

BRUGSVEJLEDNING

INDBYGGET OVN

DA

OCS24BGH

OCS26BGH

OCS24BGH.CN

OCS26BGH.CN

Indholdsfortegnelse

Indledning	3	Sprød bund	30
Sikkerhedsforskrifter	4	Gem program - gem dine egne indstillinger	31
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	6	Valg af de generelle indstillinger	32
ConnectLife	8	Displaylås (+ menu)	33
Beskrivelse af apparatet	9	Wi-Fi-styring	34
Udstyr til apparat	9	Styring af ovnens fjernbetjening	34
Kontrolpanel	11	Generelle tips og råd til bagning	36
Før du bruger apparatet første gang	13	Tilberedningsskema	37
Ved første ibrugtagning af ovnen	13	Tilberedning med et termometer	44
Vandhårdhed	14	Rengøring og vedligehold	47
Kalibrering med termometeret	15	Rengøring med damp	47
Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger	16	Sådan rengør du vandtank og filterskum	48
Hovedmenu - manuel	17	Rengøring af dampsystemet	48
Timer - timerfunktioner	20	Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner ...	50
Tilberedning i faser (+ menu)	22	Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glasruder	51
Tilberedning med damp	23	Udskiftning af pæren	52
Brug af damp	24	Fejlfinding	53
Påfyldning af vandbeholderen	25	Fejlafhjælpningstabel	53
Auto-Programmer	25	Mærkat – Oplysninger om apparatet	54
Ekstra	26	Compliance-oplysninger	55
Start af tilberedningen	28	Miljøbeskyttelse	56
Slut på tilberedningen og slukning af ovnen	29	Tilberedningstest	57
Gratin (+ menu)	29		

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.

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



Scan QR-koden på typepladen for at få mere detaljerede instruktioner og tips.

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:

INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling

ADVARSEL!

Advarsel – generel fare

ConnectLife

Tilslut ovnen til et Wi-Fi-netværk og ConnectLife-appen for at få adgang til alle dens funktioner, inklusive avancerede funktioner og fjernstyring.

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: En beskadiget ledning eller et beskadiget stik må kun udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret fagmand. Forkert håndtering kan medføre elektrisk stød, brand eller alvorlig personskade.

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

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Undgå kontakt med varmeelementerne. Børn yngre end 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 fjernbetjeningssystem.

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.

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 placeret i nærheden af ovnen bliver viklet ind i ovnlågen, kan de blive beskadiget, hvilket kan medføre kortslutning. Hold derfor sikker afstand til ledninger til andre apparater.

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

Tildæk ikke ovnens sider med stanniold indvendigt, og stil ikke bageformer eller andre beholdere på ovnens bund. Dette reducerer luftcirkulationen i ovnen, forstyrrer og forlænger tilberedningstiden, ligesom det skader ovnens emaljebelægning.

Vi anbefaler, at du undgår at åbne ovnlågen 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.

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

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

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

Andre vigtige sikkerhedsforskrifter

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

Fjern klæbebåndet fra betjeningspanelet, når apparatet er installeret i kabinettet. I modsat fald kan det resultere i en tankfejl.

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.

Tilslutning af apparatet til ConnectLife-appen

ConnectLife er en Smart Home-platform, der forbinder mennesker, enheder og tjenester.

ConnectLife-appen inkluderer avancerede digitale tjenester og brugervenlige løsninger, der gør det muligt for brugerne at overvåge og styre apparater, modtage meddelelser fra en smartphone og opdatere software (understøttede funktioner kan variere afhængigt af dit apparat og det område/land, du befinder dig i).

For at forbinde din smartenhed har du brug for et Wi-Fi-netværk (kun 2,4 GHz-netværk understøttes) og en smartphone, der er udstyret med appen **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



For at downloade **ConnectLife**-appen skal du scanne QR-koden eller søge efter **ConnectLife** i din foretrukne app-store.

1. Installer **ConnectLife**-appen, og opret en konto.
2. I **ConnectLife**-appen skal du gå til menuen "Tilføj enhed" og vælge den passende enhed. Scan derefter QR-koden (den kan findes på apparatets typeskilt). Du kan også indtaste AUID/MV-nummeret manuelt).
3. Appen guider dig derefter igennem hele processen med at forbinde apparatet til din smartphone.
4. Når du har oprettet forbindelse, kan du fjernbetjene apparatet via appen på din mobiltelefon.

INFORMATION!

Hvis denne indstilling ikke er tilgængelig, er din ovn ikke udstyret med et Wi-Fi-modul og understøtter ikke internetforbindelse.

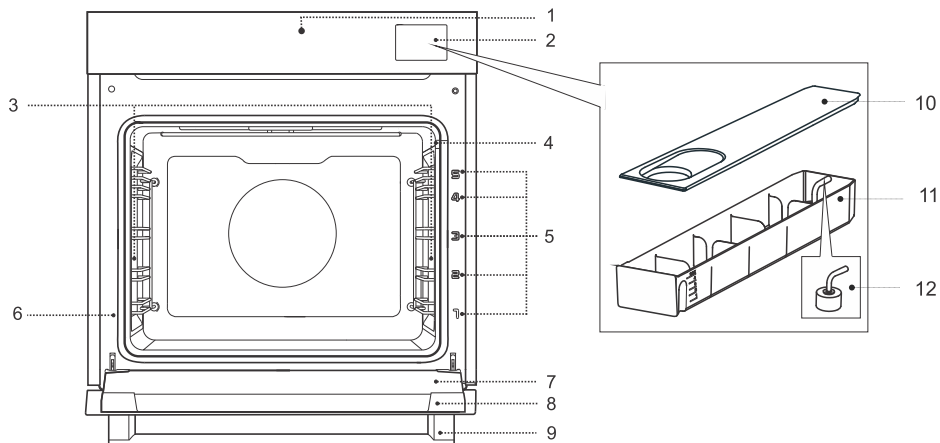
Når wi-fi-modulet er aktiveret, og forbindelserne er sat op og synkroniseret, kan ovnen styres og betjenes via en mobil enhed og **ConnectLife**-appen.

Wi-Fi-forbindelsen fungerer i samme frekvensområde som visse andre enheder (f.eks. mikrobølgeovne og fjernstyret legetøj). Derfor er midlertidig eller permanent afbrydelse af forbindelsen mulig. I sådanne tilfælde kan tilgængeligheden af de tilbudte funktioner ikke garanteres.

Sikring af kvaliteten af de tilbudte funktioner afhænger stærkt af signalstyrken. Hvis routeren er langt væk fra apparatet, kan der være problemer med forbindelsens pålidelighed.

⚠ ADVARSEL!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.



- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Betjeningspanel | 7. Ovnlågeglas |
| 2. Vandtank | 8. Ovnlåge |
| 3. Belysning | 9. Lågehåndtag |
| 4. Holder til stegetermometer | 10. Beholderdæksel |
| 5. Riller – riste | 11. Tankbeholder |
| 6. Mærkat | 12. Filterskum |

Udstyr til apparat (afhænger af modellen)

Ovnlågekontakt

Afbyderen slukker for driften af varmelegemerne og ventilationen i ovnrummet, når ovnlågen åbnes under drift.

Riller

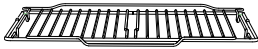
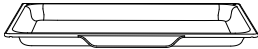
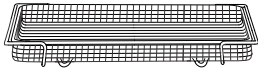
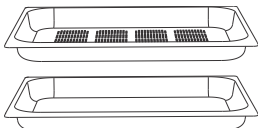

Riller – indsæt altid risten og bagepladen i rillen.

Faste teleskopskinner – placer udstyret i rillen. I den samme rille kan du placere risten sammen med drypbakken.

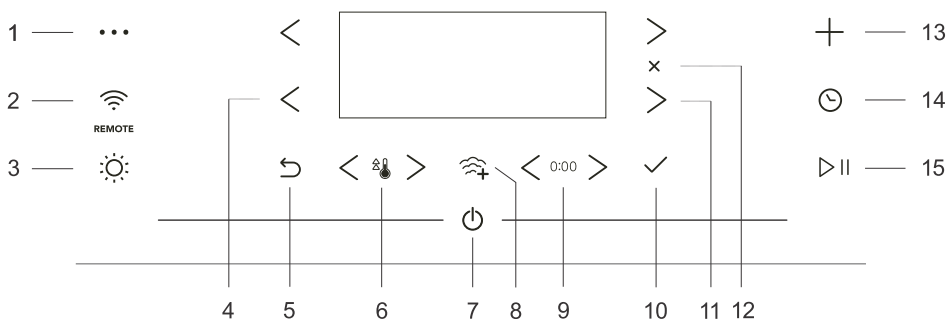
BEMÆRK: Riller - rillenniveauer tælles nedefra og op.

Beskrivelse af apparatet

Ovnudstyr og -tilbehør

	<p>Rist – bruges til grilning/stegning eller som støtte til en gryde, bageform eller bagefad. BEMÆRK: Når du sætter risten i rillen, skal du altid sørge for, at dens forhøjede del vender bagud og opad. Der er en sikkerhedslås på risten. Derfor skal risten løftes lidt fortil, når den trækkes ud af ovnen.</p>
	<p>Universalbageplade – en alsidig bageplade, der er nyttig til bagning af kager, bagværk, tilberedning af grøntsager og alle typer kød. Den kan også bruges som drypbakke.</p>
	<p>Airfry-gitterbakke – (bageplade med huller) bruges til madlavning med funktionerne varmluft + topvarmer (airfry). Hullerne giver bedre luftgennemstrømning omkring maden og bidrager til større sprødhed.</p>
	<p>Dampsæt (RUSTFRIT STÅL) – bruges til madlavning med damp. Sæt den perforerede bageplade med maden på det midterste niveau, og drypbakken et niveau lavere.</p>
	<p>Ovntermometer - (FOOD PROBE) Det kan bruges til at måle kernetemperaturen i en ret. Når den ønskede temperatur er nået, stopper tilberedningen automatisk.</p>

Kontrolpanel



Tast	Brug
1.	Valg af grundlæggende menuer
2.	Indstilling af Wi-Fi-forbindelse og fjernstyring
3.	Sådan tændes og slukkes for ovnlyset
4.	Venstre vælgertast
5.	Afslut eller returner uden at gemme
6.	Tænd og sluk for den hurtige forvarmning
7.	Tænding og slukning af ovn
8.	Brug af damp
9. 0:00	Nulstilling af tidsfunktionen
10.	Bekræftelse af valg, indstillinger
11.	Højre vælgertast
12.	Annuler den aktuelle indstilling, slet funktionen
13.	Avancerede indstillinger
14.	Valg af tidsfunktioner
15.	Start og stop af driften

Beskrivelse af apparatet

Skemaet er fortsat fra forrige side

BEMÆRK: Kun de taster, der er aktiveret i den aktuelle menu, lyser (helt eller delvist) på betjeningspanelet.

Genvejstast:



Tryk kort på – tasten
for at vælge indstillinger



Tryk på – tasten i 5 sekunder
for flere indstillinger eller hurtige ændringer

INFORMATION!

Alle indstillinger styres af taster.

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 alarmsignal (hvis funktionen er tilgængelig).



Første skridt



Mellemliggende trin



Venter / Implementering



Valgfrit trin

Før du bruger apparatet første gang

1.	Fjern ovnredskaber og eventuel emballage (pap, polystyrenskum, plast) fra ovnen.
2.	Tør redskaberne, indersiden af ovnen og tankbeholderen af med en fugtig klud. Brug ikke ru klude eller rengøringsmidler.
3.	Tænd ovnen (se kapitlet <i>Ved første ibrugtagning af ovnen</i>).

BEMÆRK: Under opvarmning frigives den karakteristiske "nye lugt", så ventilér rummet grundigt imens.

Ved første ibrugtagning af ovnen

Når apparatet er tilsluttet lysnettet for første gang eller efter en langvarig strømafbrydelse, skal du indstille sprog, tid og vandets hårdhed.

💡 INFORMATION!

Hvis du ikke vil indstille dette, skal du trykke på ✓. Standardindstillingerne gemmes. Du kan til enhver tid ændre indstillingerne (se kapitlet *Valg af de generelle indstillinger*).



1.	Indstilling af sprog: Displayet viser standardsproget (engelsk). Ved at trykke på < eller > kan du ændre sproget. Bekræft med ✓.
2.	Indstilling af det nøjagtige tidspunkt: Ved at trykke på < eller > kan du indstille det nøjagtige tidspunkt på dagen. Indstil timer og minutter separat. Bekræft dit valg med ✓.
3.	Indstilling af vandets hårdhed: Ved at trykke på < eller > kan du indstille vandets hårdhed. Bekræft dit valg med ✓.
4.	Kalibrering med fødevarerproben Kalibreringsproceduren sikrer nøjagtigheden af temperaturmålingen, da den automatisk eliminerer eventuelle afvigelser (op til ±1 °C). Som en del af processen udføres en opvarmningsprocedure, som fjerner rester fra produktionsprocessen og eventuelle ubehagelige lugte ved hjælp af et særligt program med opvarmning ved høj temperatur. Som følge heraf overføres ubehagelige lugte ikke til den mad, der tilberedes i ovnen.

Alle startindstillinger er indstillet, og apparatet er i standbytilstand.

Før du bruger apparatet første gang

Vandhårdhed

(afhænger af modellen)

Rengøring af dampsystemet afhænger både af hyppigheden af bagning med dampinjektion og af hårdheden af det anvendte vand.

Vandets hårdhed skal justeres inden første brug. Hvis vandet er blødere eller hårdere end standardindstillingen, kan du ændre det indstillede hårdhedsniveau.

1. Læg teststrimlen (der følger med apparatet) i vand i et sekund. Vent et minut, og noter derefter antallet af streger på papirstrimlen. Niveauindstillingen svarer til antallet af farvede streger på papirstrimlen (se tabel).
2. Sammenlign teststrimlen med billedet på displayet.

Vandhårdhed	Værdi (°N)	Mængde vand, der skal afkalkes	Antal farvede streger
meget blødt	0-3 dH	30	4 grønne streger
blød	3-7 dH	25	1 rød streg
middelhårdt	7-14 dH	22	2 røde streger
hårdt	14-21 dH	20	3 røde streger
meget hårdt	21 dH	18	4 røde streger

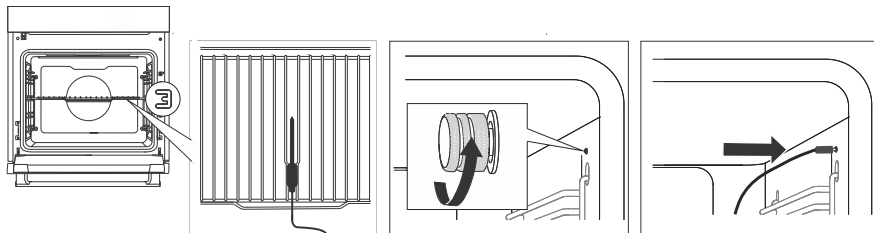
Du kan også justere vandets hårdhed i menuen Indstillinger (se kapitlet *Valg af de generelle indstillinger*).

Før du bruger apparatet første gang

Kalibrering med termometeret

(afhænger af modellen)

Under kalibreringsprocessen tillader termometeret en nøjagtig måling af temperaturen i midten af ovnen.




1.	Fjern alt løst tilbehør fra ovnen. Placer risten i den tredje position.
2.	Placer termometeret i midten af risten med spidsen vendt mod bagsiden af ovnen.
3.	Skrue stikdækslet i ovnens øverste højre hjørne af (kun på nogle modeller), og sæt termometeret i stikket.
4.	Den samlede kalibreringsproces varer 4 timer. Åbn ikke ovnlågen under kalibreringen.
5.	Der udsendes et lydsignal, når kalibreringen er fuldført. Derefter kan termometeret slukkes og fjernes.

Den samlede kalibreringstid kan vare op til 4 timer. I tilfælde af at du beslutter dig for at springe proceduren over, vil enheden ikke sende yderligere pop op-meddelelser om udførelse af proceduren. Kalibrering kan udføres når som helst via indstillingsmenuen.

BEMÆRK: Under opvarmningsproceduren kan der komme ubehagelige lugte eller den karakteristiske lugt af "ny ovn". Luft grundigt ud i lokalet under hele programmets varighed.

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Hovedvalgsmenu

Tænd for apparatet , og vælg Ved at trykke på < eller > kan du vælge mellem forskellige menuer:

OVN	Giver dig mulighed for vilkårligt at indstille tilberedningsparametrene med fabriksindstillede værdier, der kan ændres (se kapitlet <i>Hovedmenu - manuel</i>).
AUTO-PROGRAMMER	Tillader et stort udvalg af forudindstillede programmer, afhængigt af den valgte ret (se kapitlet <i>Auto-Programmer</i>).
GEMTE PROGRAMMER	Denne tilstand giver dig mulighed for at vælge dine egne programmer, som du tidligere har gemt (se kapitlet <i>Gem program - gem dine egne indstillinger</i>).
EKSTRA	Udvælgelse af supplerende programmer (se kapitlet <i>Ekstra</i>).
RENGØRING	Programmer til rengøring af ovnen.
INDSTILLINGER	Generelle ovnindstillinger (se kapitlet <i>Valg af de generelle indstillinger</i>).

+ menu - yderligere indstillinger

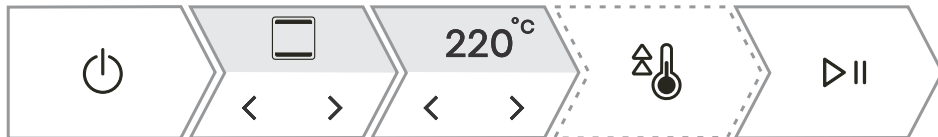
Funktionen giver yderligere indstillingsmuligheder. Menuindholdet varierer, afhængigt af de kontrolindstillinger, der er tilgængelige på det pågældende tidspunkt.








Hvis du vil vælge yderligere indstillinger, skal du trykke på + .

TRINVIS TILBEREDNING	Tre-trins tilberedningsindstilling med forskellige parametre (se kapitlet <i>Tilberedning i faser (+ menu)</i>).
INFORMATION	Detaljerede oplysninger om ovnsystemernes programmer og funktion.
GRATIN	Det bruges til retter, som du tilføjer dressing/topping til, eller hvis overflade skal brunes til sidst. Funktionen kan vælges efter 10 minutters tilberedning eller i slutningen af tilberedningen (se kapitlet <i>Gratin (+ menu)</i>).
GEM PROGRAM	Lagring af valgte brugerdefinerede indstillinger (se kapitlet <i>Gem program - gem dine egne indstillinger</i>).
DISPLAYLÅS	Aktivisering/deaktivering af sikkerhedslåsen for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug (se kapitlet <i>Displaylås (+ menu)</i>).








Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Hovedmenu - manuel












1.	Tænd apparatet  .
2.	Ved at trykke på  eller  kan du vælge tilberedningssystemet (se tabel Valg af tilberedningssystemer).
3.	Ved at trykke på  eller  kan du indstille temperaturen eller strømforsyningen.
4.	Brug hurtig forvarmning til at få ovnen op på den ønskede temperatur hurtigst muligt. Ved at trykke på  symbolet lyser det helt. Når den indstillede temperatur er nået, høres et lydssignal. Displayet viser INDSÆT RETTEN . Åbn lågen, og sæt fadet ind. Programmet genoptager automatisk tilberedningen med de valgte indstillinger.
5.	Derudover kan du indstille: - Timer (se kapitel <i>Timer - timerfunktioner</i>) - Madlavning trin for trin (se kapitlet <i>Tilberedning i faser (+ menu)</i>)
6.	Tilberedningen startes ved at berøre  .

Valg af tilberedningsfunktion

Symbol	Brug
  	UNDER + OVERVARME + DAMP Til konventionel madlavning på en enkelt rist, fremstilling af souffléer og madlavning ved lave temperaturer (langsom tilberedning). Brug tilsætning af damp, hvis overfladen skal have mere varme og blive sprødere. Vi anbefaler at bruge forvarmning, undtagen for retter, der er markeret anderledes i skemaet.
 	VARM LUFT + DAMP Varmluft giver mulighed for bedre luftcirkulation omkring fadet. På denne måde tørrer den overfladen mere og skaber en tykkere skorpe. Til stegning af kød, bagning af kager, tilberedning af grøntsager og til tørring af mad på en eller flere hylder på samme tid. Brug tilsætning af damp, hvis du vil have madens overflade til at tilberede mere og skabe mere sprødhed.
	VARMLUFT + UNDERVARME Perfekt til at lave pizza og kager med et højere vandindhold. Til tilberedning på ét niveau, når du vil have dine retter tilberedt og sprøde så hurtigt som muligt.
	BUND + OVERVARME + BLÆSER Til ensartet tilberedning af retter på ét niveau og tilberedning af souffléer. Vi anbefaler at bruge forvarmning, undtagen for retter, der er markeret anderledes i skemaet.




Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	STOR GRILL Til tilberedning af store mængder flade fødevarer såsom ristet brød, kanapéer, grillpølser, bøffer, fisk, spyd, til gratinerede retter og til at opnå en dejlig sprød skorpe. Varmelegemerne monteret øverst i ovnens hulrum opvarmer hele overfladen jævnt. Lavt niveau - egnet til tilberedning af fiskefileter, hel fisk, stegning af ost. Medium niveau - egnet til tilberedning af små stykker kød, fiskekoteletter, grøntsager, kanapeer, spyd. Højt niveau - velegnet til tilberedning af bøffer, burgere, grillpølser, toast og gratinering.
	STOR GRILL + BLÆSER + DAMP Til stegning af fjerkræ og grilning af store stykker kød. Brugen af damp giver bedre stegning af madens overflade og større sprødhed.
	FLERE SYSTEMER Bekræft dit valg med <input checked="" type="checkbox"/> . Yderligere systemer vil blive vist.
	DAMP Den bruges til tilberedning af alle slags grøntsager, små stykker kød, frugt og tilbehør (ris, pasta).
	SOUS VIDE Dette er en proces med langsom tilberedning i vakuum ved en præcist defineret og opretholdt temperatur. Sous vide er velegnet til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Mad tilberedt på denne måde er saftig og udvikler en fyldigere smag.
	STOR GRILL + UNDERVARME Til hurtigere tilberedning af retter på ét niveau og til at få en sprød skorpe på bagværket.
	UNDERVARME + GRILL Til skånsom og kontrolleret langsom tilberedning af sarte fødevarer (bløde udskæringer af kød) og bagværk med en sprød bund.
	UNDERVARME + GRILL + BLÆSER Til optimal tilberedning af gærhævede bageprodukter og alle typer brød samt til konservering.
	STOR GRILL + UNDERVARME + VARMLUFT Til retter, hvor du ønsker at opnå en ensartet sprødhed fra alle sider. Funktionen er også velegnet som et første trin i stegning af kød i flere trin, da den giver mulighed for hurtig svitsning af overfladen i den indledende fase og langsom stegning i anden fase. Kødet bliver saftigt og skorpen pænt brunet.

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	<p>AIRFRY</p> <p>Denne tilberedningsmetode giver maden en sprød skorpe uden tilsætning af fedt. Det er en sund version af "fastfood" med et lavere kalorieindhold. Velegnet til små udsækninger af kød, fisk, grøntsager og forudtilberedte fryseprodukter (pommes frites, kyllingemedaljoner, osv.).</p> <p>For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at du sætter din mad i en kold ovn. Hvis ovnen er forvarmet, skal du indstille temperaturen op til 20 °C højere end angivet på madens emballage.</p>
	<p>ØKO VARMLUFT¹⁾</p> <p>Til skånsom, langsom og ensartet tilberedning af kød, fisk og kager på ét niveau. Denne måde at tilberede på bevarer en højere andel vand i kødet, hvilket gør det saftigere og blødere, mens dejen bliver ensartet brunet/bagt. Det anvendte temperaturområde er mellem 140 °C og 220 °C.</p>
	<p>AUTO-PROGRAMMER</p> <p>Genvej til den automatiske menu (se kapitlet Automatisk menu)</p>

¹⁾ Denne funktion bruges til at bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1.

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Timer - timerfunktioner

For at vælge timerfunktionerne skal du trykke på . Ved at trykke på  eller  kan du vælge den tidsfunktion, du vil indstille.

INFORMATION!

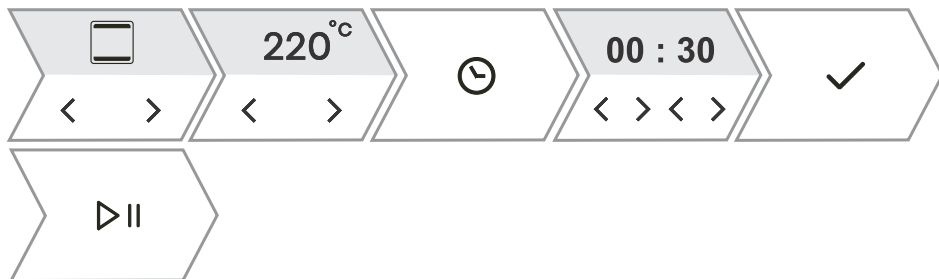
Uret skal indstilles til dagtid.





INFORMATION!

Du kan nulstille den valgte tidsfunktion ved at trykke på **0:00**.

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

Indstilling af bagetid



1. Ved at trykke på  eller  kan du indstille den ønskede tilberedningstid (timer og minutter). Bekræft dit valg med . Den driftstid, der vælges for ovnen, vises på displayenheden.
2. Tilberedningen startes ved at berøre .

Indstilling af timeren



Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

1. Ved at trykke på < eller > kan du indstille varigheden af den uafhængige alarm (timer og minutter). Bekræft dit valg med ✓ .

Den maksimale mulige indstilling er 24 timer.

BEMÆRK: Hvis apparatet slukkes, vil minuturet stadig være aktivt.

Indstilling for afslutning af tilberedning



1. Ved at trykke på < eller > kan du indstille den ønskede tilberedningstid (timer og minutter). Bekræft dit valg med ✓ . Den driftstid, der vælges for ovnen, vises på displayenheden.
F.eks.: tilberedningstiden er 2 timer
2. Du kan vælge den forsinkede handling ved at trykke på ⌚ og derefter dobbeltklikke på > .
Ved at trykke på < eller > kan du indstille det tidspunkt, hvor du vil have retten klar. Bekræft dit valg med ✓ . Det ønskede sluttidspunkt vises på displayet.
F.eks.: tilberedningen slutter kl. 18.00 ⌚
3. Tilberedningen startes ved at berøre ▷|| .
Ovnen skifter til delvis standby, mens den venter på at blive tændt. De valgte indstillinger tændes og slukkes automatisk på det valgte tidspunkt.
F.eks.: tilberedning starter kl. 16.00, tilberedning slutter kl. 18.00

Når den indstillede tid er udløbet, holder ovnen automatisk op med at fungere. Der udsendes et kort bip.

⚠ ADVARSEL!

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

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

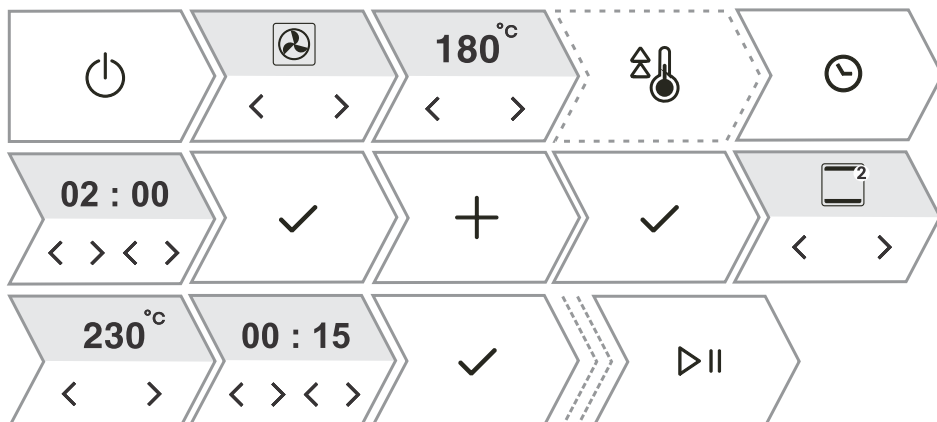
Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger











Tilberedning i faser (+ menu)

Denne funktion giver dig mulighed for at indstille tilberedningen i tre trin (kombiner tre på hinanden følgende tilberedningstrin i én tilberedningsproces).

☛ INFORMATION!

Funktionen kan indstilles i hovedmenuen - manuel tilberedningstilstand (se kapitlet *Hovedmenu - manuel*).



1.	Tænd apparatet  .
2.	TRIN 1 Ved at trykke på  eller  kan du vælge tilberedningssystemet, temperaturen og tilberedningens varighed som det første trin. Du kan også vælge hurtig forvarmning.
3.	Vælg yderligere indstillinger. Tryk på  . Displayet viser TILFØJ TRIN? . Bekræft med  .
4.	TRIN 2 Vælg indstillingerne for det andet tilberedningstrin (se indstillingen under punkt 2), og tryk på  . BEMÆRK: Gør det samme for TRIN 3 .
5.	Du kan også ændre alle tre trin, før du begynder at lave mad. Ved at trykke på  eller  kan du vælge det trin, du vil ændre.
6.	For at begynde at lave mad skal du berøre  . Ovnen begynder først at fungere med indstillingerne for det første trin.
BEMÆRK: Du kan fjerne et enkelt trin ved at trykke  .	



Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

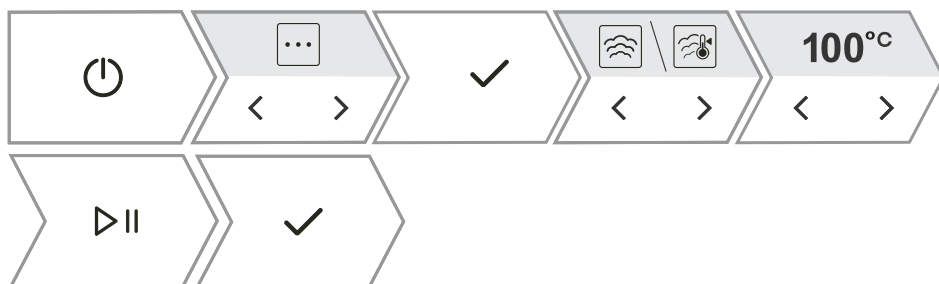
Tilberedning med damp









Madlavning med damp er en sund måde at tilberede mad på, der bevarer alle madens smagsnuancer. Den frembringer heller ikke nogen ubehagelige lugte. Det er ikke nødvendigt at salte vandet eller tilsætte urter og krydderier.

Maden kræver ikke noget ekstra fedt. Damp bevarer madens smag, tilføjer ikke lugte, grillsmag eller smage fra fadet eller bagepladen. Den fjerner heller ikke alle de gode smage, da de ikke opløses i vanddampen. Damp spreder ikke smag eller lugt, så du kan tilberede kød, fisk eller grøntsager sammen. Damp er også velegnet til blanchering, optøning og genopvarmning samt til at holde din mad varm.

Når du laver mad med damp, er der to systemer til rådighed: fuld damp og sous vide.

Symbol	Brug
	DAMP Bruges til tilberedning af alle slags grøntsager, små stykker kød, frugt og tilbehør (ris, pasta) - maden tilberedes ved 100 °C
	SOUS VIDE Dette er en proces med langsom tilberedning i vakuum ved en præcist defineret og opretholdt temperatur. Sous vide er velegnet til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Mad tilberedt på denne måde er saftig og udvikler en fyldigere smag. Krydr maden, og pak den i en dedikeret plastikpose, der er velegnet til luftudsugning og madlavning. Læg den indpakke mad på en perforeret bageplade og stil den på ovnens midterste niveau - maden tilberedes ved 45 °C - 95 °C



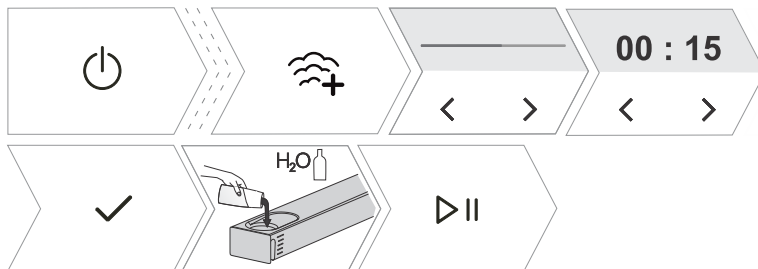
1.	Tænd apparatet  .
2.	Find systemet ved at trykke på  eller  , og tryk på  for at vælge det.
3.	Med sous vide-systemet kan du bruge følgende taster   til at indstille den ønskede temperatur mellem 45-95 °C. Med dampsystemet er temperaturen forudindstillet til 100 °C og kan ikke ændres.
4.	Tryk på  og fyld vandtanken (se kapitlet Fyldning af vandtanken nedenfor).
5.	Tilberedningen startes ved at berøre  .

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Brug af damp

Tilsætningen af damp steger madens overfladen mere og skaber større sprødhed.

Den helt rigtige mængde damp, der skabes under denne proces, tilbereder madens overflade bedre og forbedrer dens sprødhed, mens indersiden af maden forbliver blød og luftig. Det anbefales at bruge damptilsætningssystemet ved bagning af f.eks. brød, boller og skærekager, og når du tilbereder små stykker fjerkræ og grøntsager.



1.	Tænd apparatet .
2.	Ved at trykke på eller vælger du systemet. Overvarme + undervarme Varmluft Stor grill + blæser Displayet viser det delvist oplyste symbol . Tryk på tasten for at tilføje damp under tilberedningen. Tilsætningen af damp er kun mulig med ovenstående tre systemer.
3.	Ved at trykke på eller vælger du dampintensitetsniveau og dampdriftstid. Lavt niveau – egnet til madlavning af store stykker kød, hævning af dej, fisk. Medium niveau – egnet til bagning af friske boller, skærekager, souffléer og tilberedning af fjerkræ. Højt niveau – egnet til bagning af brød. Til tilberedning af fisk, bagning af brød og kager og tilberedning af kylling anbefaler vi at tilføje damp i den indledende fase af tilberedningen i de første 10-15 minutter. Indstil varigheden af damptilsætningen fra 30 min. til 2 timer (alt efter modellen). Bekræft dit valg med . Symbolet lyser helt, hvilket betyder, at damptilsætningen er aktiveret.
4.	Fyld vandtanken (se kapitlet Fyldning af vandtanken nedenfor).
5.	Tilberedningen startes ved at berøre .

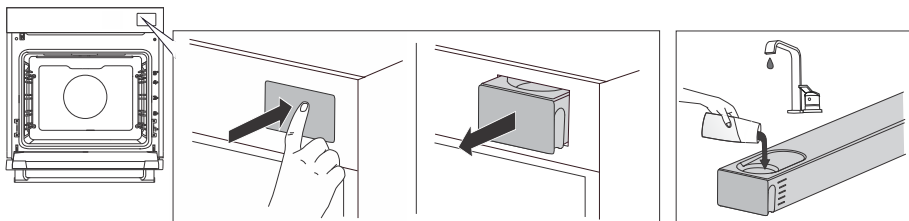
INFORMATION!

Tilsætningen af damp kan også tændes eller slukkes under tilberedningen.

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Påfyldning af vandbeholderen




Vandtanken giver mulighed for uafhængig tilførsel af vand ind i ovnen. Tankens volumen er ca. 1,3 l.



1.	Fjern vandtanken fra huset ved at trykke på lågen.
2.	Åbn dækslet. Rengør tanken med vand. Saml tanken, og hæld ferskvand i.
3.	Skub tanken tilbage i huset til slutpositionen.

BEMÆRK: Efter tilberedning pumpes det resterende vand i dampsystemet ind i vandtanken. Dækslet og vandtanken kan rengøres med konventionelle flydende rengøringsmidler, der ikke indeholder slibemidler.

Tabellen nedenfor viser niveauerne mærket på vandtanken og det omtrentlige vandforbrug for en cyklus for forskellige valg af systemer med tilsætning af damp. Hvis vandet i vandtanken slipper op, skal du fylde den op.

Niveau	30 min
	Niveau 1
	Niveau 2
	Niveau 2

ADVARSEL!

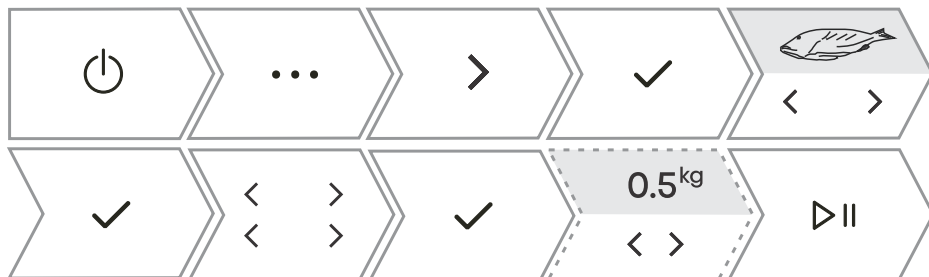
Hvis du ikke respekterer indikatoren MAX og hælder for meget vand i tanken, kan det overskydende vand løbe ud gennem åbningen mellem tankdækslet og tanken.

Det vand, der hældes i tanken, skal have en rumtemperatur på ca. 20 °C (+/-10 °C). Undlad at bruge destilleret vand, hanevand med højt klorindhold eller andre lignende væsker. Brug kun frisk vand fra hanen, blødgjort vand eller ikke-kulsyreholdigt mineralvand.

Auto-Programmer

Programmet tilbyder dig et stort udvalg af forudindstillede opskrifter, der blev godkendt af kokke og ernæringseksperter.

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger





1. Tænd for apparatet, og vælg Ved at trykke på < eller > skal du vælge **AUTO-PROGRAMMER**. Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen.
 2. Ved at trykke på < eller > vælger du typen af mad og derefter den valgte ret. Bekræft med ✓ .
Opskrifternes system, temperatur og tilberedningstid er forudbestemt.
BEMÆRK: For nogle retter kan du ændre vægten og graden af tilberedningen.
 3. Tilberedningen startes ved at berøre ▷|| .
 4. Nogle retter kræver den hurtige forvarmingsfunktion. Når den indstillede temperatur er nået, lyder et alarmsignal. Displayet viser **Indsæt retten**. Åbn lågen, og indsæt retten. Programmet genoptager automatisk bagningen med de valgte indstillinger.
- BEMÆRK: Ved at trykke + kan du se en detaljeret beskrivelse af det aktuelle valg.

Ekstra

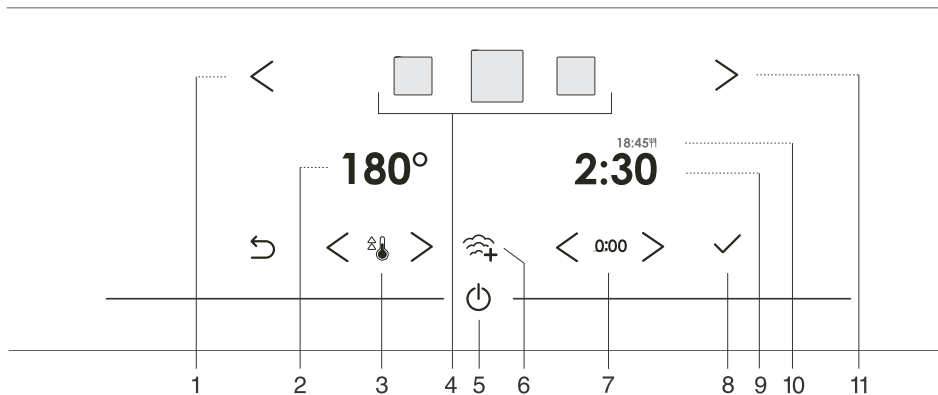


1. Tænd for apparatet, og vælg Ved at trykke på < eller > skal du vælge **EKSTRA**. Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen.
2. Ved at trykke < eller > vælger du funktionen (se tabellen nedenfor). Bekræft med ✓ .
Forudindstillede værdier vises. Nogle funktioner giver dig mulighed for at indstille temperaturen og tilberedningens varighed.
3. Start tilberedningen ved at berøre ▷|| .

Brug af ovnen – Valg af bageindstillinger

Program	Brug
AIRFRY	<p>Stegning af mad med varm luft uden tilsat fedt. Hurtigere og sundere version af "fastfood". Denne tilberedningsmetode giver maden en sprød skorpe uden tilsat fedt. Det er en sund version af "fastfood" med et lavere kalorieindhold.</p> <p>BEMÆRK: For at opnå optimale resultater skal du bruge en Airfry-gitterbakke, som gør det muligt for den varme luft at cirkulere jævnt omkring maden.</p>
HÆVNING	<p>Dejen hæver hurtigere og mere jævnt uden at overfladen tørres ud. Mens dejen hæver, må du ikke åbne døren.</p>
DEHYDRER	<p>Ved hjælp af varmluft nedbringes mængden af fugt i maden, og på den måde forlænges dens holdbarhed.</p>
OPTØNING	<p>Den bruges til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød og boller og dybfrosset frugt). Halvvejs gennem optøningstiden vendes madstykkerne og adskilles, hvis de er frosset sammen.</p>
REGENERER	<p>I denne tilstand kan du forsigtigt genopvarme færdigretter med varm luft og damp. Dampen forhindrer maden i at tørre ud ved at bevare dens saftighed, smag og konsistens.</p>
HOLD VARM	<p>Bruges til at holde allerede tilberedte retter varme. Åbn ikke døren unødigt under drift.</p>
OPVARMNING AF TALLERKNER	<p>Nyttig, hvis du vil forvarme tallerkener eller skåle, så maden forbliver varm i lang tid. Du kan indstille temperaturen.</p>
OPBEVARING	<p>Den proces, hvormed vi forlænger fødevarens holdbarhed. Brug krukke med gummitætningsring og låg. Brug ikke krukke med gevind- eller metallåg eller metaldåser. Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70 °C) i bradepanden, og læg 6 ens henkogningsglas i bradepanden. Sæt bradepanden i ovnen på den anden rille.</p>
STERILISER FLASKER	<p>Velegnet til sterilisering af alle typer flasker. Sterilisering er en proces, hvor alle typer mikroorganismer dræbes.</p>
SABBAT	<p>Sabbatfunktionen gør det muligt for maden i ovnen at holde sig varm, uden at ovnen skal tændes og slukkes.</p> <p>Indstil driftsvarighed (mellem 24 og 72 timer) og temperatur. Når du trykker på , begynder nedtællingen.</p> <p>Alle lyde og funktioner er slukket undtagen tasten .</p> <p>BEMÆRK: I tilfælde af strømafbrydelse deaktiveres Sabbathfunktionen, og ovnen vender tilbage til sin oprindelige tilstand.</p>

Start af tilberedningen



Tast	Brug
1.	Venstre vælgertast
2.	180° Indstilling af temperatur
3.	Tænd og sluk for den hurtige forvarmning
4.	Valgt tilberedningsfunktion
5.	Tænding og slukning af oven
6.	Brug af damp
7.	0:00 Nulstilling af tidsfunktionen
8.	Bekræftelse af valg, indstillinger
9.	2:30 Forløbet tilberedningstid
10.	18:45HI Sluttidspunkt
11.	Højre vælgertast

BEMÆRK: Kun de taster, der er aktiveret i den aktuelle menu, lyser (helt eller delvist) på betjeningspanelet.

Under tilberedningsprocessen kan du skifte funktion, temperatur og timerfunktioner.

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet **BAGNING FÆRDIG**.

Du kan også afbryde tilberedningen ved at trykke på **BAGNING FÆRDIG**.



Ved at trykke på < eller > kan du vælge en ny indstilling. Bekræft med ✓ .

Menuindholdet varierer afhængigt af de kontrolindstillinger, der er tilgængelige på det pågældende tidspunkt.

AFSLUT

Vælg Afslut for at afslutte tilberedningen. Hovedmenuen vises på displayet.

FORTSÆT MED AT BAGE?

Ved at vælge dette forlænger du tilberedningen med de samme system- og temperaturindstillinger.

GRATIN

Vælg denne indstilling for at give rettens overflade endnu mere varme (se kapitel *Gratin (+ menu)*).

SPRØD BUND

Vælg denne indstilling for at brune undersiden af retten yderligere (se kapitel *Sprød bund*).

TILFØJ TIL GEMTE PROGRAMMER?

Denne tilstand giver dig mulighed for at gemme de valgte indstillinger i dine favoritter og bruge dem igen senere (*Gem program - gem dine egne indstillinger*).

💡 INFORMATION!

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

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

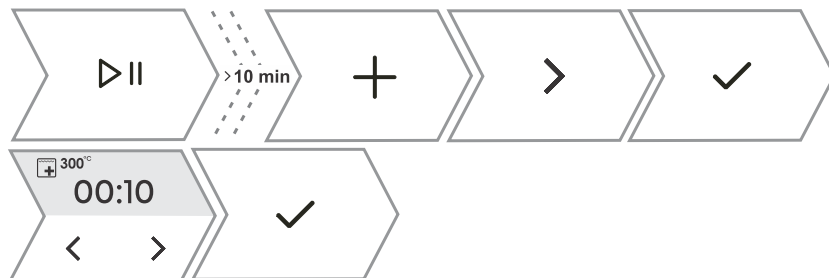
⚠ ADVARSEL!

Hvis du har brugt et dampsystem eller et system med tilsætning af damp, kan der samle sig vand i bunden af ovnrummet, som skal tørres af efter drift.

Gratin (+ menu)

Denne funktion bruges i den sidste fase af tilberedningen, når vi føjer dressing/topping til retten, eller vi vil gøre overfladen sprød. Ved brug af gratinfunktionen dannes en sprød gylden gul skorpe på retten, som beskytter den imod udtørring og samtidig giver retten et pænere udseende og en bedre smag.

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen



1. Tryk på + , og tryk på < eller > for at vælge **GRATIN**. Funktionen er tilgængelig efter 10 minutters drift.
2. Displayet viser det forudindstillede system (stor grill) og temperaturen 230 °C. Indstil driftstiden (maks. 10 min.), og bekræft valget ved at trykke på ▷|| .
3. Funktionen kan også slås fra under drift. Sluk for tilberedningen ved at trykke på ▷|| .

⚠ ADVARSEL!

Styr tilberedningen. Når du bruger gratineringsfunktionen, når ovnen når høje temperaturer. Gratineringsfunktionen vil højst være aktiv i 10 minutter, hvorefter ovnen slukkes automatisk.

Sprød bund



Denne funktion er kun tilgængelig i slutningen af tilberedningen og kan aktiveres i 10 min.

1. I lukkemenuen skal du trykke på < eller > for at vælge **SPRØD BUND**. Bekræft dit valg ved at trykke på ▷|| .
2. Sluk for madlavningen ved at trykke på ▷|| .

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Gem program - gem dine egne indstillinger

Gem program er en funktion, der giver dig mulighed for at gemme dine foretrukne og mest anvendte indstillinger og bruge dem igen i fremtiden. Der kan gemmes op til 12 opskrifter.

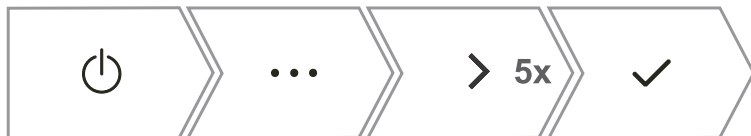


- | | |
|--|--|
| 1. | Sådan gemmes opskrifter i indstillinger.
Tryk på + , og tryk på < eller > for at vælge TILFØJ TIL GEMTE PROGRAMMER?
Bekræft med ✓ . |
| 2. | Sådan gemmer du indstillingen, når tilberedningen er afsluttet.
I lukkemenuen skal du trykke på < eller > for at vælge TILFØJ TIL GEMTE PROGRAMMER? . Bekræft med ✓ . |
| Du kan også ændre navnet på en gemt indstilling. Ved at trykke på < eller > vælger du bogstavet og bekræfter det med ✓ . Slet om nødvendigt tegnet med X . Bekræft med + for at gemme din yndlingsopskrift. | |
| 3. | Sådan viser du allerede gemte opskrifter.
Tryk på Tryk på < eller > for at vælge GEM PROGRAM . Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen. Gemte opskrifter vises.
BEMÆRK: Du kan også ændre de forudindstillede værdier for allerede gemte opskrifter og gemme dem under et nyt navn efter tilberedning. |
| 4. | Sådan sletter du allerede gemte opskrifter
Tænd for apparatet, og vælg Ved at trykke på < eller > skal du vælge GEM PROGRAM . Bekræft med ✓ for at få vist gemte opskrifter. Vælg en opskrift, og slet den ved at trykke på X . |

Valg af de generelle indstillinger



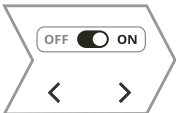
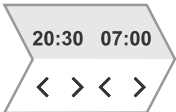
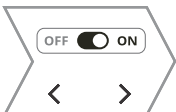
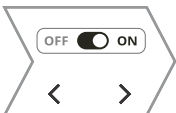
ADVARSEL!

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.



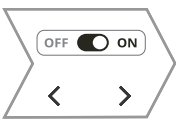
Tryk på Tryk på < eller > for at vælge **INDSTILLINGER**. Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen.

Du kan redigere individuelle indstillinger med tasten < eller > .

1.		TID Indstil timer og minutter. Du kan vælge 12-timers eller 24-timers visning ved at trykke på ☰ .
2.		LYDSTYRKE Du kan vælge mellem fire lydstyrkeniveauer (ingen lyd, lav, medium, høj).
3.		TRYK PÅ LYD Aktiver eller deaktiver tastelyd.
4.		NATTILSTAND Dette er en funktion, der automatisk reducerer skærmens lysstyrke mellem kl. 19.00 og kl. 7.00 og slukker for urets display samt alarmsignalerne. For at aktivere nattilstand skal du angive start- og sluttidspunkt for driften. Sluk for nattilstanden ved at trykke på ☰ .
5.		DISPLAY Funktionen giver dig mulighed for at tænde eller slukke for dagvisningen. Den er deaktiveret som standard (OFF). Hvis funktionen er slået til (ON), kan elforbruget stige.
6.		FORVARMEINDSTILLINGER Funktionen aktiverer automatisk forvarmning til tilberedningssystemer, der tillader det. Tænd (ON) eller sluk (OFF) for den.

Valg af de generelle indstillinger

Skemaet er fortsat fra forrige side

7.		VARMEFUNKTIONER Funktionen aktiverer visningen af alle tilberedningssystemer på displayet. Du kan vælge at tænde den (ON) eller slukke for den (OFF).
8.		FABRIKSINDSTILLINGER Funktionen nulstiller apparatet til fabriksindstillingerne. Displayet viser Nulstil , hvilket bekræftes ved at trykke længe på ✓.
9.		SPROG Displayet viser standardsproget (engelsk). Hvis det sprog, som teksterne vises på på displayet, ikke passer dig, skal du vælge et andet.
10.		VANDHÅRDHED Du kan vælge mellem fem niveauer af vandhårdhed. Standardindstillingen er niveau 3. Rengøring af dampsystemet afhænger både af hyppigheden af bading med dampindsprøjtning og af hårdheden af det anvendte vand. Vandets hårdhed skal justeres inden første brug. Hvis vandet er blødere eller hårdere end standardindstillingen, kan du ændre det indstillede hårdhedsniveau.
For at afslutte menuen med generelle indstillinger skal du trykke på ... eller ↶		

Displaylås (+ menu)





1.	Tryk på + , og tryk på < eller > for at vælge DISPLAYLÅS . Bekræft valget ved at trykke på ✓ . Skærmen er nu låst. For at låse skærmen op skal du trykke på + igen og bekræfte dit valg ved at trykke ned på ✓ .
----	--
















- Hvis børnesikringen er aktiveret uden nogen timerfunktion aktiveret (kun uret vises), fungerer ovnen ikke.
- Hvis låsen aktiveres, efter at der er indstillet en timerfunktion, fungerer ovnen normalt; dog vil det ikke være muligt at ændre indstillingerne.
- Når tasterne er låst, kan du ikke ændre madlavningsfunktionerne eller de ekstra funktioner. Du kan kun slukke for madlavningen.
- Tasterne forbliver låst, selv efter at ovnen er slukket. For at vælge en ny funktion skal du deaktivere låsen.

Wi-Fi-styring

Tænd for apparatet .

Tryk på  for at åbne indstillingen for Wi-Fi-modulets funktion.


Hvis du utilsigtet har trykket på , kan du annullere indstillingen ved at holde den nede (i 18 sekunder) .

1.	 < 3 s 	Tænding af Wi-Fi-modulet: Efter et langt tryk (op til 3 sekunder)  vises WI-FI TÆNDT på displayet for at angive, at modulet er tændt. Symbolet WI-FI TÆNDT begynder at blinke.
2.	 > 3 s < 6 s 	Tilslutning af apparatet: Efter et langt tryk (mellem 3 og 6 sekunder)  vises OPSÆTNING AF FORBINDELSE på displayet. BEMÆRK: For yderligere indstillinger skal du følge vejledningen i ConnectLife app..
3.	 > 6 s < 9 s 	Tilslutning af yderligere brugere: Efter et langt tryk (mellem 6 og 9 sekunder) på  vises PARRING på displayet. Brug denne indstilling til at tilslutte yderligere brugere til apparatet ved hjælp af ConnectLife app.. BEMÆRK: For yderligere indstillinger skal du følge vejledningen i ConnectLife app..
4.	 > 9 s < 12 s 	Fjernelse af alle tilsluttede brugere: Efter et langt tryk (mellem 9 og 12 sekunder) på  vises OPHÆV ALLE PARDANNELSER på displayet. Brug denne indstilling til at fjerne alle tilsluttede brugere fra ConnectLife app..
5.	 > 15 s < 18 s 	Slukning af Wi-Fi-modulet: Sluk for Wi-Fi-forbindelsen ved at trykke længe (mellem 15 og 18 sekunder) på  . Displayet viser WI-FI SLUKKET .

Styring af ovnens fjernbetjening

ADVARSEL!

Fjernovervågningsfunktionen via en mobil enhed bør ikke bruges til at erstatte direkte personlig overvågning af tilberedningsprocessen i ovnen. Kontrollér altid regelmæssigt personligt, hvad der egentlig foregår i ovnen.

Tryk på . Displayet viser **Remote** for at angive muligheden for fjernstyring via appen ConnectLife.

INFORMATION!

Af sikkerhedsmæssige årsager er visse funktioner ikke tilgængelige via fjernstyring.

- Hvis ovnen er i standbytilstand, og du åbner ovnlågen, skal fjernstyringen aktiveres på ny.
- Hvis ovnlågen åbnes under bagningen, deaktiveres funktionen til fjernstyring af ovnen.
- Hvis brugeren trykker på betjeningspanelets taster, deaktiveres funktionen til fjernstyring af ovnen automatisk.
- Annullering eller afslutning af bageprogrammet eller -processen er den eneste funktion, der altid er tilgængelig, uanset om fjernstyring er aktiveret eller ej.
- Fjernbetjening er deaktiveret, når du bruger et mikrobølgesystem (gælder ikke for kombinerede mikrobølgesystemer).

ADVARSEL!

Sørg altid for, at ovnen bruges korrekt og i overensstemmelse med vejledningen, især når du bruger fjernstyring. Brug ikke ovnen via fjernadgang, medmindre du er helt sikker på, hvad der er i ovnen.

Wi-Fi-status	Wi-fi-symbol på displayenheden.
Wi-Fi er deaktiveret.	Wi-fi er konstant svagt oplyst.
Wi-Fi er aktiveret, og den er forbundet med serveren.	Wi-fi-symbolet er konstant fuldt oplyst.
Wi-Fi er aktiveret og: <ul style="list-style-type: none"> • en forbindelse til serveren etableres, • er i færd med at oprette eller etablere forbindelser, • Der er ingen forbindelser til serveren. 	Wi-Fi-ikonet er fuldt oplyst og blinker.
Fjernstyring af ovnen er ikke aktiveret.	REMOTE-symbolet lyser ikke på displayet.
Ovnens fjernstyring er aktiveret.	REMOTE-skiltet er fuldt oplyst på displayet.

Generelle tips og råd til bagning

Udstyr:

- 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.
- Placer ikke bageplader, mad eller andre genstande i bunden af ovnen. En sådan brug kan forårsage permanent skade på ovnens indvendige overflade og påvirke apparatets sikkerhed og effektivitet negativt.
- Tildæk ikke ovnbunden eller risten med aluminiumsfolie.
- Sæt altid bagefadene på risten.
- 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.
- Når du tilbereder direkte på risten, skal du indsætte universalbradepanden i en rille under risten, så den tjener som drypbakke.

Madlavning:

- 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.
- 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.
- 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.

Effektiv energidnytelse



















- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning. Hvis du bruger hurtig forvarmning, må du ikke sætte mad i ovnen, før ovnen er fuldt opvarmet, medmindre andet anbefales. Ved opvarmning af en tom ovn forbruges der meget energi, så hvis det er muligt, anbefaler vi, at du tilbereder flere retter i træk eller flere retter på samme tid.
- Fjern alt unødvendigt udstyr fra ovnen under bagning
- Medmindre det er absolut nødvendigt, bør ovnlågen ikke åbnes under bagning.
- Ved længere tilberedningsprogrammer kan du slukke for ovnen ca. 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, for at bruge den akkumulerede varme.

Generelle tips og råd til bagning

Tilberedningsskema













BEMÆRK: Retter markeret i tabellen:

En stjerne * – rør gentagne gange og vend. To stjerner ** – forvarm ovnen. I dette tilfælde skal du ikke bruge den hurtige forvarmningstilstand.

Ret	 cm			 °C	 min
KONDITORVARER OG BAGVÆRK					
Bagværk/kager i forme					
crème caramel (sous vide)	60	3		95	35-50
	45	2			
Sandkage	60/45	1		160-170**	30-40
tærte med fyld	60/45	1		170-180	60-80
marmorkage	60/45	2		180-190	50-70
kage af gærhævet dej, formkager (sandkage, frugtkage)	60/45	1		170-180	50-60
åben pie, tærte	60	3		170-180	35-45
	45	2			
småkager	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
bagværk på bageplader og -bakker					
strudel	60/45	2		170-180	50-60
strudel, frossen	60/45	2		200-210	80-100
roulade	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
Buchteln	60/45	2		180-190	30-40
kiks, småkager					
cupcakes	60	3		160-170	25-35
	45	2			
små gærdejskager	60	3		170-180	20-30
	45	2			














Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊙ min
små gærdejskager, 2 niveauer	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
butterdej	60	3	—	190-200	10-20
	45	1			
butterdej, 2 niveauer	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
småkager/kiks					
småkager gennem sprøjtepose	60	3		140-150**	20-30
	45	2			25-35
småkager/kiks	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
kiks, 2 niveauer	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
marengs	60/45	2	—	80	110-130
marengs, 2 niveauer	60	2+4		80-100**	120-150
	45	1+3			
makroner	60	3	—	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
brød					
gærhævet	60	2		30	30-60
	45	1			
bao-boller	60	3		100 **	10-20
	45	2			
brød på en bageplade	60	1	—	190-200	40-55
				45	2
formbrød	60/45	2		190-200	30-45



















Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊙ min
fladbrød (focaccia)	60/45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
friske rundstykker (Semmel/morgenboller)	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
friske rundstykker (Semmel/morgenboller), 2 niveauer	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
ristet brød	60	5		L3	5-15
	45	4			
åben sandwich	60/45	4		L2	3-10
pizza og andre retter					
pizza	60	1		max	4-12
	45			maks.**	
pizza, 2 riste	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
frossen pizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
frossen pizza, 2 niveauer	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
krydret tærte, quiche	60/45	2		190-210	50-60
burek	60	1		200-210	35-45
	45				40-50
KØD					
okse- og kalvekød					
oksesteg (kam, halestykke), 1,5 kg	60/45	2		160-170	160-190
mørbrad, medium, 1 kg	60/45	2	— —	180-190	35-45
stegt oksekød, langsom tilberedning	60	2	— —	100-120	150-240
	45	1			




















Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊙ min
oksebøffer, gennemstegte, 3 cm tykke	60/45	3		L2	20-30
burgere, 3 cm tykke	60	4		L3	30-40
	45	3			
kalvesteg, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
svinekød					
flæskesteg, halestykke, 1,5 kg	60	2		190-200	70-100
	45				85-100
flæskesteg, skank, 1,5 kg	60	2		180-200	140-170
	45	1			
svinekam, 400 g, langsom tilberedning	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
flæskesteg, langsom tilberedning	60	2		100-120	150-240
	45	1			
svinekoteletter, langsom tilberedning	60	3		120-140	210-310
	45	2			
svinekoteletter, 3 cm tykke	60/45	3		220-230	25-35
fjerkræ					
perutnina, 1,2-2,0 kg	60	2		210-220	60-80
	45	1			
fjerkræ med fyld, 1,5 kg	60/45	2		170-190	100-120
fjerkræ, bryst (sous vide)	60/45	3		65	90-120
		2			
kyllingelår	60	3		210-220	35-45
	45	2			
kyllingevinger	60	3		210-220	35-45
	45	2			



















Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊖ min
fjerkræ, bryst, langsom tilberedning	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
kødderter					
farsbrød, 1 kg	60/45	2		170-180	60-70
grillpølser, bratwurst	60	4		L2	30-40*
	45	3			20-30*
FISK OG SKALDYR					
hel fisk, 350 g	60	4		200-220 **	20-30
	45	3			
fiskefilet, 1 cm tyk	60	4		210-220	5-15
	45	3			
fiskekoteletter, 2 cm tykke	60	4		160-170	15-25
	45	3			
kammuslinger	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
rejer	60	4		L2	20-30
	45				15-25
GRØNTSAGER					
broccoli, hel, 500 g	60/45	3		100	18-23
broccoli, buketter, 500 g	60/45	3		100	15-20
ærter, 2,5 kg	60/45	3		100	18-23
blomkål, buketter, 500 g	60/45	3		100	15-20
gulerødder, hele, 500 g	60/45	3		100	25-30
squash, kiler, 500 g	60/45	3		100	35-40
asparges, 500 g	60/45	3		100	15-20
bagte kartofler, kiler	60	3		180-200	30-40
	45	2			
bagte kartofler, halveret	60	3		200-220	30-40*
	45	2			







Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊖ min
fyldt kartoffel (bagt kartoffel)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hjemmelavede	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
blandede grøntsager, kiler	60	3		190-200	30-40
	45	2			
fyldte grøntsager	60/45	2		200-210	40-50
KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSE					
Pommes frites	60/45	2		200-210	30-40*
Pommes frites, 2 niveauer	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
Kyllingemedaljoner	60	2		210-220	25-35*
	45				20-30*
Fiskefingre	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50
grøntsager i terninger	60/45	2		190-200	35-45*
croissanter	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
BAGTE BUDDINGER, SOUFFLÉS OG GRATINEREDE RETTER					
kartoffel moussaka	60/45	2		180-190	35-45
lasagne	60/45	2		180-190	45-55
sød bagt budding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
dessertsoufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	⊖ min
gratinerede retter	60	3		170-190	30-45
	45	2			
fyldte tortillas, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
grilløst	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

Generelle tips og råd til bagning

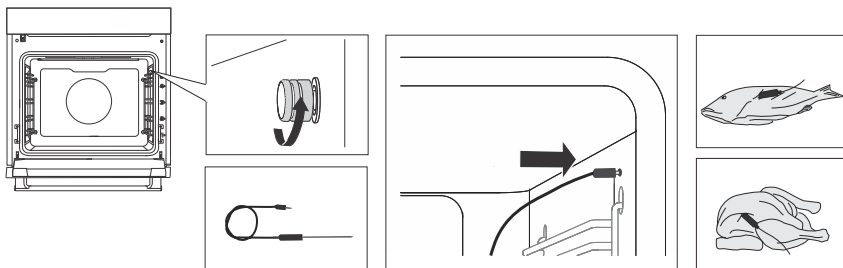
Tilberedning med et termometer (ΛFOOD PROBE)

(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. Stik metalenden af termometeret ind i den tykkeste del af retten.
BEMÆRK: For at starte tilberedningen med termometeret skal den aktuelle tilberedningsproces først afbrydes, og derefter skal termometeret tilsluttes stikkontakten. Ved at indsætte termometeret i stikkontakten slettes de forudindstillede funktioner på ovnen.
2. Skru stikdækslet i ovnens øverste højre hjørne af (alt efter modellen), og sæt termometeret i stikket.
Ved at trykke på < eller > vælger du automatisk eller manual indstilling.
3. – I manuel tilstand vises symbolet Λ ved siden af systemet på displayenheden sammen med den forudindstillede tilberedningstemperatur (i temperaturområdet op til 210 °C), som kan ændres. Bestem også fødevarens kerntemperatur (i temperaturområdet fra 30 til 99 °C).
Brugen af manuel tilstand er vist på billedet ovenfor.
- I automatisk tilstand skal du trykke på < eller > for at vælge retten. Opskrifternes system, temperatur og tilberedningstid er forudbestemt. Du kan ændre graden af bruning
BEMÆRK: Når termometeret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.
4. Bekræft indstillingen ved at berøre ▷|| .
Under tilberedningen vises den indstillede temperatur og den aktuelle temperatur på fødevarens skiftevis i displayet. Hvis du ønsker det, kan du ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kerntemperatur på fødevareren under drift.
5. Når den indstillede kerntemperatur er nået, stopper ovnen driften. Displayet viser **Cooking complete**. Der høres et alarmsignal, som du kan slukke for med en hvilken som helst tast. Efter et minut slukkes alarmsignalet automatisk.

💡 INFORMATION!

Brugen af et stegetermometer giver mulighed for automatisk tilberedningsvalg.

Generelle tips og råd til bagning





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 fedtmarmorert
- mindre stykker med ben: sæt termometret ind i et område langs benet
- fisk: placer termometret bag hovedet, ind mod rygsøjlen.

ADVARSEL!








Efter brug skal du forsigtigt tage stegetermometeret ud af maden og stikkontakten, rengøre det og stramme stikkontakt dækslet.

Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød

Fødevarer	 / $^{\circ}\text{C}$ / 	rosa-rød [$^{\circ}\text{C}$]	medium [$^{\circ}\text{C}$]	medium godt [$^{\circ}\text{C}$]	gennemstegt [$^{\circ}\text{C}$]
OKSEKØD					
oksesteg	— / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
oksemørbrad	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef/rumpsteak	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgere	~~~~ / Høj / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALVEKØD					
kalvekød, mørbrad	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
kalvekød, halestykke	— / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINEKØD					
nakkesteg	— / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
svinekam	— / 140 / 2	/	/	60-69	/
farsbrød	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMMEKØD					
lammekød	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅREKØD					
fårekød	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Fødevarer	 / $^{\circ}\text{C}$ / 	rosa-rød [$^{\circ}\text{C}$]	medium [$^{\circ}\text{C}$]	medium godt [$^{\circ}\text{C}$]	gennemstegt [$^{\circ}\text{C}$]
GEDEKØD					
gedekød	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
FJERKRÆ					
fjerkræ, komplet	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
fjerkræ, bryst	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
FISK OG SKALDYR					
ørred	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tun	 / Medium / 4	/	/	55-60	/
laks	 / Medium / 4	/	/	52-55	/

⚠ ADVARSEL!

Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det 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.
- Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler og tilbehør (slibende svampe og rengøringsmidler, plet- og rustfjernere, skrabere til glaskeramiplader).
- Madrester (fedt, sukker, æggehvite) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.
- Ovnudstyret tåler opvaskemaskine. Udtræksskinnerne er ikke egnede til denne type rengøring.

Apparatet udvendigt	Brug varmt sæbevand og en blød klud til at fjerne urenheder, og tør overfladerne tørre.
Apparatet indvendigt	Til genstridigt snavs eller fedt skal der anvendes traditionelle ovnrensprodukter. Når du bruger sådanne rengøringsmidler, skal apparatet tørres grundigt af med en våd klud for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmidlerne.
Redskaber og skinner/riller	Rengør med varmt sæbevand og en fugtig klud. I tilfælde af fastgroet snavs anbefaler vi forudgående blødgøring og brug af en børste.
Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, gentages rengøringen.	

Rengøring med damp

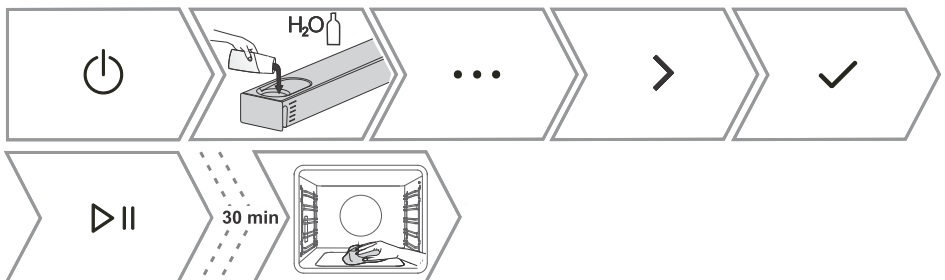
Dette program gør det lettere at fjerne eventuelle pletter i ovnrummet.

Programmet er mest effektivt, hvis det bruges regelmæssigt efter hver brug.

Før du kører rengøringsprogrammet, skal du fjerne alle store synlige stykker snavs og madrester fra ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Brug DAMPRENSNING-systemet, når ovnen er kølet helt ned.



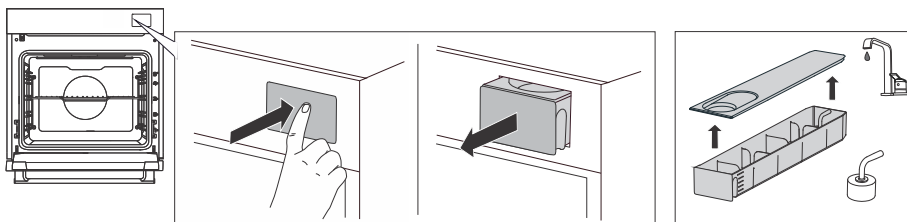
Rengøring og vedligehold

1.	Fyld vandtanken.
2.	Tænd for apparatet, og vælg Ved at trykke på < eller > vælger du RENGØRING . Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen.
3.	Ved at trykke på < eller > skal du vælge DAMPRENSNING . Bekræft med ✓ .
4.	Programmet kører i 30 minutter. Ved afslutningen af programmet viser displayet AFSLUT .
5.	Når programmet er færdigt, tørres pletterne af med en våd klud og sæbevand. Efter rengøring skal apparatet tørres grundigt af med en fugtig klud for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmidler. Hvis rengøringsproceduren ikke er vellykket (i tilfælde af særligt genstridigt snavs), skal du gentage den.

Sådan rengør du vandtank og filterskum

⚠ ADVARSEL!

Rengør filterskummet, hver gang du rengør vandtanken, og afkalk det.



1.	Fjern vandtanken fra huset ved at trykke på lågen.
2.	Åbn dækslet. Rengør tanken med vand.
3.	Dækslet og vandtanken kan rengøres med konventionelle flydende rengøringsmidler, der ikke indeholder slibemidler. ADVARSEL: Tanken tåler ikke opvaskemaskine.
4.	Rengør indløbsrøret med filterskummet under rindende vand. Skyl skummet rent, så der ikke er synligt snavs på det. Efter rengøring skubbes tanken tilbage i huset til slutposition.

Rengøring af dampsystemet

Rengøring afhænger både af hyppigheden af tilberedning med dampindsprøjtning og af hårdheden af det anvendte vand.

Du kan selv udføre proceduren, ellers advarer displayet dig.

Regelmæssig afkalkning er helt nødvendigt, ellers kan enheden holde op med at fungere; Derudover forlænger det apparatets levetid og forbedrer tilberedningsresultaterne.

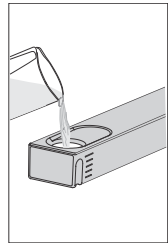
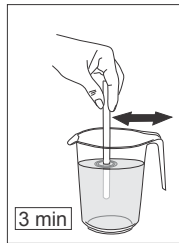
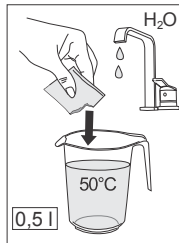
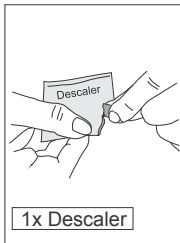
💡 INFORMATION!

Hvis du ikke vil udføre rengøringen af dampsystemet, når ovnen beder dig om det, kan du afbryde processen ved at trykke på ↶. Rengøring kan annulleres op til tre gange, hvorefter ovnen deaktiverer dampfunktionen, indtil proceduren er blevet gennemført.

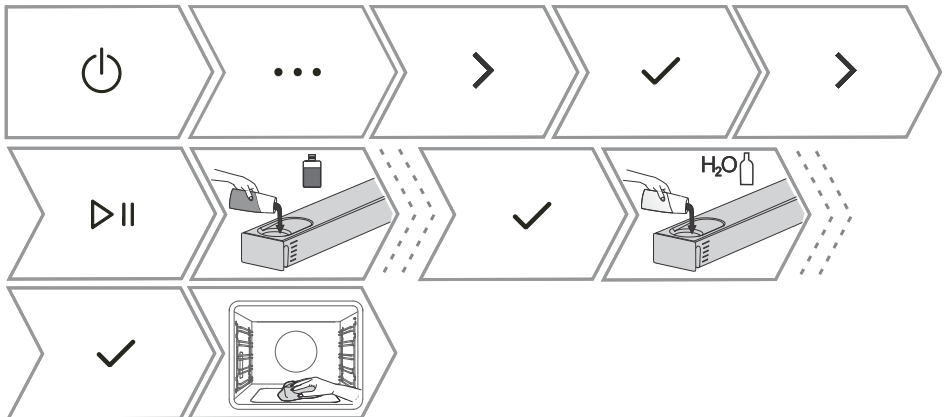
Afkalkningsmiddel

Klargør det ved at blande det medfølgende afkalkningsmiddel med 0,5 l varmt vand (på ca. 50 °C).

Opløs afkalkningsmidlet i vand under omrøring. Hæld det klargjorte afkalkningsmiddel i tanken.



Ferskvand



1. Tænd for apparatet, og vælg Ved at trykke på < eller > vælger du **RENGØRING**. Bekræft med ✓ for at åbne undermenuen.
2. Ved at trykke på < eller > skal du vælge **AFKALKNING**. Bekræft med ✓ .

Rengøring og vedligehold

Skemaet er fortsat fra forrige side

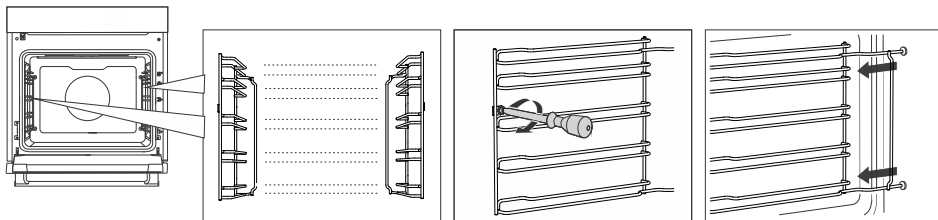
3.	Fyld tanken med 0,5 l afkalkningsmiddel. Bekræft med ✓ . Afkalkning i gang.
4.	Når processen er fuldført, viser displayet igen, at afkalkningsprocessen er afsluttet. Hæld frisk skyllevand i tanken. Bekræft med ✓ .
5.	Når skylleprocessen er fuldført, viser displayet, at skylleprocessen er afsluttet. Nu kan du rengøre vandtanken og ovnen.

⚠ ADVARSEL!

Brug kun det medfølgende afkalkningsmiddel for at sikre optimal effektivitet og lang levetid for apparatet. Én pose er nok til én rengøringsproces. Du kan købe det gennem serviceafdelingen eller via [onlinebutikken maintainlife.com](http://onlinebutikken.maintainlife.com). Brug af andre produkter garanterer ikke fuldstændig rengøring, hvilket kan påvirke dampfunktionen negativt og forkorte apparatets levetid.

Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



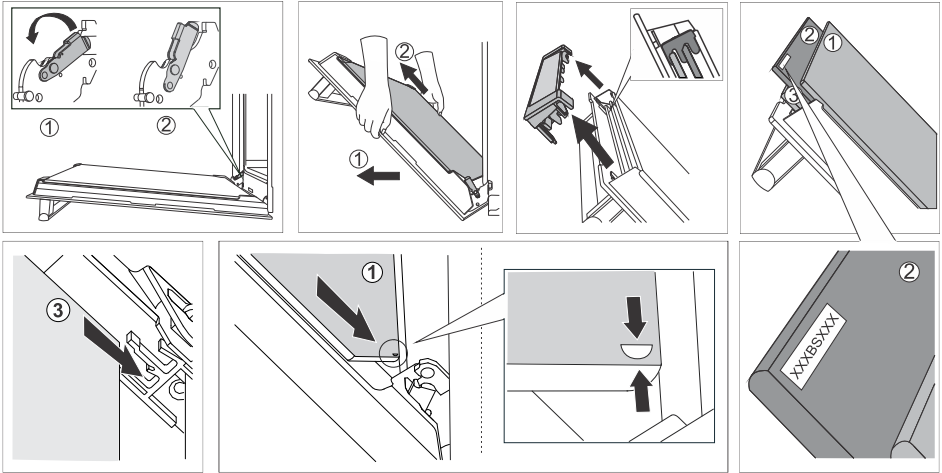
1. Brug en skruetrækker til at fjerne skruen (du kan også bruge en passende mønt, der passer til fordybningen i skruetaket).
2. Fjern styrene fra hullerne i bagvæggen.

Efter rengøring skal du spænde skruerne på skinnerne igen med en skruetrækker. Når du sætter skinnerne på, skal du sørge for at montere dem på samme side, som de var installeret på, før de blev fjernet.

💡 INFORMATION!

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

Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og glasruder



1.	Når du udskifter ovnlågen, skal du først åbne lågen helt .
2.	Ovnlågen er fastgjort til hængslerne med særlige støtteanordninger, der også inkluderer sikkerhedsspærrer. Flyt sikkerhedsspærreerne mod lågen i en vinkel på 90°. Luk gradvist lågen til en vinkel på 45°. Løft derefter lågen og træk den ud.
3.	For at rengøre indersiden af glasset i ovnlågen skal du først fjerne glasset fra ovnlågen. Følg trin 1 til 4 i glasfjernelsesprocessen, så ovnlågen bliver på plads og ikke fjernes fra ovnen.
4.	Fjern luftskinnen. Hold fast med hænderne i venstre og højre side af ovnlågen. Tag den af ved at trække den lidt ind imod dig.
5.	Når du fjerner ovnlågens glas, skal du tage fat i den øverste kant af glasset og fjerne det forsigtigt. Gentag den samme procedure for det andet og om nødvendigt tredje glas, afhængigt af ovnmodellen. Sørg for, at processen udføres omhyggeligt og forsigtigt for at forhindre skader på glasset eller andre dele af ovnen.
6.	Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasset i ovnlågen igen. Sørg for, at glasset er korrekt justeret og installeret sikkert for at sikre, at ovnen fungerer korrekt. De indvendige glasruder skal vendes korrekt, når de monteres. Se inskriptionen på glasset.

Hvis ovnlågen ikke åbner eller lukker ordentligt, skal du sørge for, at hængslerne er installeret korrekt.

⚠ ADVARSEL!

Drej altid begge sikkerhedsspærrer mod støtten, når du monterer eller fjerner ovnlågen. Dette er vigtigt for at forhindre potentielle skader, da ovnlågens hængsel kan lukke med betydelig kraft.

Blød lukning og åbning af låge

(afhænger af modellen)

Rengøring og vedligehold

Ovnlågen er udstyret med et system, der dæmper lukkekraften og giver mulighed for nem, støjsvag og skånsom åbning og lukning af ovnlågen. Et let skub til en vinkel på 15° (i forhold til ovnlågens åbne position) er nok til, at den lukker blødt og automatisk.

⚠ 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 et forbrugsmateriale og er ikke dækket af garantien. Før du skifter pære, skal du fjerne eventuelle redskaber fra ovnen.

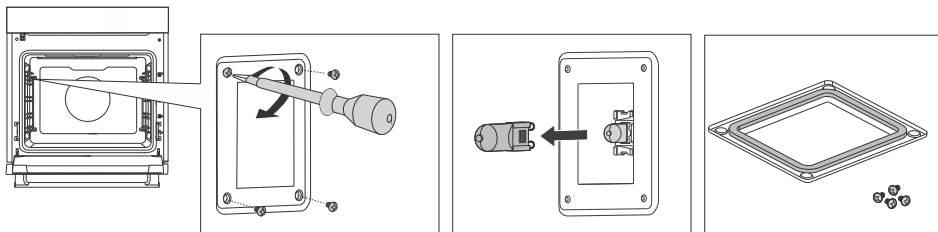
Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Ovnen er udstyret med en halogenlampe.

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse (G).

⚠ ADVARSEL!

**Udskift kun pæren, når apparatet er afbrudt fra strømforsyningen.
Pas på ikke at beskadige emaljen. Brug beskyttelse for at undgå forbrændinger.**



1. Løsn de fire skruer. Fjern dækslet og glasset.
2. Tag halogenpæren ud (til venstre og højre), og udskift den med en ny.

BEMÆRK: Pakningen på låget bør ikke fjernes. Pakningen skal passe på væggen i ovnrummet.

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.

Fejlafhjælpningstabell

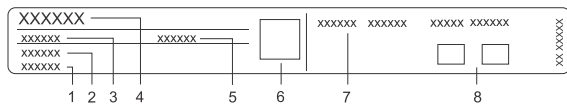
Problem/fejl	Årsag
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en reparatør.
Ovnlyset virker ikke.	Fremgangsmåden for skift af pæren i ovnen er beskrevet i kapitlet Udskiftning af pæren.
Kontrolenheden svarer ikke, skærmen er frosset.	Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i 8 sekunder, indtil skærmen er nulstillet. 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.
Displayet viser fejlen Err X. I tilfælde af en tocifret fejlkode viser displayet Err XX.	Der er en fejl i den elektroniske modulfunktion. Tag apparatet ud af stikkontakten i et par minutter. Hvis fejlen stadig indikeres, skal du ringe til en servicetekniker.
Displayet viser Tilberedning med stegetermometer, men termometeret er ikke tilsluttet.	Rengør stikkontakten. Prøv at tilslutte og frakoble stegetermometeret flere gange i træk.
Akkumulering af kondensvand på indersiden af glasset.	Dette fænomen er normalt, når man tilbereder mad med en stor mængde væske, f.eks. kartofler, hytteost osv. Lad glasset køle af efter brug, og tør derefter de resterende dråber væk.
Der kommer damp ud ved ovndøren.	Kontroller, at dørforseglingen er korrekt placeret i dørrillen. Installer den korrekt, hvis den ikke er det.

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.

Fejlfinding

Mærkat – Oplysninger om apparatet

Et typeskilt med grundlæggende oplysninger om apparatet er fastgjort til ovnens kant. Præcise oplysninger om apparattype og -model findes også i garantidokumentet.



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

Af typen radioudstyr:	Indbygget WiFi/BLE-modul
Wi-Fi indikator	
Driftsfrekvensområde:	2412 ~ 2472 MHz
Maks. udgangseffekt:	19.99 dBm EIRP
Maks. antenneforstærkning:	3.26 dBi
Bluetooth indikator	
Frekvensområde:	2402 ~ 2480 MHz
Bæreroutput:	10,00 dBm
Emissionstype:	F1D

Virksomheden erklærer, at apparatet med funktionen Connectlife er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU. Den detaljerede overensstemmelseserklæring kan findes på webadressen <https://aid.connectlife.io> med dit apparat blandt de yderligere dokumenter.

INFORMATION!

Projektet bruger LVGL-grafikbiblioteket som sin grafiske brugergrænseflade.



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.

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, indtil det når den indstillede temperatur. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.

** Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.









*** Forvarm apparatet i 10 minutter. Brug ikke den hurtige forvarmningstilstand.









1) Drej efter 2/3 af tilberedningstiden.

BAGNING							
Ret	Udstyr	placering af form	 cm		°C	⌚ min	
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
kiks/småkager – enkelt plade	lav bageplade		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
cookies – to plader/riller	lav bageplade		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
cupcakes — enkelt plade	lav bageplade		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
cupcakes — enkelt plade	lav bageplade		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
cupcakes – to plader/riller	lav bageplade		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Sandkage	rund metalform, diameter 26 cm/rist		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	

Tilberedningstest

Skemaet er fortsat fra forrige side

BAGNING							
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
æbletærte	2 x rund metalform, diameter 20 cm/rist		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
BROILING							
ristet brød	rist		60/45	5	max	5-15	
Burgere ¹⁾	rist + lav bageplade som drypbakke		60/45	4	max	30-45	

TILBEREDNING MED DAMP							
Ret	Udstyr	 cm		 °C	 min		
Broccoli, frisk; enkelt bageplade	Perforeret dyb bageplade	60/45	3	100	15-20		
Broccoli, frisk; 300 g	Perforeret dyb bageplade	60/45	3	100	12-15		
Ærter, frosne; 2,5 kg	Perforeret dyb bageplade + drypbakke	60/45	3,1	100	30-40		

 **ASKO**



946660-a3

CE