

DA BRUGSANVISNING

*KOMBINERET
DAMPOVN
100 %*

De Dietrich 



KÆRE KUNDE,

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med
De Dietrich produkterne.

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre.

De Dietrich design kapitaliserer på robuste og udsøgte materialer.

Der lægges vægt på det autentiske. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du vil blive meget glad for at bruge dette nye apparat.

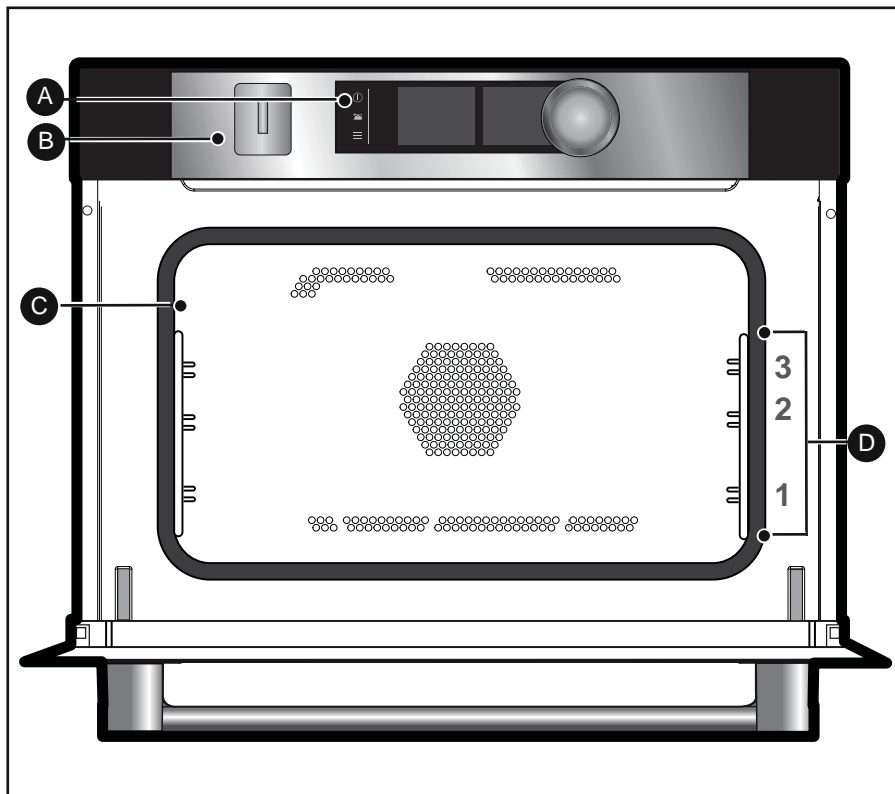
Tak for din tillid.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 / Præsentation af ovnen	4
Betjening og display	5
Tilbehør	6
Skuffe til vandpåfyldning.....	7
Første indstillinger - ibrugtagning	8
2 / Tilberedningsfunktioner	9
Funktionen “Program valg”	10
Funktionen “Expert damp”	10
◦ Favoritter (gemte tilberedninger).....	12
◦ Tilberedningsfunktioner	13
◦ Tørring.....	15
Funktionen “Kulinarisk vejledning”	16
Funktionen “Kombineret damp”	16
◦ Liste over retter	17
3 / Indstillinger	20
Låsning af betjeningerne	21
4 / Minutur	21
5 / Vedligeholdelse - Rengøring	22
Udvendige flader	22
Aftagning af ribberne	22
Rengøring af glasruderne indvendigt	22
Aftagning og isætning af lågen	22
Udskiftning af pære	24
Funktionen rengøring	24
◦ Pyrolyse	24
◦ Tømning af vandtanken	26
◦ Afkalkning af vandvarmer.....	27
6 / Fejl og afhjælpninger	28
7 / Kundeservice	29
Præstationsprøvning	30

• 1 PRÆSENTATION AF OVNEN

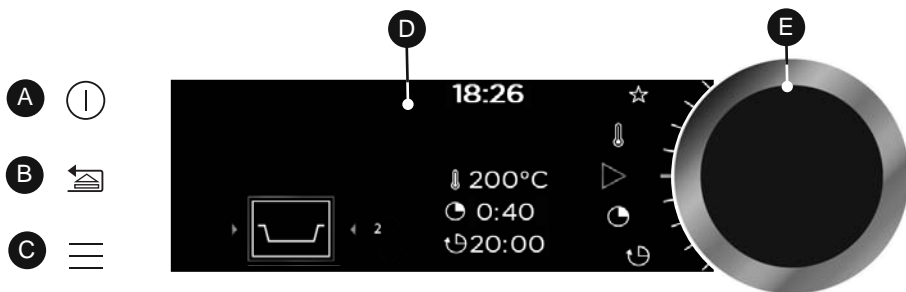
PRÆSENTATION AF OVNEN



- Ⓐ Betjeningspanel
- Ⓑ Skuffe til påfyldning af vandtanken
- Ⓒ Lampe
- Ⓓ Ribber (3 disponible højder)

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

BETJENINGER OG DISPLAY



A **Tasten Stop**
(langt tryk)

B **Tasten Tilbage**
(kort tryk) og/eller
Tast til åbning af skuffe
(langt tryk)

C **Tasten MENU**
(tilberedninger, indstillinger,
minutur, rengøring)


D **Displays**


E **Drejeknap med trykfunktion i midten** (kan ikke afmonteres):


- anvendes til at vælge programmer, forøge eller sænke værdierne ved at dreje på knappen.

- Anvendes til at godkende hver handling ved tryk på midten af knappen.


DISPLAYETS SYMBOLER

 Start på tilberedning

 Sluk for tilberedning

 Temperatur i grader


 Tilberedningstid


 Klokkeslæt for tilberedningens afslutning (udskudt start)




Indikator for anbefalet ribbehøjde for retterne i ovnen

 Damp

 Registrering i hukommelsen af tilberedninger

 Indikator for spærring af tastatur

 Indikator for spærring af lågen under en pyrolyse

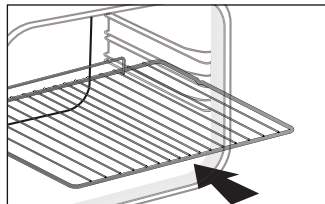
• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

TILBEHØR (ifølge modellen)

- Sikker rist, der ikke kan vippe

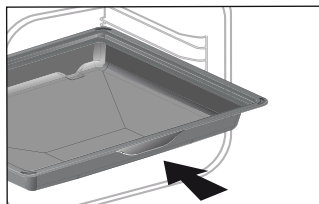
Risten kan anvendes til at stille fæde og forme ind i ovnen med retter, som skal steges eller gratineres. Den kan også anvendes til at grillstege kød (lægges direkte på risten).

Grebet, der sikrer mod vipning, skubbes ind i bunden af ovnen.



- Universalplade, bradepande 45 mm

Indsættes i ribberne under risten med håndgrebet mod ovnlågen. Den kan opsamle saft og kraft fra det grillstegte kød. Den kan også fyldes halvt med vand til tilberedning i vandbad.

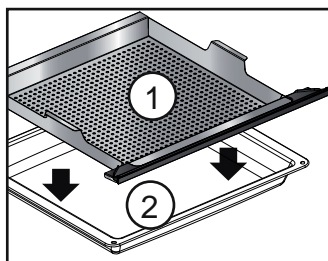


- Særlig plade til tilberedning af mad med 100 % DAMP

1 - Hullet inoxplade så kontakt undgås mellem maden og kondensvandet.

2 - Universalplade, bradepande 45 mm til opsamling af kondensvand.

Sæt den hullede inoxplade på universalpladen, og indsæt dem på ribberne på det lave niveau 1.



Vigtigt

Må kun anvendes med tilberedningsfunktion med 100 % damp. Må ikke anvendes til de andre tilberedningsfunktioner. Tag pladen ud af ovnen, før der udføres rensning med pyrolyse.

• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

SKUFFE TIL VANDPÅFYLDNING

. Påfyldning af vandtanken

Før hver nye tilberedning med damp, skal du huske at fylde vandtanken.

Vandtanken kan indeholde 1 liter.

I starten af tilberedning med kombineret damp åbnes skuffen til påfyldning automatisk.

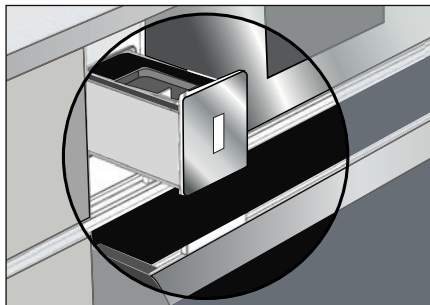
Fyld af tanken.

Sørg for, at tanken er fyldt op til maksimum.

Mærkingen for maksimum ses på siden af skuffen.

Når dette er gjort, skal du lukke skuffen.

Din ovn er nu klar til tilberedning med kombineret damp.



Gode råd

Når du fylder tanken, kræves der nogle få sekunder til at stabilisere vandniveauet.

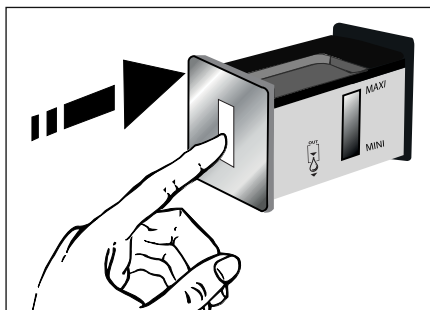
Efterfyld om nødvendigt.

Vigtigt

Brug ikke blødgjort vand eller demineraliseret vand.

Vigtigt

Lav en udtømning før hver tilberedning. En automatisk udtømning tager cirka 3 min. Se kapitlet "Vedligeholdelse - Tømningsfunktion".



• 1 PRÆSENTATION AF OVNE

FØRSTE INDSTILLINGER - IBRUGTAGNING

- Vælg sprog

Ved første ibrugtagning eller efter en strømafbrydelse, skal du vælge sproget ved at dreje på knappen, og derefter godkende dit valg.


- Indstil klokken

Displayet blinker på 12:00.


Indstil timer og minutter efter hinanden ved at dreje på knappen, og derefter trykke i midten for at godkende.

Ovnen viser klokken.

NB: For at ændre indstillingen af uret skal du gå til kapitlet "Indstillinger".

 Før du tager ovnen i brug første gang, skal du tænde for den tomme ovn, og lade den varme op i ca. 30 minutter til maksimal temperatur. Sørg for, at lokalet bliver luftet godt ud.

- Start - Generel menu



Tryk på tasten MENU  for at åbne den generelle menu, når ovnen kun viser klokken.

Du kommer til den første tilberedningsfunktion: funktionen Program valg.

Drej på drejeknappen for at gennemgå de forskellige programmer:



Du åbner den valgte funktion ved at trykke på midten af drejeknappen for godkende.

Tryk på tasten Tilbage  for at gå tilbage (undtagen under en tilberedning), og tryk nogle sekunder på tasten Stop for  at stoppe ovnen.

• 2 TILBEREDNING

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Du kan vælge forskellige funktioner i forhold til, hvor godt du kender tilberedningen af din opskrift:

1



Du kan vælge **“PROGRAM VALG”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen og tilberedningstiden.

2



Du kan vælge **“EXPERT DAMP”** for at følge en opskrift, hvor til du selv vælger typen, temperaturen, dampprocenten og tilberedningstiden.

3



Du kan vælge funktionen **“KULINARISK VEJLEDNING”** for en opskrift, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

4




Du kan vælge funktionen **“KULINARISK VEJLEDNING”** for en klassisk opskrift med brug af damp eller en opskrift med 100 % damp, hvor til du har behov for hjælp fra ovnen. Du skal blot vælge typen af madvarer, der indgår i opskriften og deres vægt, og ovnen vil tage sig af at vælge de indstillinger, der passer bedst hertil.

• 2 TILBEREDNING



FUNKTIONEN “PROGRAM VALG”

Med denne funktion kan du selv vælge alle tilberedningens indstillinger: temperatur, tilberedningstype, varighed.

Når ovnen kun viser klokken, trykkes  på tasten MENU for at komme til den generelle menu, derefter godkendes funktionen “Program valg”.

- Drej drejeknappen, for at vælge den tilberedningsfunktion på listen, du ønsker, og godkend:



Varmluft



Kombineret varme



Traditionel



Øko tilberedning



Varmluft grill



Ventileret undervarme



Gril med variabel styrke



Holde varm



Optøning



Brød



Tørring



Favoritter (anvendes til at gemme 3 tilberedninger)



FUNKTIONEN “EKSPERT DAMP”

Med denne tilberedningsfunktion kan du opnå mere blød og mere blid tilberedning, som bevarer smagen. Maden udtørres ikke, og den bevarer sin sprødhed (i kombineret funktion).

Du kan selv indstille alle indstillingerne for tilberedningen inklusive dampprocenten.

- Vælg funktionen “Expert damp”, når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Vælg derefter en af de foreslåede tilberedningsfunktioner på listen herunder, og valider:

- For tilberedning udelukkende med damp:



Damp 100 %

- For at kombinere en klassisk tilberedning med damp (kombineret funktion)



Traditionel damp



Damp +turbo+ grill



Damp + varmluft

• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

Når du har valgt og godkendt din tilberedningsfunktion, foreslår ovnen en eller to ribbehøjder.

- Stil retten ind på den anbefalede højde.


- Tryk igen på drejeknappen for at starte tilberedningen. Temperaturstigningen starter straks.

NB: Visse parametre kan ændres (alt efter den valgte funktion) før start af tilberedningen (temperatur, tilberedningsvarighed, dampprocent og udskudt start), se de følgende kapitler.

ÆNDRING AF TEMPERATUREN

Afhængig af den type tilberedning, du har valgt, anbefaler ovnen en ideel temperatur.

Den kan du ændre på følgende måde:

- Vælg symbolet temperatur , og godkend.

- Drej på drejeknappen for at ændre temperaturen, og godkend dit valg.

TILBEREDNINGSVARIGHED

Du kan indtaste tilberedningstiden for din ret ved at vælge symbolet for tilberedningsvarighed , og derefter godkende.

Vælg tilberedningens varighed ved at dreje på drejeknappen, og godkend DEREFTER.

Ovnen er udstyret med funktionen "SMART ASSIST", som ved en programmering af varighed vil foreslå en tilberedningstid, der kan ændres, i forhold til den valgte tilberedningsmåde.




Nedtælling af varigheden starter straks, når tilberedningstemperaturen er opnået.



DAMP-PROCENT

(kun for Expert damp)

Ovnen anbefaler den ideelle dampprocent.

Hvis du ønsker at ændre den, skal du vælge symbolet for damp , og godkende.

Indtast den nye dampprocent ved at dreje på drejeknappen, (mellem 50 og 100 % i 100 % dampfunktion, og mellem 20 og 80 % i kombineret funktion), og godkend derefter dit valg.


• 2 TILBEREDNING



(Programvalg og Expert damp)

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Når tilberedningens varighed indstilles, bliver tidspunktet for tilberedningens afslutning automatisk justeret. Du kan ændre tidspunktet for tilberedningens afslutning, hvis ønsker at udskyde tilberedningen.

-Vælg symbolet for tilberedningens afslutning , og godkend.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

NB: Du kan starte en tilberedning uden at vælge hverken varighed eller afslutningstidspunkt. I så tilfælde skal du stoppe tilberedningen, når du anser, at retten har fået tilstrækkelig tid (se kapitlet "Stop af en igangværende tilberedning").

STOP AF EN IGANGVÆRENDE TILBEREDNING

Tryk på drejeknappen for at stoppe en igangværende tilberedning.

Ovnen viser en meddelelse:

"Ønsker du at stoppe programmet?"

Bekræft ved at vælge "Jeg accepterer", og godkend, eller vælg "Jeg accepterer ikke", og godkend for at fortsætte tilberedningen.




FAVORITTER




(kun funktionen Programvalg)

- Gemme en tilberedning

Med funktionen "Favoritter" kan der gemmes 3 retter, som du laver tit, i funktionen "Program valg".

I funktionen program valg, skal du først vælge en tilberedning, derefter dens temperatur og varighed.


Vælg derefter symbolet  ved at dreje på drejeknappen for at gemme denne tilberedning, og godkend derefter.




Displayet foreslå så at gemme disse indstillinger i en hukommelse   eller . Vælg en af dem, og godkend derefter. Din tilberedning er nu gemt. Godkend igen for at starte tilberedningen.

NB: Hvis de 3 hukommelser allerede er brugt, vil registrering af en ny tilberedning erstatte den forrige.

Det er ikke muligt at bruge udskudt start fra de registrerede programmer.

- Brug af en hukommelse, der allerede er gemt i "Favoritter"

Gå til menuen "Program valg", godkend. Gennemgå funktionerne ved at dreje på drejeknappen, indtil symbolet "Favoritter"  " vises. Godkend.

- Vælg en af hukommelserne, der allerede er gemt   eller , og tryk på godkend.

Ovnen starter.







• 2 TILBEREDNING



FUNKTIONER FOR EXPERT TILBEREDNING (ifølge modellen)



Forvarm den tomme ovn før enhver tilberedning.






Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Varmluft*	190 °C 35 °C - 250 °C	Anbefales til hvidt kød, fisk og grønsager for at bevare en rund og fyldig smag.
 Kombineret varme	180 °C. 35 °C - 230°C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.
 Traditionel	200 °C 35 °C - 275 °C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.
 ØKO*	190 °C 35 °C - 275 °C	Denne position muliggør en energibesparelse og bevarer samtidigt tilberedningens kvalitet. I denne sekvens kan tilberedningerne laves uden forvarmning.
 Varmluft grill	190 °C 100 °C - 250 °C	Fjerkræ og stege bliver saftige og sprøde på alle sider. Stil en bradepande ind på nederste ribbe. Anbefales til fjerkræ eller steg, til at brune og gennemstege lammekøller, oksekoteletter. Til at bevare fiskebøffer bløde indeni.
 Ventileret undervarme	180 °C 75 °C - 250 °C	Anbefalet til kød, fisk, grøntsager.

*Tilberedningsmetode udført ifølge forskrifterne i normen EN 60350-1: 2016 for at påvise overensstemmelse med kravene for energimærkning i EU forordningen UE/65/2014.



Sølvpapir må aldrig direkte berøre ovnbunden, den akkumulerede varme kan beskadige emaljen.

• 2 TILBEREDNING

Position	T °C anbefalet mini - maks.	Anvendelse
 Gril med variabel styrke	4 1 - 4	Anbefales til at grille koteletter, pølser, brødsiver, gambas-rejer som lægges på risten. Stegningen sker med det øverste varmelegeme. Den stærke grill dækker hele grillens overflade.
 Holde varm	60 °C 35 °C - 100 °C	Anbefales til at holde tilberedt mad varm eller til at varme tallerkerne. Til hævnning af dej til brød, boller, kuglof (formen sættes på undervarmen, og 40 °C må ikke overskrides).
 Optøning	35 °C 35 °C - 75 °C	Ideel til sarte retter (frugtærter, med creme,...). Optøning af kød, småbrød, osv. sker ved 50 °C (kødet lægges på risten med et fad nedenunder for at opsamle saften).
 Brød	205 °C 35 °C - 220 °C	Anbefalet sekvens til bagning af brød. Forvarm ovnen, sæt brøddejen på en plade, og sæt den ind i ovnen på 2. ribbe. Glem ikke at stille en lille ovnfast skål med vand ind på ovnens bund for at få en sprød og gylden skorpe på brødet. Der findes også en position for BRØD i den kulinarisk vejledning for DAMP.
 Tørring	80 °C 35 °C - 80 °C	Sekvens til tørring af visse fødevarer såsom frugt, grøntsager, korn, rodfrugter og krydderurter. Se den særlige tabel for tørring i det følgende.



Gode råd til energibesparelse.

Undgå at åbne ovnlågen under tilberedningen for at forhindre varmetab i ovnen.

• 2 TILBEREDNING



TØRRINGSFUNKTION (kun funktionen Programvalg)

Tørring er en af de ældste metoder til konservering af madvarer. Formålet hermed er at fjerne alt eller en del af vandet i madvaren for at konservere levnedsmidler og forhindre udvikling af mikroorganismer. Tørringen bevarer madvarernes ernæringsværdier (minerale, proteiner og andre vitaminer). Man kan hermed opbevare levnedsmidlerne optimalt takket være reduktion af deres omfang, og de er nemme at anvende, når de tørret.

Brug kun friske madvarer.

Vask dem omhyggeligt, lad dem dryppe af og aftør dem.

Dæk risten med bagepapir, og læg de snittede madvarer herpå i et ensartet lag. Brug ribbe 1 (hvis du har flere riste sættes de på ribbe 1 og 3).

Meget saftige madvarer skal vendes en gang under tørringen. Værdierne i tabellen kan varierer i forhold til typen af madvare, der skal tørres, deres modenhed, tykkelse og fugtighedsmængde.

Vejledende tabel for tørring af madvarer

Frugt, grøntsager og urter	Temperatur	Varighed i timer	Tilbehør
Frugt med små kerner (i skiver på 3 mm's tykkelse, 200 g pr. rist)	80°C	5-9	1 eller 2 riste
Frugt med en stor kerne (blommer)	80°C	8-10	1 eller 2 riste
Rodfrugter (gulerødder, persillerod) revet, blancheret	80°C	5-8	1 eller 2 riste
Champignon i skiver	60°C	8	1 eller 2 riste
Tomat, mangofrugt, appelsin, banan	60°C	8	1 eller 2 riste
Rødbede i skiver	60°C	6	1 eller 2 riste
Krydderurter	60°C	6	1 eller 2 riste

• 2 TILBEREDNING



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING"**



**FUNKTIONEN
"KULINARISK
VEJLEDNING + DAMP"**



KOMBINERET DAMP



**VEJLEDNING FOR
100 % DAMP**

Disse to funktioner vælger de passende tilberedningsindstillinger for dig i forhold til den madvare, der skal tilberedes. Det handler om opskrifter med eller uden tilhørende damp eller med 100 % damp.

ØJEBLIKkelig TILBEREDNING

- Vælg funktionen "KULINARISK VEJLEDNING" eller "KOMBINERET DAMP", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

Ovnen foreslår dig flere forskellige kategorier, hvorunder der findes mange forskellige retter (se detaljeret liste i det følgende):


- Vælg kategorien, f.eks. "Fjerkræshandleren", og godkend derefter.

- Vælg den præcise ret, som du vil tilberede, f.eks. "kylling", og godkend.

For visse madvarer skal vægten (eller størrelsen) oplyses.

- I så tilfælde foreslås en vægt. Indfør vægten og godkend. Ovnen beregner automatisk varigheden og viser den sammen med ribbehøjden.


- Sæt retten i ovnen, og godkend.

 **For visse opskrifter er en forvarmning påkrævet, før retten sættes i ovnen.**


Du kan når som helst under tilberedningen åbne ovnen for at tilsætte/overrisle med væske.

Ovnen stopper, når tilberedningens varighed er slut, og displayet angiver, at retten er klar.

TILBEREDNING MED UDSKUDT START

Hvis du ønsker det, kan du ændre tidspunktet for afslutning af tilberedningen ved at vælge symbolet for tilberedningens afslutning  og derefter godkende.

Godkend to gange, når tidspunktet for tilberedningens afslutning er valgt.

 **Det er ikke muligt at tilberede med udskudt start for opskrifter, der kræver forvarmning.**

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER UDEN DAMP (KULINARISK VEJLEDNING)



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
And
Andebryst *



SLAGTEREN

Rosa lammebov
Oksesteg
Svinesteg
Kalvekotelet *



FISKEHANDLEREN

Laks
Ørred
Havaborre
Fisketerrin



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Pizza
Quiche



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede tomater
Hele kartofler



BAGEREN

Brioche
Brød
Flute



KONDITOREN

Frugtæрте
Lagkage
Cup cakes
Karamelcreme
Cake
Yoghurtkage
Marengs
Yoghurt
Frugtkrumbel
Småkager

* For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 2 TILBEREDNING



LISTE OVER RETTER MED DAMP (KOMBINERET DAMP)



FJERKRÆSHANDLEREN

Kylling
Andebryst *
And



SLAGTEREN

Lam
Svinesteg
Kalvesteg
Svinefilet
Kalvefilet



FISKEHANDLEREN

Tilberedte fisk
Fisketerrin
Hele fisk
Gryderet med laks



GRØNTHANDLEREN

Kartoffelgratin
Farserede grønsager
Hele kartofler



KONDITOREN

Lagkage
Flaner/cremer
Cake
Cup cakes
Pund-til-pund kage
Æblekage
Nøddekage
Kokostærte



BAGEREN

Brød
Flute
Forbagt brød
Frossent wienerbrød
Gør brød fra dagen
før lækkert



LEVERANDØR AF FÆRDIGRETTER

Lasagner
Clafoutis
Kandiserede grøntsager
Kartofler
Risotto
Friske retter
Frosne retter



OPTØNING

Kød
Fisk
Brød og kager

* For disse retter er en forvarmning påkrævet, før rettes sættes i ovnen.



Det angives på skærmen, at du ikke skal indsætte retten, før forvarmningen er afsluttet.

Et bip angiver, at forvarmningen er færdig. Nedtællingen af tilberedningstiden tæller herfra.

Stil retten ind på den anbefalede ribbe.

• 2 TILBEREDNING



LISTER OVER RETTER



100 % DAMP (VEJLEDNING FOR DAMP)



GRØNTHANDLEREN

Blomkål
Broccoli
Grønne bønner
Gulerødder i skiver
Kartofler
Ærter
Porrer
Squash
Græskar
Artiskokker
Asparges
Selleri
Græskar
Sølvbeder
Spinat
Rosenkål



SLAGTEREN

Kyllingebryst
Kalkunfilet
Svinekød, mørbrad



FISKEHANDLEREN

Hele friske fisk
Friske fiskefiletter
Muslinger
Skaldyr
Rejer
Hummere



I denne funktion angiver en animation, hvornår du skal indsætte specialtilbehøret for 100 % damp. Indsættes på den lave niveau 1-ribbe.

• 3 INDSTILLINGER



FUNKTIONEN INDSTILLINGER

I den generelle menu vælger du funktionen "INDSTILLINGER" med drejeknappen, og du godkender derefter.

Du får mulighed for at lave flere forskellige indstillinger:

- ur, sprog, lyd, demotilstand, styring af lampen.

Vælg den ønskede funktion ved at dreje på drejeknappen, og godkend derefter. Indstil derefter parametrene, og godkend dem.



Ur

Ændr indstillingen af timer. Godkend, og ændr indstillingen af minutter, og godkend igen.



Sprog

Vælg dit sprog, og godkend.



Lyden

Når du trykker på tasterne udsender ovnen lyde. Hvis du vil bevare disse lyde skal du vælge ON, hvis ikke, skal du vælge OFF for at deaktivere dem, og godkend derefter.



Tilstanden DEMO

Ovnen er som standard indstillet i normal tilstand for opvarmning.

Hvis ovnen er indstillet i tilstanden DEMO (position ON), præsentationstilstanden i butikken, vil den ikke kunne opvarme.

For at sætte den tilbage til normal tilstand, sættes indstillingen på positionen OFF, og godkend.



Styring af lampe



Der er to indstillingsmuligheder:

Position ON, lampen forbliver tændt under hele tilberedningen (undtagen i ØKO-funktion).

Position AUTO, lampen i ovnen slukker efter 90 sekunder under tilberedning.

Væg din position, og godkend.






Et enkelt tryk under på tasterne Tilbage  eller Menu  er nok til at genaktivere lampen under tilberedningen.


• 3 *INDSTILLINGER*



LÅSNING AF BETJENINGERNE Børnesikring

Tryk samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet for hængelås  vises på skærmen.

Låsning af betjenerne gøres under tilberedning, eller når ovnen er slukket.

BEMÆRK: Kun tasten Stop  forbliver aktiv.

For at oplåse tastaturet trykkes samtidigt på tasten Tilbage  og Menu , indtil symbolet hængelås  forsvinder fra skærmen.

• 4 *MINUTUR*



FUNKTIONEN MINUTUR

Denne funktion kan kun anvendes, når ovnen er slukket.

I den generelle menu vælger du funktionen “MINUTUR” med drejeknappen, og du godkender derefter.

0m00s vises på skærmen.

Indstil minuturet ved at dreje på drejeknappen og trykke for at godkende, nedtællingen starter.

Når tiden er forløbet, udsendes et lydsignal. Tryk på en hvilken som helst tast for at stoppe lydsignalet.

NB: Du kan når som helst ændre eller annullere indstillingen af minuturet.

For at annullere og vende tilbage til menuen for minutur og indstille til 0m00s. Hvis du trykker på drejeknappen under nedtællingen, stopper minuturet.

• 5 VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

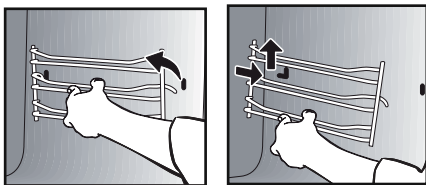
UDVENDIGE FLADER

Brug en blød klud, fugtet med produkt til ruder. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe.

AFTAGNING AF RIBBERNE

Sidevægge med ribber:

Løft forreste del af ribberne opad, skub hele ribben, så forreste krog går ud af hullet. Træk derefter ribberne udad mod dig selv, så de bageste kroge kommer ud af hullerne. Begge ribber tages ud på denne måde.



GLASRUDERNE INDVENDIGT

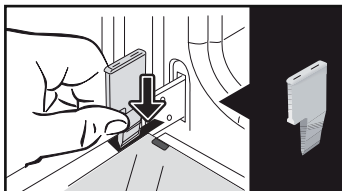
Lågen afmonteres for at rengøre glasruderne indvendigt. Før afmonteringen af ruderne fjernes fedt på indersiden af glasset med en blød klud fugtet i opvaskemiddel.



Advarsel
Der må aldrig anvendes slibemidler, slibesvampe eller svampe af metal til rengøring af ovenlåger af glas, da dette kan ridse overfladen og måske føre til, at glasset sprænger.

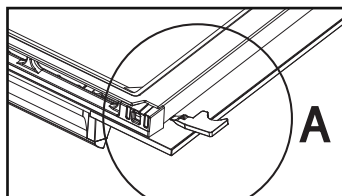
AFTAGNING OG ISÆTNING AF LÅGEN

Åbn lågen helt, og bloker den ved brug af plastkilen i plastposen, der følger med apparatet.



For at udtage hele rammen plus ruden gås frem på følgende måde:

Indsæt de to andre røde endestop i indhakkene **A**, der er beregnet hertil.



Løft det hele samlet for at afklipse rammen fra ruden.



• 5 VEDLIGEHOLDELSE

Udtag rammen og ruden.
Udtag hele det indvendige rudemodul i lågen ved at dreje det.



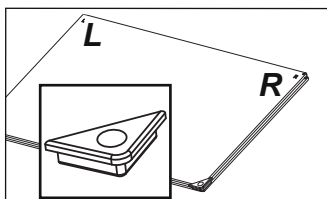
Dette modul består af 2 ruder hvor af det 1. har 2 gummiendestop i de 2 forreste hjørner.

Rengør ruden ved hjælp af en blød svamp med lidt opvaskemiddel. Ruden må ikke lægges i vand. Brug aldrig skurecreme eller skuresvampe. Skyl med rent vand, og tør efter med et rent viskestykke. Efter rengøringen, sættes 1. rude i lågen.

Placer igen 2. rudes 2 sorte gummiendestop i hjørnerne foran, idet man er opmærksom på, at følgende er angivet på ruden:

Øverst til venstre: L

Øverst til højre: R

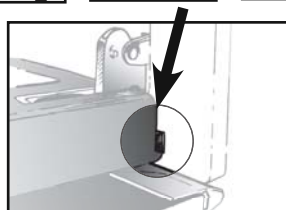
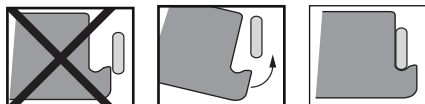


Sæt derefter denne 2. rude i lågen ved at placere det på det første.

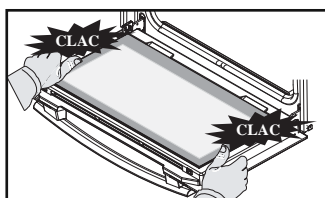
Sæt rammemodul for de udvendige ruder i lågen.



Vær omhyggelig med at indsætte rammen i tapperne ved siden af hængslet.



Klips rammen ved at holde den stramt ind til lågen. Tryk ikke på rammen alene.



Nu er apparatet klar til brug igen.

• 5 VEDLIGEHOLDELSE



UDSKIFTNING AF PÆRE

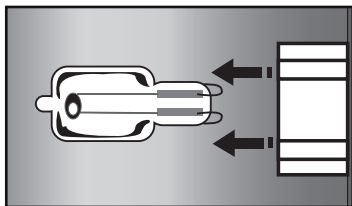
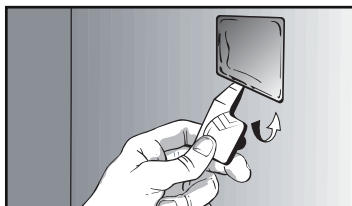


Advarsel

Sørg for, at apparatet er slukket og ledningen taget ud før udskiftning af ovnlampe for at undgå elektrisk stød. Vent, indtil apparatet er nedkølet.

Pærens egenskaber:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Du kan selv udskifte pæren, når den ikke fungerer mere. Afmonter først venstre sideribbe.

Lampen kan nås fra indvendigt i ovnen.

Løft lampeglasset ved brug af plastkilen for at tage lampeglasset ud.

Udskift pæren (brug en gummihandske, det gør det lettere at afmontere den), klips derefter lampedækslet på igen.

Tilslut ovnen igen.



FUNKTIONEN RENGØRING

(af ovnrummet)



Tag tilbehøret og ribberne ud af ovnen før start af rensning med pyrolyse. Det er meget vigtigt under pyrolyserensning, at alt tilbehør, der ikke er tåler pyrolyserensning, fjernes fra ovnen (glideskinner, bageplader, forkromede riste) samt alle skåle.

RENSNING MED PYROLYSE

Denne ovn er udstyret med en pyrolyse rensfunktion:

Pyrolyse er en cyklus med opvarmning af ovnen til en meget høj temperatur, der tillader at fjerne alt snavs, som stammer fra overstænkninger eller et fad, der er løbet over.

Før du går i gang med en ovnrensning med pyrolyse, skal du fjerne evt. madrester og overkog. Fjern også fedt på lågen ved brug af en fugtig svamp.

Af sikkerhedsårsager sker pyrolysen efter automatisk blokering af ovnlågen. Det er derfor umuligt at oplåse lågen under pyrolysen.

• 5 VEDLIGEHOLDELSE

UDFØR EN RENGØRINGSCYKLUS MED PYROLYSE

To pyrolyse-cykluser tilbydes: Varigheden er forudvalgt og kan ikke ændres:



ECO Pyro på 1 time og 30 min.

for en rengøring der bruger mindre energi.



Pyro Turbo: tager 2 timer


for en mere dybdegående ovenrensning.

ØJEBLIKkelig RENGØRING

- Vælg funktionen "RENGØRING", når du er i den generelle menu, og godkend derefter.

- Vælg den mest egnede automatiske rengøringscyklus, f.eks. Pyro Turbo, og godkend.

Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter godkendelsen.


Under pyrolysen vises symbolet  i betjeningspanelets display for at angive, at ovndøren er låst.

Ved slutningen af pyrolysen blinker 0:00. En afkølingsfase finder steder efter hver pyrolyse, og ovnen kan ikke anvendes i den tid.

 Når ovnen er kølet af, fjernes den hvide aske med en fugtig klud. Ovnens er ren og klar til at blive brugt igen til den tilberedning, du ønsker.


RENGØRING MED UDSKUDT START

- Følg anvisningerne anført i forrige afsnit.

- Vælg symbolet for sluttidspunkt (udskudt start) , og godkend.

- Indstil det ønskede afslutningstidspunkt for pyrolysen med drejeknappen, og godkend to gange.

Efter et par sekunder går ovnen i standby og pyrolysens start er udskudt således, at den slutter på det programmerede tidspunkt.

Når din pyrolyse er færdig, skal du stoppe ovnen og trykke på tasten .

• 5 VEDLIGEHOLDELSE



FUNKTIONEN TØMNING (af vandtanken)



Der skal udføres en tømning før hver tilberedning.

Tømningen kan også udføres uden tilberedning.

For at gøre dette skal du vælge funktionen "RENGØRING", når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklussen "Tømning", og valider derefter. Skuffen åbner.

- Vælg en af de 2 tømninger, HURTIG eller AUTO (se detaljer i det følgende), og gå frem på samme måde som ved en automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning.

Automatisk tømning ved slutningen af en tilberedning:

Ved slutningen af hver tilberedning med damp bliver tømning af tanken foreslået.

Du kan selv bestemme, om du vil lave denne tømning ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende, eller vælge "Jeg accepterer", og godkende.

Derefter vælges en HURTIG tømning eller en AUTO tømning, og der godkendes.

Skuffen åbner automatisk for tømningen.



Tømningen **HURTIG**:

Kun i tilfælde hvor brugeren straks ønsker at starte en tilberedning med damp.

Tømningen tager ca. 20 sekunder.



Tømningen **AUTO**:

Tømmer fuldstændig vandvarmere og tanken, så stagnerende vand undgås.

Tømningen tager ca. 2 til 3 minutter.

Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet.

Godkend ved at trykke på drejeknappen for at starte tømningen.

Displayet viser tiden, som tømningen har brug for.

Når tømningen er afsluttet, viser displayet 0 m 0 s. Luk skuffen manuelt.

• 5 VEDLIGEHOELSE



AFKALKNINGSFUNKTION (af vandvarmeren)

Afkalkningen er en rengøringscyklus, der fjerner kalk fra vandvarmeren.

Du skal jævnligt udføre afkalkning af vandvarmeren.

Når ovnen viser "Afkalkning anbefales", kan du beslutte ikke at gøre det ved at vælge "Jeg accepterer ikke", og derefter godkende.

Du har mulighed for at starte endnu 5 tilberedninger, før funktionerne "med damp" ikke mere kan udføres. Men hvis meddelelsen "Afkalkning påkrævet" vises, er det derimod obligatorisk at vælge "Jeg accepterer", og derefter godkende.



Vigtigt

Når displayet viser "Afkalkning påkrævet" er det obligatorisk at udføre en afkalkning af vandvarmeren.

For at starte en afkalkning skal du vælge funktionen "RENGØRING", når du er i den generelle menu, og derefter godkende.

- Vælg cyklusen "Afkalkning", og valider derefter.
Skuffen åbner automatisk.

Gå frem trin for trin.

TRIN 1: TØMNING

- Sæt en tilstrækkelig stor beholder (mindst 1 liter) under skuffen til at opfange vandet, og godkend.

- Cyklusen "Tømning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

TRIN 2: RENGØRING

- Hæld 110 ml husholdningseddike i tanken.

- Luk skuffen manuelt. Cyklusen "Rengøring" starter, den tager 30 min. Ved slutningen af cyklusen åbner tanken automatisk.

TRIN 3: SKYLNING

Fyld tanken op med vand til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

- Cyklusen "Skylning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

TRIN 4: TØMNING

Endnu en tømning er nødvendig. Fyld igen vandtanken op til mærkningen MAX.

- Stil en beholder under skuffen, og godkend.

- Cyklusen "Tømning" starter, den tager 3 min. og 30 sek.

Ved slutningen af denne cyklus er afkalkningen færdig.

Der udsendes et lydsignal. Luk skuffen manuelt. Nu er ovnen klar til brug igen.

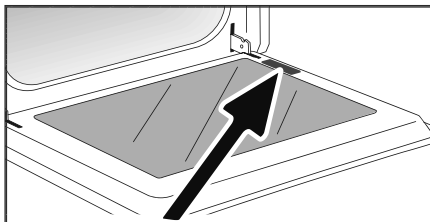
• 6 FEJL OG AFHJÆLPNINGER



- **“Auto Stop” vises.** Denne funktion afbryder ovnens opvarmning i tilfælde af, at du skulle have glemt det. Sæt ovnen på ARRET (STOP).
- **Fejlkode der begynder med et “F”.** Ovnens har registreret en forstyrrelse. Sæt ovnen på stop i 30 minutter. Hvis fejlen stadig er til stede, skal du afbryde strømmen til ovnen i mindst ét minut. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.
- **Ovnen varmer ikke op.** Kontrollér, om ovnen får tilført strøm, eller om der er sprunget en sikring i din eltavle. Kontrollér, om ovnen er indstillet til “DEMO”-funktion (se indstillingsmenu).
- **Lampen i ovnen fungerer ikke.** Udskift pæren eller sikringen i din installation. Kontrollér, om ovnen er tilsluttet elnettet.
- **Køleventilatoren fortsætter med at køre efter slukning af ovnen.** Dette er helt normalt, den kan fungere i op til maks. 1 time efter tilberedningen for at afkøle ovnen. Hvis den fortsætter ud over en time kontaktes kundeservice.
- **Rensning af ovnen ved brug af pyrolyse går ikke i gang.** Kontrollér, at ovnlågen er lukket korrekt. Ring til kundeservice, hvis fejlen vedvarer.
- **Symbolet for “låsnings af låge” blinker på displayet.** Fejl ved låsning af lågen, kontakt kundeservice.
- **Der er vand i ovnens undervarme.** Vandvarmeren er tilkalket. Følg fremgangsmåden for AFKALKNING. Kontakt kundeservice hvis fejlen vedvarer.

• 7 KUNDESERVICE

INDGREB

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (salgsartikel nr., servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.



	A		B		G
SERVICE:	C	TYPE:	D	I	CE
	E		F		
Nr	H			Made in France	

B: Forhandlingsreference

C: Servicereference

H: Serienummer

BEMÆRKNING:

- Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.
- Vi anbefaler, at du nedskriver alle referencenumre her, så du let kan finde referencerne til din apparat.

**PRÆSTATIONSPRØVNING
IFØLGE IA NORMEN EN 60350:**

Prøvning	Tilberednings- sekvens	T°C	Ribbe	Tid	Observationer
Sandkage (8.4.1)	Varmluft	165	2	18-20 min	Bageplade
	Traditionel	200	2	20-23 min	Bageplade i lissium
	Varmluft	165	3 / 1	22-25 min	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Småkager (8.4.2)	Varmluft	165	2	22-25 min	Bageplade
	Varmluft	160	3 / 1	22 min	Forvarmet ovn: -Bageplade -Emaljeret plade
Savoie småkage (8.5.1)	Varmluft	170	1	35-40 min	Forvarmet ovn, form på rist + 5 min. i slukket ovn uden forvarmning
	Traditionel	175	1	45 min	2 niveauer (ikke relevant)
Æbletærte (8.5.2)	Kombineret	180	1	50-55 min	20 cm form på rist
	Varmluft	180	3 / 1	50-55 min	Forvarmet ovn: -Emaljeret plade 1. ribbe
Grillens overflade (9.1)	Stærk grill	P4	2	2-3 min	Forvarmning 5 min. Brød på rist Lågen lukket