfælde kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnens slukkes på det indstillede tidspunkt (i vores tilfælde kl. 18:00 eller 6 p.m.).





### **INFORMATION!**

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

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



### **ADVARSEL!**





**Denne funktion egner sig ikke til mad, der kræver forvarmet ovn.**

**Letfordærlige fødevarer må ikke opbevares i ovnen i lang tid.**

**Før du bruger denne tilstand, skal du kontrollere, om uret på apparatet er indstillet nøjagtigt.**



### **Indstilling af minutur**

Minuturet kan bruges uafhængigt af ovnens funktion. Den længst mulige indstilling er 24 timer. Tryk på tasten  flere gange, indtil displayet viser . Tryk på  eller  for at indstille tiden for minuturet. Når den indstillede tid udløber, udsendes et lydssignal, som du kan slå fra ved at trykke på en vilkårlig tast. Efter et minut slukkes lydssignalet automatisk.



### **INFORMATION!**

Ved indstilling af en timerfunktion kan du nulstille værdien ved at trykke samtidigt på tasterne  og .

# Start af tilberedningen



Nu blinker bindestregen over tasten . Start det indstillede program ved at trykke på denne tast.

Mens programmet kører, er bindestregen over tasten fuldt oplyst.

Indtil den indstillede temperatur er nået, bevæger den oplyste bindestreg under uret sig til venstre og højre.

Når den indstillede temperatur er nået, viser displayet °C, der lyder et lydsignal, og bindestregen under uret lyser helt.



## INFORMATION!

Under tilberedningsprocessen kan du ændre SYSTEM, TEMPERATUR og TIMERFUNKTIONER.



## INFORMATION!

Hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion, vises tilberedningstiden i displayet.

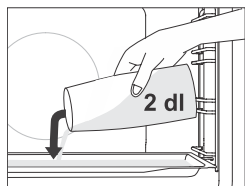


## Ekstra gratin

Funktionen kan først startes efter 10 minutters ovndrift (stregen over gratintasten lyser delvist/svagt). Når funktionen er bekræftet, vises tilberedningstiden 10 minutter (10:00) på displayet. Tryk på tasten eller for at indstille varigheden for gratin.

Funktionen kan også deaktiveres ved at trykke på tasten **gratin**.

Funktionen bruges i den sidste fase af tilberedningsprocessen, når du tilføjer væske eller tørre ingredienser, eller når du ønsker at brune skorpen ekstra. Der dannes en gyldenbrun skorpe under gratineringsprocessen, som beskytter maden mod udtørring, samtidig med at der fås et bedre udseende og en bedre smag.



## Bagning med brug af damp

Dampindsprøjtning giver en bedre brunng og en sprødere overflade.

I programmer **med brug eller indsprøjtning af damp** skal du sætte den lave bageplade i 1. rille, mens ovnen stadig er kold. Hæld maksimalt 2 dl vand på bagepladen. Placer den mad, der skal tilberedes i 2. rille, og start programmet.



## INFORMATION!

Hvis du anvender en dyb bageplade, skal du sætte den i en rille højere end angivet i skemaet med anbefalede indstillinger.

For at opnå den bedste funktion må du ikke åbne ovnlågen og heller ikke tilføje vand under tilberedningen.

# Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Tryk på tasten for at sætte tilberedningen på pause. **End** vises på displayet, og der udsendes et akustisk signal.


Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til "0".

**INFORMATION!**

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


# Valg af de generelle indstillinger

Sæt FUNKTIONSVÆLGEREN på "0".

Hvis du vil aktivere en funktion, skal du trykke på tasten  og holde den nede i 3 sekunder. **SEtt** vises på displayet i få sekunder. Derefter vises menuen med ekstra funktioner.



## INFORMATION!

Brug tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  til at navigere i menuen. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten  $\triangleright|$  eller  $\text{hold-down}$ . Hvis du vil afslutte menuen med ekstra funktioner, skal du trykke på tasten .



### 1. Visning af ur

Brug tasten  $\vee$  og  $\wedge$  til at indstille uret. **CLoc** vises på displayet. Når du har bekræftet, kan du skifte mellem 12-timers og 24-timers visning. Bekræft det indstillede ur/klokkeslæt. Først skal du indstille og bekræfte minutterne; derefter indstilles og bekræftes timerne.



### 2. Akustisk signalvolumen

Vælg mellem tre lydstyrkeniveauer for bip. Vælg indstillingen **Vol**. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. De akustiske signaler kan også slås fra.



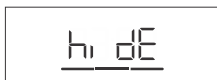
### 3. Displaybelysning

Vælg mellem tre niveauer for displayets lysintensitet. Vælg indstillingen **brh**. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge det ønskede niveau, og bekræft. Brug værdiindstillingstasterne til at øge eller mindske lysintensiteten.



### 4. Display – nattilstand

Denne funktion dæmper automatisk displayet (skifter fra højt til det laveste niveau for displaybelysning) i nattetimerne (20:00 til 6:00) Vælg indstillingen **nGht**. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge den ønskede displaybelysning for natten, og bekræft.



### 5. Standby

Denne funktion tænder eller slukker automatisk for visning af uret. Vælg indstillingen **hidE**. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge on eller off, og bekræft.



FAcT

### 7. Fabriksindstillinger

Denne funktion gør det muligt at nulstille apparatet til fabriksindstillingerne. **FAcT** vises på displayet. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge rES og komme tilbage til fabriksindstillingerne. Bekræft ved at trykke på og holde tasten  $\triangleright|$  nede. Hold tasten nede, indtil alle tændte streger forsvinder.



#### ADVARSEL!

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

# Generelle tips og råd til bagning

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

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

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

# Tilberedningssekema

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

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

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C	min
marengs	3		80-100 *	120-150
marengs, 2 niveauer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner, 2 niveauer	2, 4		130-140 *	15-20
<b>brød</b>				
gærhævet	2		40-45	30-45
brød på en bageplade	2	 + bageplade med vand	190-200	40-55
brød på en bageplade, 2 niveauer	2, 4		190-200 *	40-55
formbrød	2		190-200	30-45
formbrød, 2 niveauer	2, 4		200-210	30-45
fladbrød (focaccia)	2		270	15-25
friske rundstykker (Semmel/morgenboller)	3	 + bageplade med vand	200-210	10-15
friske rundstykker (Semmel/morgenboller), 2 niveauer	2, 4		200-210 *	15-20
ristet brød	5		240	4-6
åben sandwich	5		240	3-5
<b>pizza og andre retter</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 riste	2, 4		210-220 *	25-30
frossen pizza	2		200-220	10-20
frossen pizza, 2 niveauer	2, 4		200-220	10-20
krydret tærte, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>KØD</b>				
<b>okse- og kalvekød</b>				
oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kogt oksekød, 1,5 kg	2		200-210	90-120
mørbrad, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60



Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret			°C	⌚ min
stegt oksekød, langsom tilberedning	2		120-140 *	250-300
oksesteaks, gennemstegte, 4 cm tykke	4		220-230	25-30
burgere, 3 cm tykke	4		220-230	25-35
kalvesteg, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>svinekød</b>				
flæskesteg, halestykke, 1,5 kg	3		200-220	100-200
flæskesteg, skank, 1,5 kg	3		180-190	120-150
svinekam, 400 g	2		80-100 *	80-100
flæskesteg, langsom tilberedning	2		100-120 *	200-230
svinekoteletter, langsom tilberedning	2		120-140 *	210-240
svinekoteletter, 3 cm tykke	4		220-230	20-25
<b>fjerkræ</b>				
perutnina, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
fjerkræ med fyld, 1,5 kg	2		170-180	80-100
fjerkræ, bryst	2		170-180	45-60
kyllingelår	3		210-220	25-40
kyllingevinger	4		210-220	20-35
fjerkræ, bryst, langsom tilberedning	3		100-120 *	60-90
<b>kødretter</b>				
farsbrød, 1 kg	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>FISK OG SKALDYR</b>				
hel fisk, 350 g	4		230-240	12-20
fiskefilet, 1 cm tyk	4		220-230	8-12
fiskekoteletter, 2 cm tykke	4		220-230	10-15
kammuslinger	4		230 *	5-10
rejer	4		230 *	3-10
<b>GRØNTSAGER</b>				
bagte kartofler, kiler	3		210-220 *	30-40

Skemaet er fortsat fra forrige side

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

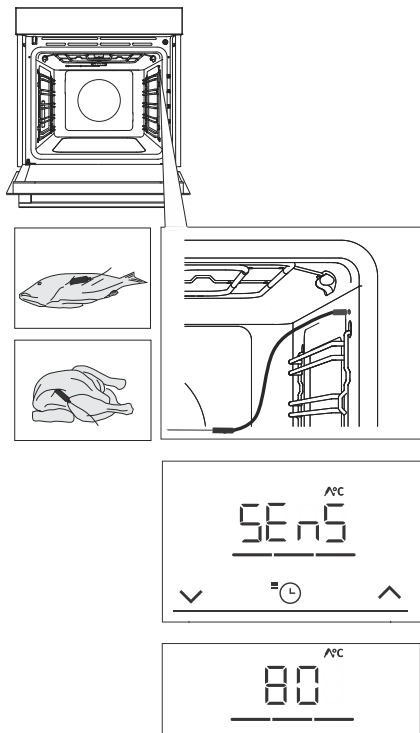
# Madlavning med stegetermometer (**BAKESENSOR**)

(afhænger af modellen)

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

## **ADVARSEL!**

Stegetermometeret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.



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

**2** Sæt termometerets stik i stikkontakten i øverste højre hjørne foran i ovnrummet (se figur). **SEnS** vises på displayet.

**BEMÆRK:** Når du sætter termometeret i stikkontakten, slettes de forudindstillede funktioner på ovnen.

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

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

**4** Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten  $\triangleright \square$ .

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

## **INFORMATION!**

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

## Korrekt anvendelse af termometret efter type mad:

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



### ADVARSEL!

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



### INFORMATION!

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

## Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød

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

# Rengøring og vedligehold



## ADVARSEL!

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

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

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

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

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

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

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

Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen.



## INFORMATION!

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

Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

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

## Automatisk ovnrensning – pyrolyse

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

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

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

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

## Klargøring til pyrolyserengøring

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

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



1. Drej FUNKTIONSVÆLGEREN til symbolet **P**. Først vises tegnet **PYro** på displayet.



2. Tryk på tasten  $\vee$  eller  $\wedge$  for at vælge den ønskede rengøringsintensitet/det ønskede niveau, og bekræft med tasten  $\triangleright$   $\square$ . Nedtælling af programmets varighed begynder.



3. Efter en vis tid låses ovnlågen automatisk af hensyn til din sikkerhed. **Loc** vises på displayet.

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



### **ADVARSEL!**

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

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

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

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

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

## **Pyrolyserengøring af det medfølgende tilbehør**

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



### **ADVARSEL!**

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



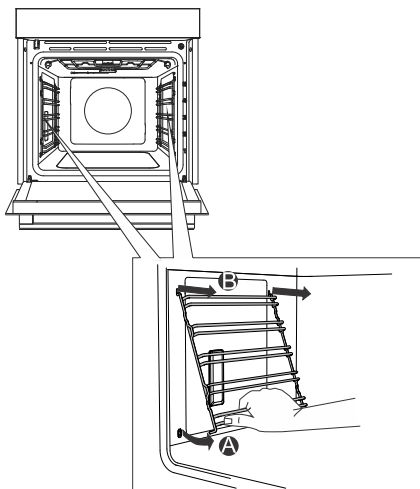
### **INFORMATION!**

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

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

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

## **Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner**



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

**B** Tag dem ud af åbningerne øverst.



### **INFORMATION!**

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

## Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glasruder



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

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

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

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

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

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

### 💡 INFORMATION!

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.

### ⚠ ADVARSEL!

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

## Blød lukning og åbning af låge

(afhænger af modellen)

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

### ⚠ ADVARSEL!

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



# Udskiftning af pæren


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

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



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

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

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

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

# Fejlafhjælpningstabel

## Særlige advarsler og anmeldelse af fejl

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Bortskaffelse



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

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

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

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

# Tilberedningstest





















EN60350-1: Brug kun udstyr leveret af producenten.

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

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

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

\*\*\* Sluk efter 2/3 af tilberedningstiden.

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

**Hisense**  
life reimagined



860224-a17

