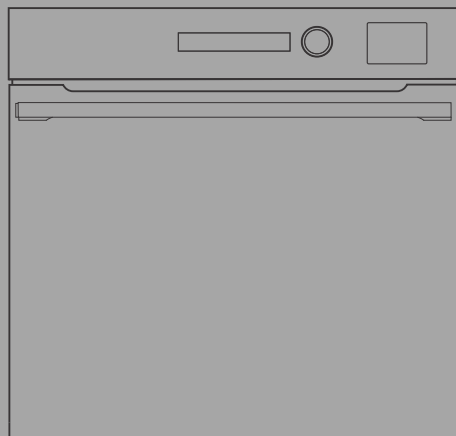




BRUGSVEJLEDNING

INDBYGGET OVN

DA

OCS56BGH / OCS54BGH

OS54BGH

OCS56BGH.AU

OCS54BGH.AU

OCS56BGH.CN

OCS54BGH.CN

OS54BGH.CN

Indholdsfortegnelse

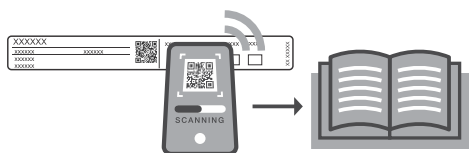
Indledning	3	Wi-Fi-styring	31
Sikkerhedsforskrifter	4	Tilslutning af apparatet til	
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	6	ConnectLife-appen	31
Beskrivelse af apparatet	8	Brug af Wi-Fi	31
Udstyr til apparat	8	Styring af ovns fjernbetjening	32
Kontrolpanel	10	Generelle tips og råd til bagning	34
Før du bruger apparatet første gang	12	Tilberedningsskema	35
Ved første ibrugtagning af ovnen	12	Tilberedning med et termometer	42
Brug af ovnen	14	Rengøring og vedligehold	45
Hovedvalgsmenu	14	Rengøring af ovnen (damprens)	45
Manuel tilberedningstilstand	15	Fjernelse af tråd- og faste teleskopskinner ...	47
Driftsvarighed - Tidsfunktion	17	Fjernelse og udskiftning af ovnlåge og	
Plus-menu - yderligere indstillinger	17	glasruder	48
Tilberedning med damp	20	Udskiftning af pæren	49
Autoprogrammer	23	Fejlfinding	50
Ekstra funktioner	24	Fejlafhjælpningstabel	50
Start af tilberedningen	26	Mærkat – Oplysninger om apparatet	51
Slut på tilberedningen og slukning af		Compliance-oplysninger	52
ovnen	27		52
Valg af de generelle indstillinger	28	Miljøbeskyttelse	53
		Tilberedningstest	54

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 ovenn 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 ovns sider med stanniol indvendigt, og stil ikke bageformer eller andre beholdere på ovns bund. Dette reducerer luftcirkulationen i ovnen, forstyrrer og forlænger tilberedningstiden, ligesom det skader ovns 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.



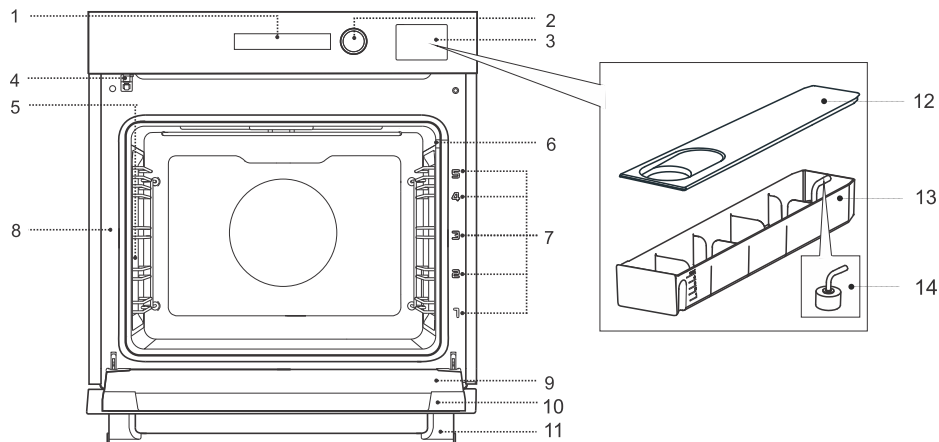
ADVARSEL!

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

Beskrivelse af apparatet

⚠ ADVARSEL!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.



- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Betjeningspanel | 7. Riller – riste |
| 2. Drejeknap | 8. Mærkat |
| 3. Vandtank | 9. Ovnlågeglas |
| 4. Lågekontakt | 10. Ovnlåge |
| 5. Belysning | 11. Lågehåndtag |
| 6. Holder til stegetermometer | 12. Beholderdæksel |
| | 13. Tankbeholder |
| | 14. Filterskum |

Udstyr til apparat (afhænger af modellen)

Ovnlågekontakt

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

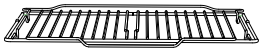
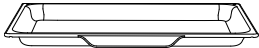
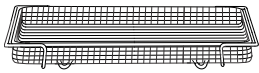
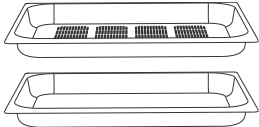
Riller

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.

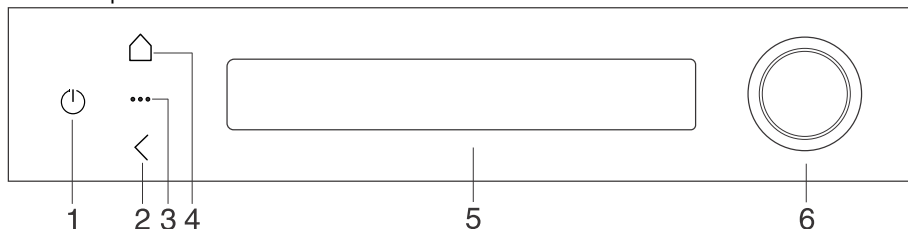
BEMÆRK: Riller - rillenniveauer tælles nedefra og op.

Ovnudstyr og -tilbehør

	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.
	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.
	Airfry-gitterbakke – (bageplade med huller) bruges til madlavning med funktionerne varmluft + topvarmer (airfry). Hullerne giver bedre luftgennemstrømning omkring maden og bidrager til større sprødhed.
	Dampsæt (RUSTFRIT STÅL) – bruges til madlavning med damp. Sæt den perforerede bageplade med maden på det midterste niveau, og drypbakken et niveau lavere.
	Ovntermometer - (FOOD PROBE) Det kan bruges til at måle kernetemperaturen i en ret. Når den ønskede temperatur er nået, stopper tilberedningen automatisk.

Beskrivelse af apparatet

Kontrolpanel

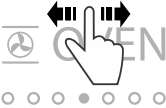


Tast	Brug
1.	 Tænd/sluk-knappen er til: - tænding og slukning af ovnen - skift til standbytilstand - tvungen genstart ved langt tryk (8 sekunder).
2.	 Denne knap bruges til at: - gå tilbage - lukke menuen - annullere en menu eller en funktion
3.	 Knap til yderligere indstillinger
4.	 Hovedmenu-knap (HJEM)
5.	Berøringsskærm til valg af ovnindstillinger og visning af de aktuelle indstillinger.
6.	Drejeknap til valg og bekræftelse af indstillinger på skærmen.

BEMÆRK:

Du får en bedre tasterespons, når hele fingerspidsen placeres på tasten, og når fingeren placeres i midten af tasten. Der udsendes et lydsignal ved hvert tastetryk (når funktionen er tilgængelig).

Du kan vælge og bekræfte indstillingerne på SKÆRMEN eller ved at bruge DREJEKNAPPEN. Den valgte valgmulighed markeres med hvid.

vælg	stryg til venstre og højre	stryg op og ned	drej	tryk
				

Animationer og farver på drejeknap

Ovnens drejeknap har en integreret LED-ring, der tydeligt viser ovnens aktuelle status eller driftstilstand med forskellige farver og animationer.

Farve på drejeknap	Betydning
Hvid farve	Viser standbytilstand.
Ravfarvet	Ovn kræver brugerens opmærksomhed (f.eks. advarsel eller bekræftelse af en besked).
Grøn farve	Indikerer en bekræftet indstilling og viser, at ovnen er forbundet til netværket.
Rød farve	Angiver, at den grundlæggende tilberedningstilstand eller den almindelige ovn er valgt.
Blå farve	Angiver, at damptilberedningsprogrammet er valgt.
Lilla farve	Angiver, at mikrobølgeprogrammet er valgt.
Turkis farve	Angiver, at rengøringsprogrammet er valgt.
Rød + blå farve	Angiver, at programmet Kombi damp er valgt.
Farvet lys forbliver tændt - dette betyder, at programmet kører, og at der ikke er behov for yderligere opmærksomhed.	
Farvet lys blinker blødt - gør opmærksom på baggrundsprocesser eller påkrævet brugerhandling.	

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>).

Ved første ibrugtagning af ovnen

Kalibrering ved tænding for første gang - Onboarding

Når du tilslutter apparatet til elnettet for første gang eller nulstiller det til fabriksindstillingerne, skal du udføre en kalibreringsprocedure, når du tænder for ovnen.

Programmet guider dig gennem indstillingerne og hjælper dig med at oprette forbindelse til mobilappen under kalibreringen. Når ovnen er tilsluttet skyen, opdateres dato og klokkeslæt automatisk.

Følg trinene på displayet. Tryk først på **Let's get started** på displayet.

Stryg gennem menuen. Når du har valgt en indstilling, skal du trykke på **NÆSTE**.

1.	Sprogindstilling Displayet viser standardsproget (engelsk). Hvis du vil ændre tekstens sprog, kan du vælge et andet fra rullelisten.
2.	Forklaring af brugergrænsefladen For at hjælpe brugeren viser displayet navnene på betjeningspanelets knapper.
3.	Installation og tilslutning til ConnectLife-appen Displayet viser QR-koden til installation af ConnectLife-appen. Brug appen til at styre, overvåge og få fjernadgang til ovnens funktioner fra din smartenhed. Opret forbindelse til Wi-Fi-netværket for at installere softwareopdateringer, der giver forbedret sikkerhed, nye funktioner, optimeringer og rettelser. Tryk på Opret forbindelse , og følg trinene i appen.
4.	Indstilling af uret Automatisk tidsindstilling, inklusive tidszone og tidsformat (12 eller 24 timer), er tilgængelig, når ovnen er forbundet til internettet via appen. Hvis forbindelsen ikke er etableret, skal tidsindstilling foretages manuelt.
5.	Indstilling af dato Vælg visningsformatet.
6.	Indstilling af vandets hårdhed Drej knappen, indtil linjerne på skærmen stemmer overens med dem på teststrimlen.
7.	Opvågningsfunktion ved åbning af ovnlågen Denne funktion kan tændes eller slukkes efter ønske. Når den er tændt, tændes eller slukkes ovnen automatisk, når ovnlågen åbnes eller lukkes.
8.	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.

Før du bruger apparatet første gang

Skemaet er fortsat fra forrige side

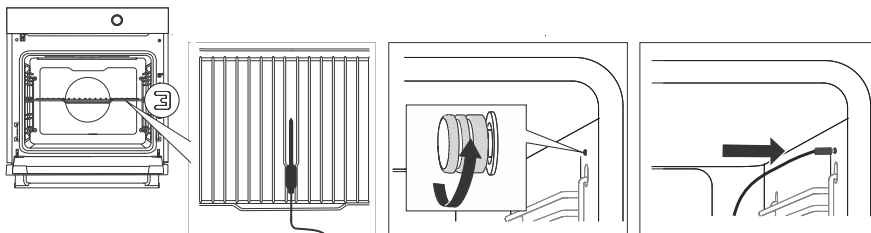
Den samlede kalibreringstid kan vare op til 4 timer. I tilfælde af at du beslutter dig for at springe proceduren over, vil enheden ikke sende yderligere pop op-meddelelser om udførelse af proceduren. Kalibrering kan udføres når som helst via indstillingsmenuen.

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

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.

Kalibreringsprocessen for termometeret kan springes over og udføres på et senere tidspunkt ved hjælp af indstillingsmenuen.

Brug af ovnen

Hovedvalgsmenu

Ved at trykke på  åbnes hovedmenuen med alle ovnens funktioner på skærmen (afhængigt af modellen).

Bemærk: stryg til venstre og højre for at rulle gennem menuen. Vælg den ønskede funktion ved at trykke på tasten eller drejeknappen.

Hovedfunktioner



OVN

Dette muliggør jævn bagning og tilberedning af mad ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder (se kapitlet: *Manuel tilberedningstilstand*).



DAMP

Hurtig adgang til damptilberedningssystemer. Dette muliggør sund og jævn tilberedning af maden, så den bevarer dens saftighed og næringsværdi (se kapitlet: *Damp*).



KOMBI DAMP

Hurtig adgang til dampkombinationssystemer (se kapitlet: *Kombinerede dampsystemer*).



AUTOPROGRAMMER

Denne funktion indeholder en liste over foruddefinerede programmer, der giver optimale resultater for forskellige typer mad og retter, opdelt i kategorier: Enkelt ingrediens, Bagværk, Retter, Færdigretter og snacks samt Favoritter (se kapitlet: *Autoprogrammer*).



STAGE TILLAGNING

Med denne funktion kan du inddеле tilberedningen i tre trin. Kombiner tre på hinanden følgende tilberedningstrin til én tilberedningsrutine (se kapitlet: *Tilberedning i faser*).



RENSNING

Disse programmer gør det lettere at fjerne snavs på indersiden af ovnen (se kapitlet: *Rengøring og vedligehold*).



GEMTE PROGRAMMER

Denne tilstand giver dig mulighed for at vælge programmer, du tidligere har gemt – op til 50 manuelt indstillede programmer (se kapitlet: *Gem dine egne ovnprogrammer*).



AFrimning

Bruges til langsom optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød og frugt).

Halvvejs gennem optøningen skal du vende maden, flytte stykkerne rundt og adskille stykkerne, hvis de sidder fast på hinanden.



KONSERVERING

Anvendes til varmebehandling af fødevarer for at reducere aktivitetsniveauet for mikroorganismer og enzymer og dermed forlænge fødevarens holdbarhed.



IKKE MAD

Det bruges til at opvarme bestik, varme sten og oshibori og til at sterilisere flasker. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunkterne for opvarmningen.

Skemaet er fortsat fra forrige side



OPVARMNING

Bruges til at genopvarme mad og holde den varm. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunkterne for opvarmningen.

Manuel tilberedningstilstand

1.	Tænd apparatet  . I hovedmenuen skal du vælge  OVN.
2.	Vælg tilberedningssystem (se tabellen nedenstående tabel Valg af tilberedningssystemer – afhænger af modellen).
3.	Afhængigt af valget af tilberedningssystem vises indstillinger for: - temperatur - grilleffektniveau fra 1 til 5 (hvis du har valgt det store grillsystem)
4.	Brug hurtig forvarmning til at få ovnen op på den ønskede temperatur hurtigst muligt. Du kan vælge forvarmning ved at trykke på  . Du kan også slå funktionen fra. Når den indstillede temperatur er nået, høres et lydsignal, og displayet viser Insert dish, preheating complete (indsæt mad, forvarmning fuldført). Åbn ovnlågen, og sæt maden ind i ovnen. Hurtig forvarmning som standard - Indersiden af ovnen opvarmes så hurtigt som muligt. Du bør ikke indsætte mad i ovnen under denne proces. Forvarm som standard - Indersiden af ovnen opvarmes hurtigt og effektivt. Du bør ikke indsætte mad i ovnen under denne proces. Ingen forvarmning som standard - Opvarmningen starter gradvist med det indstillede program, hvor du kan indsætte mad med det samme og få en jævn tilberedning.
5.	Derudover kan du indstille: -  Varighed (se kapitlet: <i>Driftsvarighed - Tidsfunktion</i>). - + menu (se kapitlet: <i>Plus-menu - yderligere indstillinger</i>).
6.	Tilberedningen startes ved at berøre START  .
Bemærk: I venstre side af skærmen kan du trykke på  for at se yderligere oplysninger om systemet.	

Brug af ovnen

Valg af tilberedningsfunktion

(afhænger af modellen)

Symbol	Brug
	Top + bund Brug dette system til almindelig tilberedning på en enkelt plade til f.eks. souffléer og tilberedning ved lave temperaturer (langsom tilberedning).
	Top 30 + bund 70 Det nederste varmeelement leverer mere varme end det øverste. Velegnet til tilberedning af retter på en enkelt rist, f.eks. vådt bagværk, kager og retter, hvor man ønsker, at den nederste del skal være ekstra tilberedt.
	Varm luft Varmluft giver mulighed for bedre luftcirkulation omkring maden. 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.
	ECO varmluft ¹⁾ 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.
	Varmluft + Bund 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.
	Top + Bund + Ventilator Til ensartet tilberedning af retter på ét niveau og tilberedning af souffléer.
	Lille Grill + Varmluft 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 udskæringer af kød, fisk, grøntsager og forudtilberedte fryseprodukter (pommes frites, kyllingemedaljoner, osv.). 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.
	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.
	Stor grill + blæser Til stegning af fjerkræ og grilning af større stykker kød.

Skemaet er fortsat fra forrige side

Symbol	Brug
	Undervarme Velegnet til hævnning af dej og ekstra tilberedning på undersiden.

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

Driftsvarighed - Tidsfunktion

I denne tilstand kan du angive, hvor længe oven skal fungere.

INFORMATION!

Hvis apparatet er tilsluttet skyen, indstilles klokkeslæt og dato automatisk.

1.	Tryk på  for at vælge timerfunktionen.
2.	Vælg varigheden af ovnens drift.
3.	Tilberedningen startes ved at berøre START ► .

Plus-menu - yderligere indstillinger

Funktionen  viser yderligere indstillinger. Menuindholdet afhænger af de kontrolindstillinger, der er tilgængelige på det pågældende tidspunkt.

	Start Ende Brug denne tilstand, når du ønsker, at ovnen skal påbegynde tilberedning af maden efter en tidsforsinkelse (se kapitlet <i>Indstilling af udskudt start</i>).
	Antal bakker Denne funktion er tilgængelig, når du bruger varmluftssystemer, og giver dig mulighed for at justere luftcirkulationen ud fra antallet af bageplader i ovnen. Systemet justerer automatisk luftstrømmen i henhold til den valgte mulighed og sikrer optimale tilberedningsresultater.
	Gratin Denne funktion bruges i den sidste fase af madlavningen, når du tilføjer dressing/topping til retten, eller hvis du ønsker at brune toppen yderligere. Ved brug af gratinfunktionen dannes der en sprød gylden gul skorpe på maden, som beskytter den mod udtørring og samtidig giver et behageligt udseende og en bedre smag (se kapitlet <i>Gratin</i>).
	Tilføj Steam Dampindsprøjtning under trinvis tilberedning bruges ved bagning af bagværk som brød, friske boller, boller og kager og ved bagning af små stykker fjerkræ og grøntsager (se kapitlet: <i>Dampindsprøjtning</i>).
	Fødevaresonde Stegetermometeret giver mulighed for nøjagtig overvågning af madens kerntemperatur under tilberedningen (se kapitlet: <i>Stegetermometer</i>).

Brug af ovnen

Skemaet er fortsat fra forrige side

	Tilføj scene Tre-trins tilberedningsindstilling med forskellige parametre (se kapitlet <i>Tilberedning i faser</i>).
	Spare I denne tilstand kan du gemme dine foretrukne indstillinger (se kapitlet <i>Gem dine egne ovnprogrammer</i>).

Indstilling af udskudt start

INFORMATION!

Der kan ikke anvendes udskudt start med rengøringsprogrammer.

I menuen **+** skal du vælge . Der er to typer udskudt start:

- Ændring af starttidspunktet**
Hvis du ikke har indstillet driftens varighed i grundindstillingerne, kan du indstille en udskudt start.
Vælg den ønskede indstilling for påbegyndelse af tilberedningen, og bekræft dit valg.
- Ændring af start- eller sluttidspunkt**
Indstil først tilberedningstiden i grundindstillingerne.
I menuen **+** vælger du , og du kan så indstille det tidspunkt, hvor maden skal være klar. Bekræft dit valg. Programmet beregner automatisk starttidspunktet for tilberedningen.
- Tilberedningen startes ved at berøre **START ►**.
Skærmen viser tilberedningens starttidspunkt.
Ovnen går i standbytilstand indtil starttidspunktet. De valgte indstillinger tændes og slukkes automatisk på de valgte tidspunkter.

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

Du kan nulstille den valgte indstilling ved at trykke på **×**.

Gratin

Denne funktion bruges i den sidste fase af madlavningen, når du tilføjer dressing/topping til retten, eller hvis du ønsker at brune toppen yderligere.

INFORMATION!

Denne funktion kan bruges, hvis du har indstillet tilberedningstiden.

- I menuen **+** skal du vælge .
- Indstil driftstiden for gratinfunktionen (maks. 15 min). Funktionen aktiveres ved afslutningen af tilberedningen, når den indstillede tilberedningstid er udløbet. Bekræft med **✓**.
- Tilberedningen startes ved at berøre **START ►**.
- Funktionen kan også slås fra under drift. Sluk for tilberedningen ved at trykke på **<**.

ADVARSEL!

Styring af tilberedningen. Når du bruger gratinfunktionen, når ovnen op på høje temperaturer. Gratinfunktionen vil højst være aktiv i 15 minutter, hvorefter ovnen slukkes automatisk.

Dampindsprøjtning

Dampindsprøjtning anbefales ved tilberedning af:

- kød (mod tilberedningens afslutning): Kødet bliver saftigere og blødere, uden at det er nødvendigt at dryppe det med kødsaften under tilberedningen. Relevant for følgende typer kød: oksekød, kalvekød, svinekød, vildt, fjerkræ, lam, fisk og pølser
- brød, boller: Brug damp i de første 5–10 minutters bagning. Brødet skorpe vil være sprød og meget pænt bagt;
- grøntsagssouffléer, lasagne, melbaserede fødevarer og buddinger.

1.	I menuen  skal du vælge  .
2.	Indstil tidspunktet for den første frigivelse af damp, og bekræft valget. Bekræft med  .
3.	Hvis det ønskes, kan du indstille et tidspunkt for den anden og tredje indsprøjtning.
4.	Fyld vandtanken (se kapitlet Fyldning af vandtanken nedenfor).
5.	Tilberedningen startes ved at berøre  .
Du kan nulstille den valgte indstilling ved at trykke på  .	

INFORMATION!

Trin-for-trin dampindsprøjtning gør det muligt at udføre maksimalt tre cyklusser under tilberedningen. Hver cyklus varer 5 minutter og overlapper ikke med gratinfunktionen.

Tilberedning i faser

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

INFORMATION!

Denne funktion kan vælges i  menuen eller i hovedmenuen.

Brug af ovnen

1.	Trin 1 Tryk på  . Du vælger indstillingerne for det første trin: tilberedningssystem, temperatur og tilberedningens varighed. Du kan også vælge hurtig forvarmning. Bekræft dit valg. BEMÆRK: Du kan også indstille det første trin i grundindstillingerne, hvis du vælger en tilberedningstid.
2.	Trin 2 Vælg indstillingerne for trin 2 og trin 3. Du kan også ændre trinene inden tilberedningen starter.
3.	Tilberedningen startes ved at berøre START ► . Ovnen starter først med indstillingerne for trin 1.
BEMÆRK: Du kan fjerne et enkelt trin ved at trykke × .	

Gem dine egne ovnprogrammer

Dette giver dig mulighed for at lagre dine foretrukne og mest brugte indstillinger i hukommelsen og bruge dem igen på et andet tidspunkt. Der kan lagres op til 50 forudindstillinger.

1.	Lagring af indstillinger Fra indstillingerne kan du gemme dine valgte parametre som en forudindstilling og bruge dem igen senere. Ved at trykke på  åbner du tastaturet, hvor du navngiver din forudindstilling. Der er ingen længdebegrænsning for navnet. Bekræft med  .
2.	Lagring af indstillingen, når tilberedningen er afsluttet. Efter afslutningen af proceduren viser skærmen  . Tryk på denne tast for at gemme forudindstillingen. Hovedmenuen vises på skærmen.
3.	Vis tidligere gemte indstillinger Du kan finde dine yndlingsopskrifter igen ved at gå ind i hovedmenuen og vælge  GEMTE PROGRAMMER . Navnene på alle 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.	Sletning af tidligere gemte indstillinger Vælg forudindstillingen. Tryk på + , og vælg  . Du vil se en advarsel på skærmen. Bekræft dit valg.

Tilberedning med damp

Denne proces skaber den helt rigtige mængde damp, der tilbereder madens overflade på en optimal måde og forbedrer dens sprødhed, mens madens indre forbliver blødt og luftigt. Det anbefales at bruge damptilsætningssystemet, når man f.eks. bager brød, friske rundstykker, roulader og kager, og når man tilbereder små stykker fjerkræ og grøntsager.

Kombinerede dampsystemer

1.	I hovedmenuen skal du vælge funktionen  KOMBINEREDE DAMPSYSTEMER.
2.	Vælg systemet (se tabellen nedenfor).

Skemaet er fortsat fra forrige side

	Afhængigt af valget af tilberedningssystem vises indstillinger for: - temperatur - varighed - forvarmningsmuligheder
3.	Derudover kan du indstille: - + menu (se kapitlet: <i>Plus-menu - yderligere indstillinger</i>).
4.	Fyld vandtanken (se kapitlet Fyldning af vandtanken nedenfor).
5.	Tilberedningen startes ved at berøre START ► .

Damp

Madlavning med damp er en sund måde at tilberede mad på, der bevarer madens næringsstoffer, tekstur og smag. Processen er velegnet til grøntsager, fisk, kød, æg, pasta og ris.

1.	I hovedmenuen skal du vælge funktionen  DAMP .
2.	Vælg systemet (se tabellen nedenfor).
3.	Afhængigt af valget af tilberedningssystem vises indstillinger for: - temperatur - varighed
4.	Derudover kan du indstille: - + menu (se kapitlet: <i>Plus-menu - yderligere indstillinger</i>).
5.	Fyld vandtanken (se kapitlet Fyldning af vandtanken nedenfor).
6.	Tilberedningen startes ved at berøre START ► .

Symbol	Brug
	Damp Ved at tilføje damp bliver kødet saftigere og blødere uden tilsætning af fedt. Velegnet til tilberedning af grøntsager, æg, frugt og ris.
	Top + Bund + Ventilator + Steam Maden opvarmes med de øvre og nedre varmeelementer, hvor blæseren fordeler varmen jævnt. Tilføjelsen af damp øger fugtindholdet, hvilket sikrer, at maden er sprød udenpå og blød i midten. Denne funktion er ideel til bagning af brød og bagværk.
	Varmluft + Damp HØJ: tilberedning af kød, bøffer og små udskæringer af kød. MELLEM: genopvarmning af kolde/frosne måltider, tilberedning af fiskefileter og gratinerede grøntsager. LAV: tilberedning af store stykker kød (stegning af hele kyllingen), bagning af gærhævet dej (brød og boller), lasagne osv. Sørg altid for, at vandtanken er fyldt med frisk vand.

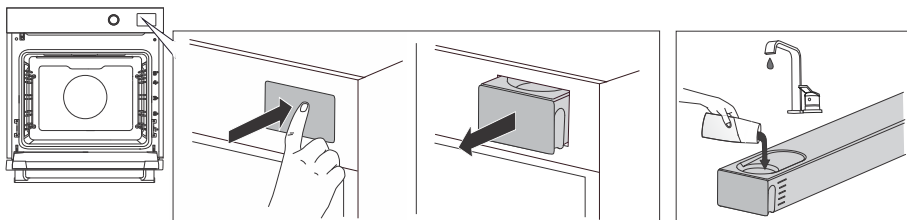
Brug af ovnen

⚠ ADVARSEL!

På grund af den øgede damptilførsel kan der være en stor mængde vand i bunden af ovnen efter endt tilberedning, hvilket er forventeligt og ikke påvirker apparatets funktion. Vi anbefaler at fjerne vandet med en blød klud efter brug.

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. Er der vand på vandbeholderen, bør det tørres af med en blød klud.
3. Skub tanken helt ind i ovnen. Displayet viser vandstanden i tanken (fra niveau 0 til 5).
BEMÆRK: Hvis displayet viser vandstanden som 0, vises følgende påskrift **Fyld vandtanken til det korrekte niveau**

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

💡 INFORMATION!

Sørg for, at vandtanken trækkes helt ud eller skubbes helt ind. Vandtanken sidder ikke ordentligt, hvis den kun flyttes halvvejs ind/ud.

⚠ 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.

Autoprogrammer

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

1.	Tænd apparatet  . I hovedmenuen skal du vælge  AUTOPROGRAMMER.
2.	Vælg madtype og derefter ret. Bekræft med  . Opskrifterne har et forudbestemt system, temperatur og tilberedningstid. Autoprogrammerne er inddelt i hovedkategorierne: • Enkelte ingredienser: programmer designet til at tilberede individuelle fødevarer såsom kød, grøntsager, æg eller frugt. • Retter: programmer til retter, der indeholder flere ingredienser og kræver mere kompleks tilberedning. • Bagværk: programmer til bagværk såsom brød og forskellige former for kager. • Færdigretter og snacks: programmer til frosne eller allerede tilberedte retter og tilberedning af snacks såsom pommes frites eller popcorn. • Favoritter: et udvalg af programmer, som du har markeret som favoritter ud fra ovenstående kategorier. BEMÆRK: For nogle retter kan du også ændre programmets parametre.
3.	Derudover kan du indstille: -  menu (se kapitlet: <i>Plus-menu - yderligere indstillinger</i>).
4.	Autoprogrammet giver dig mulighed for at vælge yderligere funktioner til den valgte ret (se <i>senere kapitler</i>).
Bemærk: I venstre side af skærmen kan du trykke på  for at se yderligere oplysninger om programmet.	

Søgning

Søgefunktionen giver dig mulighed for at søge ved at indtaste et ord eller en del af et ord, såsom navnet på et autoprogram eller en ingrediens.

1.	Tænd apparatet  . I hovedmenuen skal du vælge  AUTOPROGRAMMER.
2.	Tryk  og skriv navnet på retten eller en del af navnet på den ret, du leder efter.
3.	Bekræft dit valg med  .
Søgeresultater vises automatisk, når du indtaster tegn.	

INFORMATION!

Hvis der ikke findes nogen matchende resultater, vises meddelelsen "no results" (ingen resultater).

Føj til favoritter

Favoritprogrammer giver hurtig adgang til ofte anvendte rutiner.

1.	Tænd apparatet  . I hovedmenuen skal du vælge  AUTOPROGRAMMER.
----	---

Brug af ovnen

Skemaet er fortsat fra forrige side

2.	Vælg madtype og derefter ret.
3.	Tryk på + , og vælg  . Bekræft dit valg.
Hvis du vil slette en forudindstilling, skal du vælge  .	

INFORMATION!

Listen over favoritter vises i alfabetisk rækkefølge.

Brugerdefineret program

Med denne funktion kan du ændre programmets parametre i henhold til dine præferencer.

1.	Tænd apparatet  . I hovedmenuen skal du vælge  AUTOPROGRAMMER.
2.	Vælg madtype og derefter ret.
3.	Tryk på + , og vælg  . Du får vist valgmuligheder og forudindstillinger, der giver dig mulighed for at justere og administrere nøgleparametre, såsom temperatur, system, luftfugtighed og effekt, efter dine behov.
4.	Bekræft dit valg med  .

INFORMATION!

Brugerdefinerede indstillinger kan gemmes som forudindstillinger.

Ekstra funktioner

(afhænger af modellen)

Der kan vælges en række yderligere funktioner. Ved at trykke på  vises hovedmenuen på skærmen.



Afrimning



Afrimning med damp

Bruges til hurtig optøning af frosne fødevarer (kager, bagværk, brød og frugt). Halvvejs under optøningen, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.



KONSERVERING



Pasteurisering

Funktionen forhindrer bakterievækst ved hjælp af varme. Velegnet til juice.

Skemaet er fortsat fra forrige side

	Konserves Til forseglingsbeholdere til konserverede fødevarer (såsom kompot, marmelade, æblemos, tomatsose, syltede fødevarer, konserverede grøntsager osv.).
 IKKE MAD	
	Opvarmning af tallerkener Brug denne funktion til at varme service, før du serverer mad på det, så maden forbliver varm i længere tid. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunkterne for opvarmningen.
	Varme sten Bruges til klargøring af varme sten. Læg de rene sten på bagepladen, og sæt den ind på den anden hylde.
	Oshibori Bruges til klargøring af fugtige håndklæder. Fugt håndklæderne, rul dem sammen og læg dem i en perforeret bageplade i rustfrit stål.
	Sterilisering Til ikke-madvarer såsom glaskrukker, sutteflasker osv.
 OPVARMNING	
	Genopvarm med varmluft Denne funktion muliggør skånsom genopvarmning af tilberedte retter. Undgå at åbne lågen unødigt under drift.
	Hold dig varm Bruges til at holde maden varm. Du kan indstille temperaturen og start- og sluttidspunkterne for opvarmningen.
	Genopvarm med varmluft + damp Denne funktion er designet til at genopvarme allerede tilberedte retter. Brugen af damp sikrer, at der ikke er noget tab af kvalitet, da rettens smag og tekstur bibeholdes på samme måde som ved frisklavede retter. Forskellige typer retter kan opvarmes på samme tid uden at påvirke deres kvalitet
Bemærk: Til nogle funktioner kan du vælge foruddefinerede programmer.	

Start af tilberedningen

Start madlavningen ved at trykke på **START ►** .

Følgende parametre vises på displayet (afhængigt af de valgte indstillinger):

- tilberedningsfunktion
- aktuelt dampniveau i ovnen
- den aktuelle og indstillede temperaturer
- driftens varighed
- udskudt start
- vandstand i tanken

Slut på tilberedningen og slukning af ovnen

Når tilberedningen er afsluttet, viser displayet **NYDE!**. Der lyder et bip.

Du kan også annullere tilberedningen ved at trykke på < .

Ved at trykke på knappen kan du vælge en ny indstilling.

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

Genoptag program	Ved at vælge dette forlænger du tilberedningen med 5 minutter. Varigheden og tilberedningssystemet kan indstilles.
Spare	Denne tilstand giver dig mulighed for at gemme de valgte indstillinger i dine favoritter og bruge dem igen senere (hvis du har brugt manuel tilberedningstilstand) (se kapitlet: <i>Gem dine egne ovnprogrammer</i>).
Hold dig varm	Denne tilstand giver dig mulighed for at opretholde varmeniveauet i ovnen (maden i ovnen forbliver varm).

INFORMATION!

Når tilberedningen er afsluttet, vil køleventilatoren fortsætte med at køre i nogen tid.

Kondens i ovnrummet og på indersiden af lågen efter et bageprogram er normalt og påvirker ikke bageresultatet. Efter tilberedning med damp vil der dog være mere kondens, da systemet bruger vand under dampprocessen. Vi anbefaler, at ovnrummet tørres af, når programmet er afsluttet, før ovnen tages i brug igen.

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.

Valg af de generelle indstillinger

ADVARSEL!

Efter strømsvigt eller slukning af apparatet gemmes indstillingerne for de ekstra funktioner.

Ved at trykke på ... åbner du valgmenuen.



FJERNETSTART

Ved at trykke på denne knap kan du aktivere fjernstyring (se kapitlet: Wi-Fi-betjening).



OVNLYS

Tryk på denne knap for at tænde eller slukke ovnlyset.



PÅMINKELSER

Alarmen fungerer uafhængigt af ovnens drift. Den maksimale mulige indstilling er 24 timer.

Du kan indstille tre forskellige alarmer. For at slukke alarmen skal du indstille tiden til 0:00.

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



DISPLAYLÅS – AUTOMATISK

Aktiver/deaktiver ovnens sikkerhedslås for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

Lås skærmen ved at trykke på tasten.

For at låse skærmen op skal du trykke på skærmen eller en vilkårlig tast. Stryk på skærmen fra venstre mod højre, og tryk derefter på KNAPPEN.

- 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.



INDSTILLINGER

Når du trykker på knappen, kan du vælge mellem forskellige indstillinger og justere dem (se tabellen nedenfor).

Ved at trykke på  kan du vælge og redigere forskellige indstillinger.



SPROG - TID

Vælg dit foretrukne sprog, dato og klokkeslæt fra rullelisten.



MADLAGNING

Du kan vælge mellem forskellige indstillinger:

- **STANDARD FORVARMNING**
Funktionen aktiverer automatisk **Hurtig forvarmning som standard**, hvor ovnens inderside opvarmes så hurtigt som muligt, eller **Forvarm som standard**, hvor ovnens inderside opvarmes hurtigt og effektivt. Når du vælger **Ingen forvarmning som**

Valg af de generelle indstillinger

Skemaet er fortsat fra forrige side

	standard, starter opvarmningen gradvist med det indstillede program, hvor du kan indsætte mad med det samme og få en jævn tilberedning. • TILBEREDNINGSDINDSTILLINGER Du kan vælge mellem de generelle indstillinger eller dine senest valgte indstillinger, som bevares ved afslutningen af driften. • PÅMINKELSER Du kan vælge en påmindelse, når den ønskede temperatur er nået, og en påmindelse ved afslutningen af tilberedningen (fra ét til fem minutter) • KALIBRERING OG INDBRÆNDING Kalibreringsprocessen tager 4 timer. Du aktiverer den ved at trykke på START.
	MODES Når du bekræfter dit valg, vil du se en kolonne med aktive tilstande i højre side af menuen. Ved at trykke på denne kolonne viser skærmen de indstillinger, der kan ændres (ØKO, NATTETILSTAND, SABBAT, BUTIKSTILSTAND).
	KONTROLLERERE Du kan vælge mellem forskellige indstillinger: • DØR ÅBEN - VÅGN OP Hvis startskærmen altid skal vises, når ovnlågen åbnes, skal du vælge On. Strømforbruget kan stige, når denne funktion er slået til. • OPSTARTSSKÆRM Vælg On for at holde displayet tændt, selv efter at ovnen er slukket. • INAKTIVITET Vælg i hvor lang tid, du vil have skærmen til at forblive tændt ved inaktivitet. • URSKÆRMENS SYNLIGHED Funktionen giver dig mulighed for at tænde eller slukke for displayet i dagtimerne. • DISPLAY LÅS Vælg On, hvis displayet skal låses, mens ovnen ikke er i drift.
	WISE Vælg den ønskede skærmlysstyrke.
	SUND Du kan vælge mellem forskellige lydtilstande.
	LYS Du kan indstille lysets driftstid.
	FORBINDE Du kan konfigurere netforbindelsen, ovnforbindelsen og yderligere brugere.
	OPDATERING - NULSTIL Funktionen giver dig mulighed for at nulstille til fabriksindstillinger og opdatere.
	INFO - SUPPORT Funktionen hjælper brugeren med brugsanvisninger og giver oplysninger om enheden.

Valg af de generelle indstillinger

Ved at trykke på  kan du vælge og redigere forskellige funktioner. Den valgte funktion er markeret med ✓.

	SABBAT Sabbatsfunktionen gør det muligt for maden i ovnen at holde sig varm uden at skulle tænde og slukke for ovnen. Indstil varigheden (24 eller 80 timer) og temperaturen. Ved at trykke på x begynder nedtællingen. Alle lyde og al drift er slået fra, undtagen tasten x. BEMÆRK: I tilfælde af strømafbrydelse deaktiveres Sabbathfunktionen, og ovnen vender tilbage til sin oprindelige tilstand.
	ØKO ØKO-tilstand er designet til at øge energieffektiviteten ved automatisk at bruge foruddefinerede ØKO-indstillinger. Denne funktion reducerer energiforbruget, samtidig med at den opretholder fuld funktionalitet for madlavnings- og rengøringsprogrammer, hvilket giver en miljøvenlig løsning uden at gå på kompromis med ydeevnen.
	NAT TILSTAND Funktionen reducerer automatisk lysstyrken fra højere til lavere intensitet og slukker for displayet i dagtimerne og akustiske signaler. For at aktivere nattetilstand skal du angive start- og sluttidspunkt. Sluk for nattetilstanden ved at trykke på x.
	DEMO MODE Demo mode er en udstillingsindstilling, hvor apparatet simulerer drift med virtuelle værdier og giver dig mulighed for at ændre og gemme indstillinger. Når den er deaktiveret, bevares alle konfigurationer, og apparatet vender tilbage til normal drift

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.

Brug af Wi-Fi

1. **Tænd for Wi-Fi-modulet**

Gå ind i den ekstra menu. Tryk på , vælg **FORBINDE** og vælg derefter indstillingen **TILSLUT OVN**.

Tænd for Wi-Fi-forbindelsen ved at skifte kontakten til **ON**.

Wi-Fi-styring

Skemaet er fortsat fra forrige side

2.	Tilslutning af apparatet Vælg TILSLUT OVN . I den ekstra menu skal du trykke på  for at vælge  . Vælg derefter FORBINDE under Wi-Fi. Følg trinnene i ConnectLife -appen. Når forbindelsen er vellykket, viser displayet " Din ovn er nu tilsluttet ". Denne proces er begrænset til 5 minutter. BEMÆRK: Enheden er forbundet til din brugerkonto i smart-appen, når forbindelsen er etableret.
3.	Tilslutning af flere brugere Brug denne indstilling til at knytte flere brugere til apparatet ved hjælp af ConnectLife . I den ekstra menu skal du trykke på  for at vælge  . Vælg FORBINDE . Vælg TILSLUT BRUGER og derefter PAIR . Fortsæt opsætningen af din enhed ved at følge vejledningen i ConnectLife -appen. Denne proces er begrænset til 3 minutter.
4.	Fjern alle tilsluttede brugere Brug denne indstilling til at fjerne alle tilsluttede brugere fra appen. ConnectLife I den ekstra menu skal du trykke på  for at vælge  . Vælg FORBINDELSE . Tryk på TILSLUT BRUGER og derefter på UNPAIR ALL . Efter bekræftelse af valget viser displayet Alle brugere/enheder er ikke længere parret .
5.	Slukning af Wi-Fi-modulet I den ekstra menu skal du trykke på  for at vælge  . Vælg TILSLUT OVN . Sluk for Wi-Fi-forbindelsen ved at skifte kontakten til OFF .

INFORMATION!

Tilslutning er en engangsproces.

Konfigurer kun forbindelsen, hvis du skifter router eller ændrer adgangskoden på dit lokale netværk.

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.

I den ekstra menu skal du trykke på . Hvis apparatet ikke er tilsluttet Wi-Fi-netværket, vises genvejen til tilslutning af apparatet. Ellers vises en menu, der giver dig mulighed for at vælge varigheden af ovnens fjernstyring: **Altid tændt** eller **24 timer**. Når du har bekræftet en af mulighederne, vises følgende pop op-vindue: **Fjernstyring er slået til**.

Displayet viser symbolet  for at angive muligheden for fjernstyring via **ConnectLife**.

INFORMATION!

Af sikkerhedsmæssige årsager er visse funktioner ikke tilgængelige via fjernstyring.

- 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 på displayenheden				Årsag
REMOTE (OFF)		REMOTE (ON)		
				Wi-Fi deaktiveret (SLUKKET).
				Symbol blinker: - Wi-Fi er SLÅET TIL, men ikke forbundet til serveren eller skyen (herunder når forbindelsen til routeren eller skyen midlertidigt afbrydes).

Generelle tips og råd til bagning

Udstyr:

- Brug udstyr fremstillet af varmebestandige ikke-reflekterende materialer (medfølgende bageplader, bakker og fade, emaljebelagt køkkengrej, hærdet glaskøgegrej). 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.
- Sæt ikke bagepladerne direkte på ovns bund.
- 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:

- Hvis systemet **Top + bund** leverer mad, der er undertilberedt fra undersiden, skal du justere tilberedningsniveauet, temperaturen og tiden eller bruge følgende system **Top 30 + bund 70**.
- 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 kokebøger, 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 ovns funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

Effektiv energiidnyttelse

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

Ret					
KONDITORVARER OG BAGVÆRK					
Bagværk/kager i forme					
crème caramel	60	3		95	35-50
	45	2			
Sandkage	60/45	1		160-170**	30-40
tærte med fyld	60	2		170-180	60-80
	45	1			
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
	40	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		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
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	30-40
	45	2		140-150**	35-45
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	2		80	110-130
	45				
marengs, 2 niveauer	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
makroner	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
brød					
gærhævet	60	2		35	30-60
	45	1			
bao-boller	60	3		100**	10-20
	45	2			
brød på en bageplade	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			°C	☾ min
formbrød	60	1	—	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
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		L5	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	60/45	2		210-220	
frossen pizza, 2 niveauer	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
krydret tærte, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1	—	200-210	35-45
	45			200-210	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

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			 °C	 min
stegt oksekød, langsom tilberedning	60	2		100-120	150-240
	45	1			
oksebøffer, gennemstegte, 3 cm tykke	60/45	3		L3	20-30
burgere, 3 cm tykke	60	4		L4	30-40
	45	3			
kalvesteg, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
svinekød					
flæskesteg, halestykke, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
flæskesteg, skank, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	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	4		220-230	25-35
	45	3			
fjerkræ					
perutnina, 1,2-2,0 kg	60	2		210-220	50-70
	45	1			
fjerkræ med fyld, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130
fjerkræ, bryst	60/45	3		170-180	60-90
				65	90-120
kyllingelår	60	3		210-220	35-45
	45	2			

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			 °C	 min
kyllingevinger	60	3		210-220	35-45
	45	2			
fjerkræ, bryst, langsom tilberedning	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
kødderter					
farsbrød, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
grillpølser, bratwurst	60	4		L4	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		L4	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

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			 °C	 min
bagte kartofler, kiler	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
bagte kartofler, halveret	60	3		200-220	30-40
	45	2			
fyldt kartoffel (bagt kartoffel)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hjemmelavede	60	3		210-220	15-30
	45	2			
blandede grøntsager, kiler	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
fyldte grøntsager	60	2		200-210	40-50
	45				
KONVENTIONELLE PRODUKTER – FROSNE					
Pommes frites	60/45	2		200-210	30-40*
Pommes frites, 2 niveauer	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			
Kyllingemedaljoner	60	3		210-220	25-35*
	45	2			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	50-60

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Ret	 cm			 °C	 min
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			
gratinerede retter	60	/		L4-L5	3-10
	45				
fylde tortillas, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
grilløst	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Generelle tips og råd til bagning

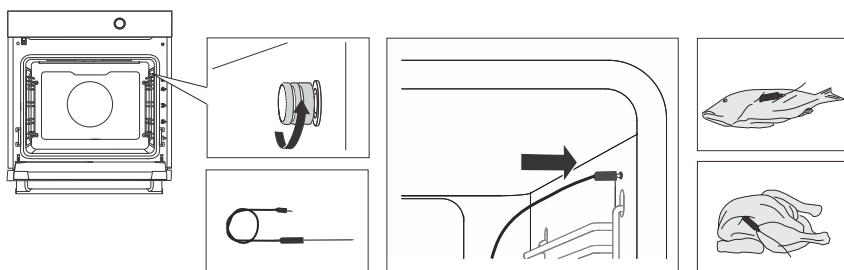
Tilberedning med et termometer (FOOD PROBE)

(afhænger af modellen)

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

⚠ ADVARSEL!

Stegetermometeret må ikke være i umiddelbar nærhed af varmelegemerne.



1. Sæt termometerets metalende ind i den tykkeste del af maden.
BEMÆRK: For at begynde en tilberedningsproces med termometeret skal den aktuelle tilberedningsproces først afbrydes, og derefter skal termometeret tilsluttes stikket. Når du slutter termometeret til stikket, slettes ovnens tidligere indstillede funktioner.
2. Skru stikdækslet i ovnens øverste højre hjørne af (alt efter modellen), og sæt termometeret i stikket.
 - I manuel tilstand skal du trykke på **+** og vælge . Indstil tilberedningstemperaturen (op til 200°C). Bestem også fødevarens kernetemperatur (i temperaturområdet fra 30 til 99 °C).
 - I automatisk tilstand skal du først vælge retten og derefter termometerprogrammet. Forudindstillingernes system, temperatur og tilberedningstid er forudbestemt. Du kan ændre graden af brunng

BEMÆRK: Når termometeret bruges, er det ikke muligt at indstille tilberedningstiden.
3. Tilberedningen startes ved at berøre **START**  .
Under tilberedningen vises den indstillede og den aktuelle kernetemperatur skiftevis på displayet. Du kan ændre tilberedningstemperaturen eller den ønskede kernetemperatur under tilberedningen.
4. Når den indstillede kernetemperatur er nået, stopper ovnen driften. Der høres et lydsignal, som du kan dæmpe ved at trykke på en vilkårlig knap. Ellers stopper lydsignalet automatisk efter et minut.

💡 INFORMATION!

Termometeret kan ikke bruges samtidig med gratinfunktionen.

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 stikkontaktdækslet.

Anbefalede tilberedningsniveauer for forskellige typer kød

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

Generelle tips og råd til bagning

Skemaet er fortsat fra forrige side

Fødevare	blå (rå) [°C]	rosa-rød [°C]	medium [°C]	medium godt [°C]	gennemstegt [°C]
fjerkræ, bryst	/	/	/	/	62-65
FISK OG SKALDYR					
ørred	/	/	/	62-65	/
tun	/	/	/	55-60	/
laks	/	/	/	52-55	58-60

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 svampekud.
- Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler og tilbehør (slibende svampe og rengøringsmidler, plet- og rustfjernere, skrabere til glaskeramikplader).
- Madrester (fedt, sukker, æggehvide) kan antændes under brug af apparatet. Fjern derfor større stykker snavs fra ovnrum og tilbehør før hver brug.
- Ovnudstyret tåler opvaskemaskine.

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.	

Ved at trykke på  åbner du hovedmenuen med de grundlæggende funktioner. Vælg  **RENSNING**.

Rengøring af ovnen (damprens)

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 Steam Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

1.	Vælg funktionen  Damprens , og tryk på START ► .
2.	Fyld vandtanken, og indstil derefter varigheden. Du kan indstille varigheden (30 minutter anbefales).
3.	Tryk på START ► for at begynde rengøringen. Ved afslutningen af programmet viser displayet FÆRDIG .

Rengøring og vedligehold

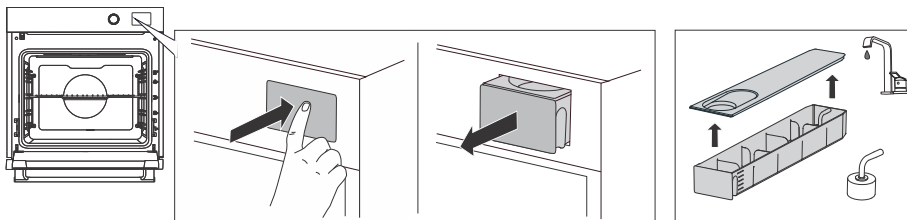
Skemaet er fortsat fra forrige side

4. Når programmet er afsluttet, skal du forsigtigt fjerne bagepladen ved hjælp af grydelapper (der kan stadig være noget vand tilbage på bagepladen). Tør pletterne af med fugtig klud og sæbevand. Tør apparatet grundigt af med en våd klud for at fjerne alle rester af rengøringsmidlet.
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 (der høres et kort klik). |

💡 INFORMATION!

Ved rengøring af vandtanken er der mulighed for, at det dekorative gummi kan falde ud. Hvis dette sker, skal du blot sætte det i igen.

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!

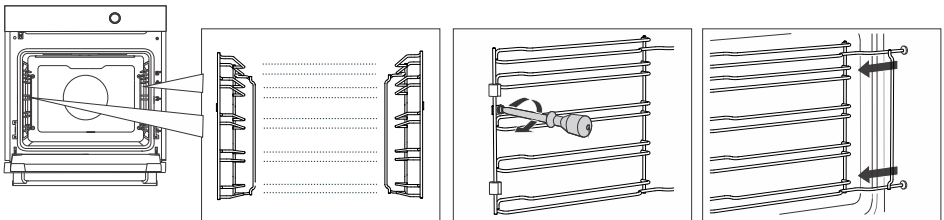
Hvis du ikke vil udføre rengøringen af dampsystemet, når ovnen beder dig om det, kan du afbryde processen ved at trykke på . Rengøring kan annulleres op til tre gange, hvorefter ovnen deaktiverer dampfunktionen, indtil proceduren er blevet gennemført.

	Afkalkningsmiddel Klargør det ved at blande det medfølgende afkalkningsmiddel med 1 l varmt vand (ca. 50 °C). Opløs afkalkningsmidlet i vand under omrøring. Hæld det klargjorte afkalkningsmiddel i tanken.
	Ferskvand

1.	Tænd for apparatet, og vælg funktionen  RENSNING i hovedmenuen.
2.	Vælg funktionen  Afkalk.
3.	Fyld tanken med afkalkningsmiddel. Tryk på START  for at starte funktionen. Displayet viser Afkalkning i gang .
4.	Når processen er fuldført, vil displayet vise Afkalkning fuldført . Hæld frisk skyllevand i tanken. Bekræft med  .
5.	Efter skylleprocessen viser displayet Skylleprocedure fuldført . Nu kan du rengøre vandtanken og ovnen.

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 skruenhovedet).
2.	Fjern styrene fra hullerne i bagvæggen.

Rengøring og vedligehold

Skemaet er fortsat fra forrige side

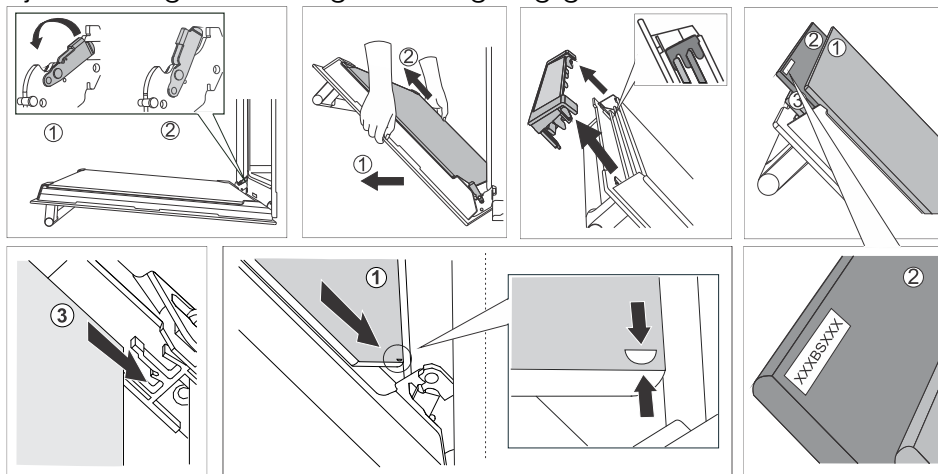
BEMÆRK: Pas på ikke at miste afstandsstykkerne, der er monteret på skinnerne. Du skal geninstallere skinnerne efter rengøring.

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 glastruder



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 sikkerhedsspærrerne 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.

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

⚠ ADVARSEL!

Drej altid begge sikkerhedsspærre 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

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.

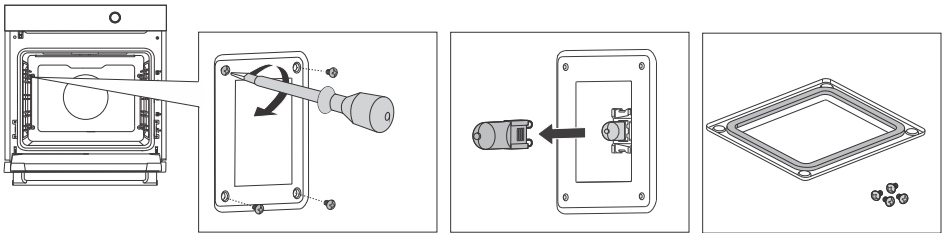
Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

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. Fjern halogenpæren, og udskift den med en ny.

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

Fejlfinding

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

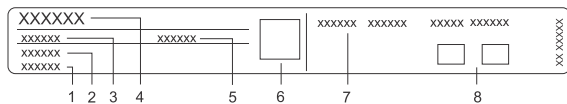
- Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Uautoriseret reparation af apparatet kan give elektrisk stød med risiko for kortslutning; undlad derfor dette. Overlad dette arbejde 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.

Fejlafhjælpningstabel

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 SEnS, når stegetermometret ikke er tilsluttet.	Rengør stikkontakten. Prøv at tilslutte og afbryde stegetermometret flere gange i træk.
Der kommer damp ud ved ovndøren.	Kontroller, at dørforseglingen er korrekt placeret i dørillen. 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.	

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 |

Compliance-oplysninger

Af typen radioudstyr:	Indbygget WiFi/BLE-modul
Wi-fi	
Driftsfrekvensområde:	2412 ~ 2472 MHz
Maks. udgangseffekt:	19.99 dBm EIRP
Maks. antenneforstærkning:	3.26 dBi
Bluetooth	
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://avid.connectlife.io> med dit apparat blandt de yderligere dokumenter.



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, 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	universalbageplade		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
kiks/småkager – enkelt plade	universalbageplade		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
cookies – to plader/riller	universalbageplade		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
cupcakes — enkelt plade	universalbageplade		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
cupcakes — enkelt plade	universalbageplade		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
cupcakes – to plader/riller	universalbageplade		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	

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	

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

Personlige notater

Tilberedningstest

[illegible]

Personlige notater

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

 **ASKO**



942305-a6

