

BI-OVN

BRUGSVEJLEDNING

GEZT 47001 BP
GEZT27001BP



DA

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.4444.20/R.AG/11.06.2019/5-2

Læs denne brugervejledning først!





Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

	Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.
	Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.
	Advarsel om elektrisk stød.
	Advarsel om brandrisiko.
	Advarsel om varme overflader.



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

INDHOLD

<u>1</u>	<u>Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler</u>	<u>4</u>
	Generelle sikkerhedsregler	4
	Elektrisk sikkerhed	5
	Produktsikkerhed	6
	Brug af ovnen.....	9
	Sikkerhed for børn.....	9
	Bortskaffelse af gammelt apparat....	10
	Bortskaffelse af transportemballage	10
<u>2</u>	<u>Generelle informationer</u>	<u>11</u>
	Oversigt	11
	Pakkens indhold	12
	Tekniske specifikationer	13
<u>3</u>	<u>Installation</u>	<u>14</u>
	Inden installation.....	14
	Installation og tilslutning	15
	Transport	17
<u>4</u>	<u>Forberedelser</u>	<u>18</u>
	Gode råd om energibesparelser	18
	Første anvendelse	18
	Oprindelig tidsindstilling	18
	Første rengøring af produktet	19
	Første opvarmning	19
<u>5</u>	<u>Betjening af ovnen</u>	<u>21</u>
	Generelle informationer om bagning, stegning og grillning.....	21
	Brug af den elektriske ovn	22
	Ovnfunktioner.....	25
	Således anvendes ovnens kontrolenhed	29
	Tabel over koge-/stegetider	45
	Færdigretter funktioner.....	51
	Opskrifter til færdigret menuer	54
	Betjening af grillen	63
<u>6</u>	<u>Vedligeholdelse og pleje</u>	<u>66</u>
	Generelle informationer	66
	Rengøring af kontrolpanel.....	66
	Rengøring af ovnen	66
	Således tages ovnlågen af.....	68
	Afmontering af lågens inderste glas.	69
	Udskiftning af ovnpære.....	70
<u>7</u>	<u>Feilafhjælpning</u>	<u>72</u>

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

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

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

Elektrisk sikkerhed

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

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

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

på varme overflader.

Isoleringen på

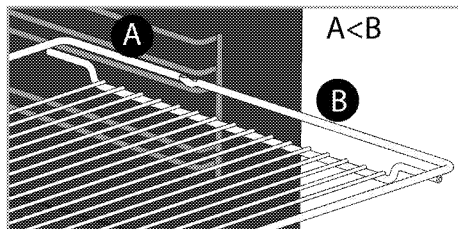
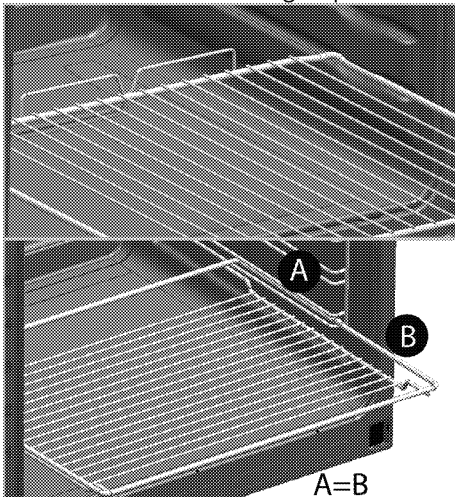
netledningen kan smelte og medføre kortslutning.

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

Produktsikkerhed

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

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



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

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

- ADVARSEL: Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Fjern alt udstyr i ovnen inden pyrolyse – også side ribberne. Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 12*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Under og efter pyrolyse rengøringen skal børst og dyr holdes borte fra rummet indtil apparatet er nedkølet igen, og der må sørges for grundig udluftning i rummet efter pyrolysen.
- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnens kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold

emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

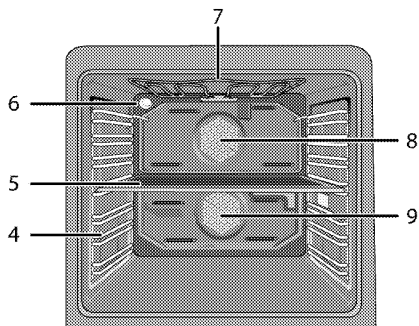
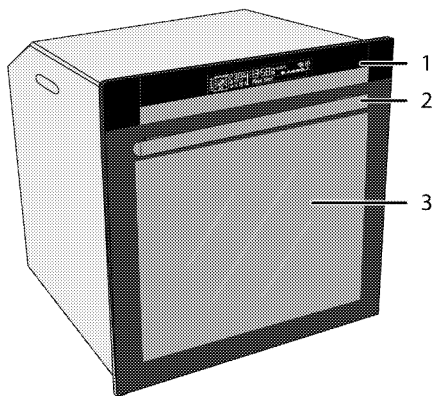
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Øversigt



1 Betjeningspanel

2 Håndtag

3 Frontlåge

4 Hyldeskinnepositioner

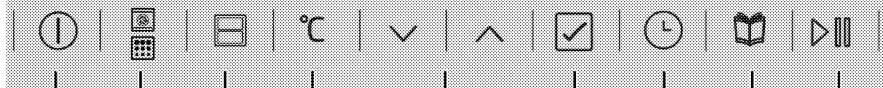
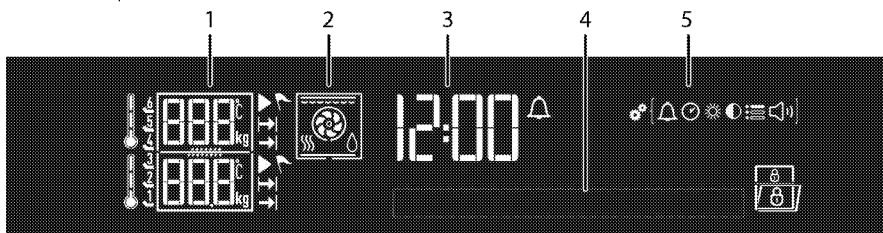
5 Midterste sektionens plade

6 Lampe

7 Overvarmeelement

8 Øverste sektionens ventilatormotor (bag pladejern)

9 Nederste sektionens ventilatormotor (bag pladejern)



1 Indikatorområde for temperatur/vægt

2 Funktionsdisplay

3 Tidsindikator

4 Tekst display

5 Symboler i menuen Indstillinger

6 Knap for start/stop madlavning

7 Færdigret menuvælgerknap

8 Knap for tid og indstillinger

9 Bekræftelsesknap

10 Op/ned-taster (Menu trin) (Menuvalg)

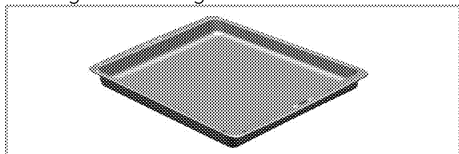
- 11 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
 - 12 Valgknap til oven
 - 13 Funktionsvalgknap *
 - 14 TÆND/SLUK knap
- * Findes i ovne med selvrens, damp og mikrobølger.

Pakkens indhold

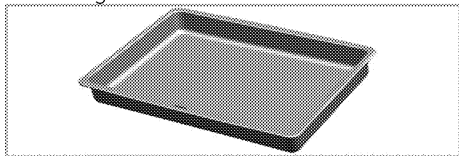


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

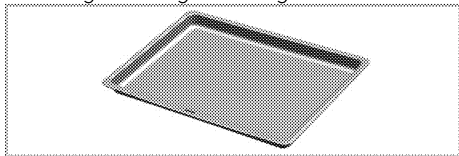
1. **Brugsvejledning**
2. **Bradepande**
Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



3. **Dyb bradepande**
Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.

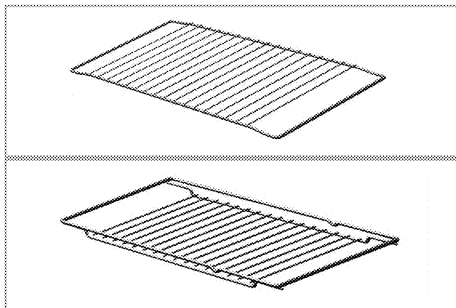


4. **Flad bradepande**
Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.

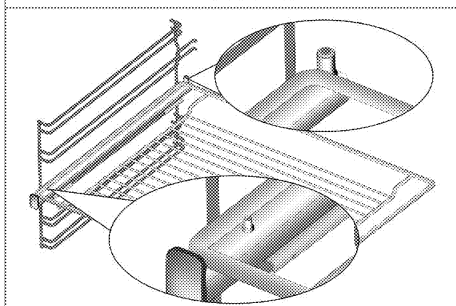
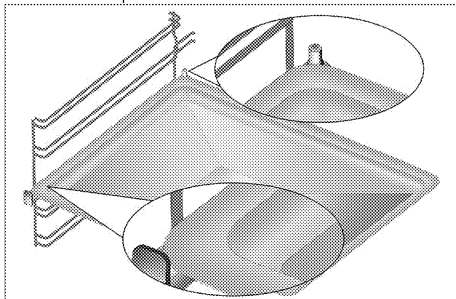


5. **Trådhylde**
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og

kogning i gryder på den ønskede rille.

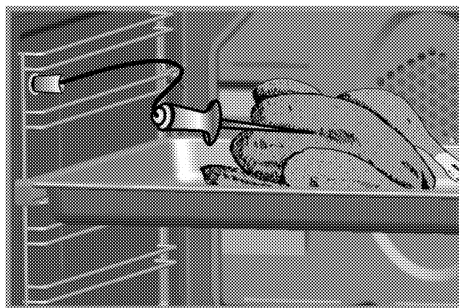


6. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne**
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
Når du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af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



7. Stegetermometer

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



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3,5kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn - Ovn med dobbelt sektion
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

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



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



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



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

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen.

Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser.

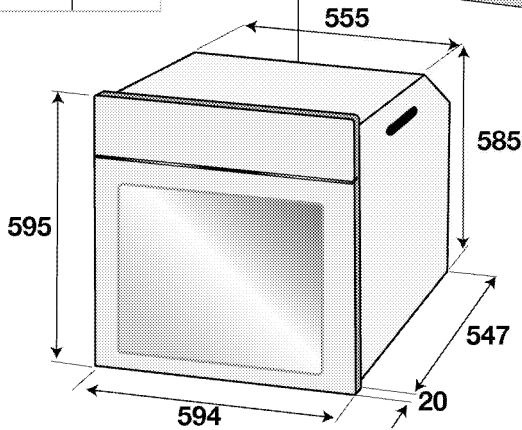
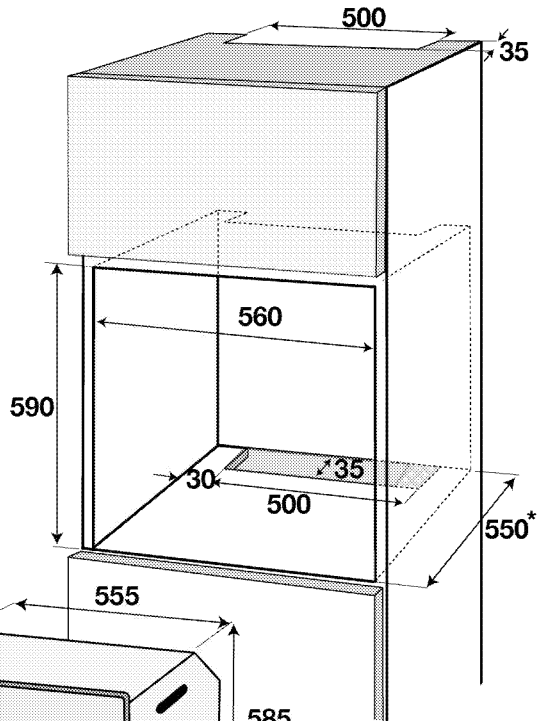
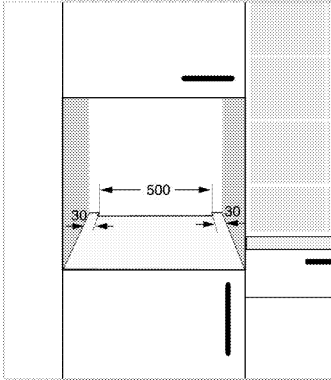
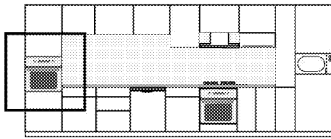
Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



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



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

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

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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



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

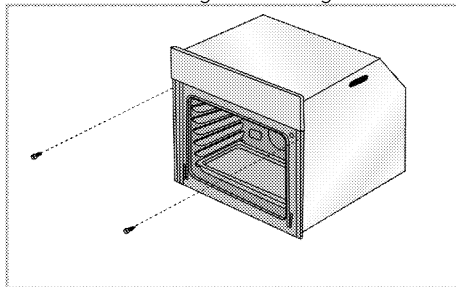


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

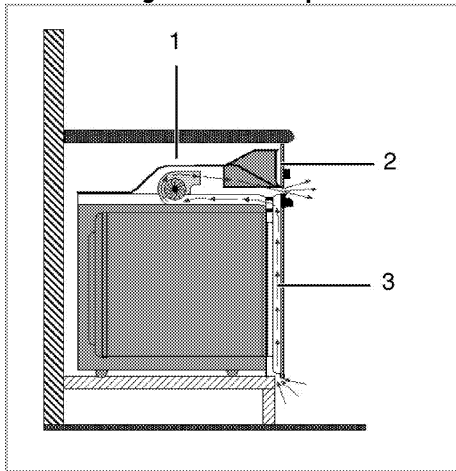
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

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

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



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

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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



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



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

4 Forberedelser

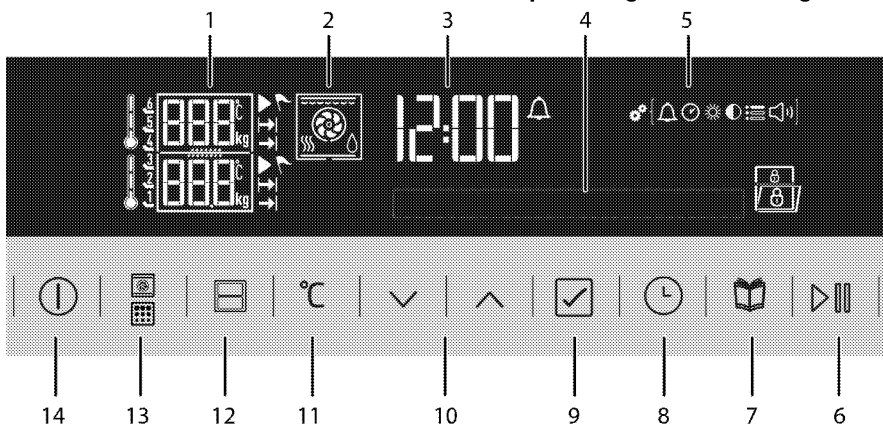
Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.

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

Første anvendelse Oprindelig tidsindstilling






- 1 Indikatorområde for temperatur/vægt
 - 2 Funktionsdisplay
 - 3 Tidsindikator
 - 4 Tekst display
 - 5 Symboler i menuen Indstillinger
 - 6 Knap for start/stop madlavning
 - 7 Færdigret menuvælgerknap
 - 8 Knap for tid og indstillinger
 - 9 Bekræftelsesknap
 - 10 Op/ned-taster (Menu trin) (Menuvalg)
 - 11 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
 - 12 Valgknap til ovn
 - 13 Funktionsvalgknap *
 - 14 TÆND/SLUK knap
- * Findes i ovne med selvrens, damp og mikrobølger.

Indstil den første tid.

1. Når du tænder for produktet første gang, blinker tidsfeltet og ⌚ symbol "Indstil aktuel tid" teksten bliver vist.

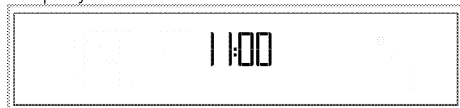


2. Indstil tidsfeltet med ^/v tasterne.
3. Berør ✓ for at bekræfte timen.

4. Minutfeltet og  symbol blinker.
Indstil minutter med / tasterne.
Berør for at bekræfte minutter.





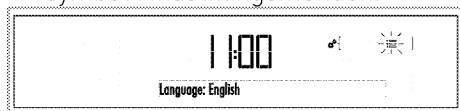
» Det vender tilbage til standby display.
Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.






Indstilling af sprog



Sproget kan kun indstilles, når ovnen er i standby.

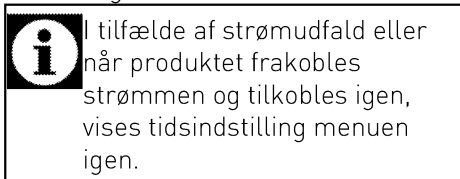
1. Berør  tast, indtil du kan se  symbol i indstillingsmenuen.



2.  symbol blinker på displayet, og sprogvalg vil blive vist.
3. Berør / tasterne for at vælge det ønskede sprog.
4. Berør for at bekræfte indstillingen.

» Det vender tilbage til standby display.
Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

» Kun  og  tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger.



Første rengøring af produktet



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

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

Første opvarmning

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



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"

Grill

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



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

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

Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

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



FARE:

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

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

Tips til bagning

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

Tips om stegning

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

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

Tips om grillning

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

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



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

Tips for stegetermometer

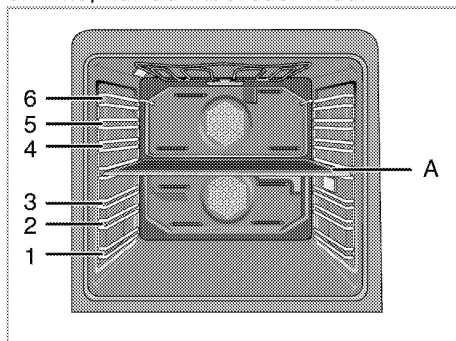
- Retten tilberedes ved at stikke stegetermometeret i den tykkeste del af kødet. Lad ikke termometeret røre skålen, ben eller fedtvæv.
- Ved tilberedning af en hel kylling skal stegetermometeret stikkes mellem maven og vingen på grund af hulrummet i brystpartiet.
- Ved tilberedning af kød i lunser skal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

stegningen og stikke stegetermometeret et andet sted.

Brug af den elektriske ovn


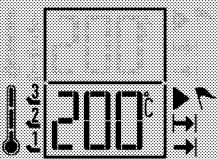

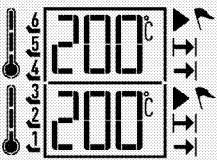

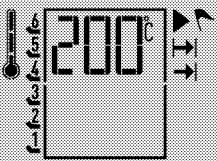
Hyldepositioner

Der er 6 riller i din ovn, hvor tre af dem findes i nedre sektion og tre i øvre sektion. Der er en anden kanal i det hul, hvor midtersektionens plade (A) vil blive installeret. Brug ikke denne kanal som en rille, når du tilbereder mad.



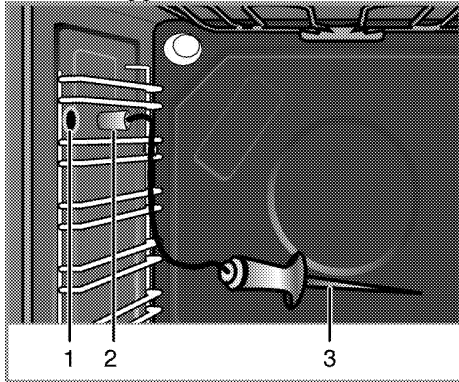
Du kan tilberede maden i 4 forskellige sektioner i ovnen.

	Øvre sektion	Du kan kun koge i øvre sektion. Den er egnet til grill og tilberedning af mindre retter.		Når øvre sektion er aktiv, vil temperaturen, rillepositioner, kogesymboler, standby-symbol, kogetid-symbol og tilberednings sluttid-symbol for denne sektion blive vis på displayet.
--	--------------	--	--	--

	<p>Nedre sektion</p>	<p>Du kan kun koge i nedre sektion. Den er egnet til tilberedning af mellemstore retter.</p>		<p>Når øvre sektion er aktiv, vil temperaturen, rillepositioner, kogesymboler, standby-symbol, kogetid-symbol og tilberednings sluttid-symbol for denne sektion blive vis på displayet.</p>
	<p>Nedre-øvre sektion</p>	<p>Du kan koge samtidigt i nedre og øvre sektioner. Den er egnet til tilberedning af to forskellige retter.</p>		<p>Når nedre sektion er aktiv, vil temperaturen, rillepositioner, kogesymboler, standby-symbol, kogetid-symbol og tilberednings sluttid-symbol for disse sektioner blive vis på displayet.</p>
	<p>Enkelt stor sektion</p>	<p>Du kan koge i enkelt stor sektion. Den er egnet til tilberedning af store og flere retter.</p>		<p>Når enkelt stor sektion er aktiv, vil temperaturen, rillepositioner, kogesymboler, standby-symbol, kogetid-symbol og tilberednings sluttid-symbol for denne sektion blive vis på displayet.</p>

Sådan bruges stegetermometer

1. Efter indstilling af ovnen til en bestemt funktion og temperatur skal du placere stegetermometerets forbindelsesstik (2) i dets stik (1) på sidevæggen af kabinettet.



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

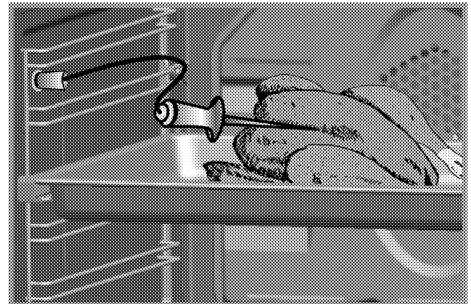
i For at kunne benytte stegetermometeret skal ovnen indstilles til en bestemt funktion og temperatur.

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

i Hvis du tilslutter stegetermometeret, når ovnen arbejder i den funktionstilstand, som ikke kræver stegetermometer, vises "Fjern stegetermometer" på displayet. Denne tekst forsvinder først, når stegetermometeret er fjernet.

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


2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.




» Ovnen registrerer stegetermometeret automatisk når du tilslutter det, og **75** vises i indikatoren for temperatur. Stegetermometeret registrerer automatisk, om temperaturen inde i kødet er nået den indstillede temperatur, og ovnen slukkes.

i Hvis **75** ikke vises i indikatoren for temperatur, sørg for at tilslutningsstikket er blevet korrekt sat i rillen.

- Anbefalet temperatur for stegetermometer er 75 °C. Brug

knapperne  til at indstille den ønskede temperatur til mellem 40 og 99 °C.

- Hvis du fjerner stegetermometeret før afslutningen af stegetid, vil ovnen fortsætte med at køre med den indstillede funktion og den anbefalede temperatur.
- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

 Hvis du bruger stegetermometeret uden at stikke følerens ende i kødet, vil føleren registrere temperaturen inde i ovnen og slukke ovnen, når den indstillede temperatur er opnået. Hvis stegetermometeret udsættes for temperaturer på 250 °C og derover, vil termometerets føler blive beskadiget for bestandigt.

 Når du laver mad og bruger et stegetermometer, vil kødets reelle temperatur og den temperatur, du har indstillet, blive vist skiftevis i displayet med 3 sekunders intervaller. Når dette sker, vil stegetermometerets symbol blive vist på displayet sammen med temperaturen på det som stegetermometeret er forbundet til. Når displayet viser den temperatur, du har indstillet, vil symbolet for stegetermometeret ikke blive vist.

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











* For fødevarer sikkerheden anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i kød (rødt kød og hvidt kød) når mindst 72 °C.





Ovnfunktioner



Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt. Disse funktioner gælder kun for ovne med en enkelt stor sektion.


Alle ovnfunktioner af ovnen er forklaret i dette afsnit.


Symbol	Navn	Beskrivelse
	Statisk (Over- og undervarme)	Over- og undervarme kører samtidigt. Madlavning med kun en plade.
	Undervarme	Kun overvarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunng af med fra bunden.

	Statisk+ventilator (Blæserunderstøttet over-/undervarme)	Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.
	Optøning (Med ventilator)	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnede til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.
	Blæserunderstøttet madlavning	Kun ventilatoren i bagvæggen kører. Varm luft, der opvarmes af det blæserunderstøttede varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af blæseren. I de fleste tilfælde kræves der ikke forvarmning.
	Overvarme+ventilator (Ventilator- understøttet overvarme)	Overvarme plus ventilator i bagvæggen er tændt. Varm luft fordeles bedre med ventilator i sammenligning med den situation, hvor der kun kører overvarme.
	Pizza	Undervarme plus blæserunderstøttede varmelegeme (i bagvæggen) arbejder samtidigt. Egnede til bagning af pizza.
	Multi 3D-tilberedning	Overvarme, undervarme og blæserunderstøttede varmelegeme arbejder samtidigt. Madlavning med kun en plade.
	Økonomisk grill	Kun den indre sektion af overvarmen på ovns loft arbejder. Egnede til grilning af små og mellemstore stykker af kød.
	Fuld grill	Indre og ydre sektioner af overvarmen på ovns loft arbejder samtidigt. Egnede til grilning af mellemstore stykker af kød.
	Grill + blæser (Blæserunderstøttet grill)	Ventilator i bagvæggen arbejder sammen med indre og ydre sektioner af overvarmen på ovns loft. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Egnede til grilning af mellemstore stykker af kød.
	Holde varm	Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid. Brug ikke til tilberedning af maden.

	Pyrolyse - økonomi	Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales at bruge, når ovnen er let snavset. Læs beskrivelsen i afsnittet om "Rengøring og Vedligeholdelse", inden denne funktion anvendes.se.
	Pyrolyse	Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om "Rengøring og Vedligeholdelse", inden denne funktion anvendes.se.
	Øko ventilator tilberedning	Kun ventilatoren i bagvæggen kører. For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220 °C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Øko ventilator tilberedning' tabellen.
	Langtidsvarende madlavning	Maden varmes samtidig fra oven og fra neden. Det egner sig til langsom madlavning af stegte/svitsede stykker kød (kalv, lam, fjærkræ osv.) i en åben beholder ved lav temperatur. Denne funktion sikrer, at kødet er saftigt og mørt indeni. Vælg hygiejnisk sikre kødtyper. Forsteg/svits alle overflader på kødet på en varm pande på et komfur, grill eller lignende. Du kan tilberede det forstegte/svitsede kød i lang tid med "langsom madlavning"-funktionen. Tilberedning med kun én plade.

Øvre sektion	Blæser opvarmning Økonomisk ventilator Overvarme+ventilator Fuld grill+ventilator Fuld grill Optøning Økonomisk grill		
Nedre sektion	Blæser opvarmning Økonomisk ventilator Optøning Undervarme Pizza		Blæserunderstøttet+blæserunderstøttet Fuld grill+blæserunderstøttet Optøning+optøning Økonomisk grill+blæserunderstøttet Blæserunderstøttet+undervarme Blæserunderstøttet+pizza
		Enkelt	Over/undervarme


stor sektion n 	Statisk+ventilator
	Blæser opvarmning
	Multi-tilberedning (3D)
	Pizza
	Overvarme+ventilator
	Fuld grill+ventilator
	Fuld grill
	Økonomisk grill
	Økonomisk ventilator
	Undervarme
	Holde varm
	Langtidsvarende madlavning
Optøning	
Pyrolyse	
Pyrolyse - økonomi	

	På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for »Koge-/stegetid«, begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen »Holde varm« og »Lav temp. Madlavning« funktionerne.
	På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for »Koge-/stegetid«, begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen »Holde varm« og »Lav temp. madlavning« funktionerne.

Enkelt stor sektion

Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

	Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.
	Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.
	Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
	Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
	Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over/undervarme	200	40-250
Over/undervarme + blæser	175	40-250
Blæser opvarmning	180	40-250
Multi-tilberedning (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Overvarme+ventilator	200	40-250
Fuld grill+ventilator	200	40-250
Fuld grill	250	40-250
Økonomisk grill	250	40-250
Økonomisk ventilator	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Langtidsvarende madlavning	80	50-150
Optøning	-	-

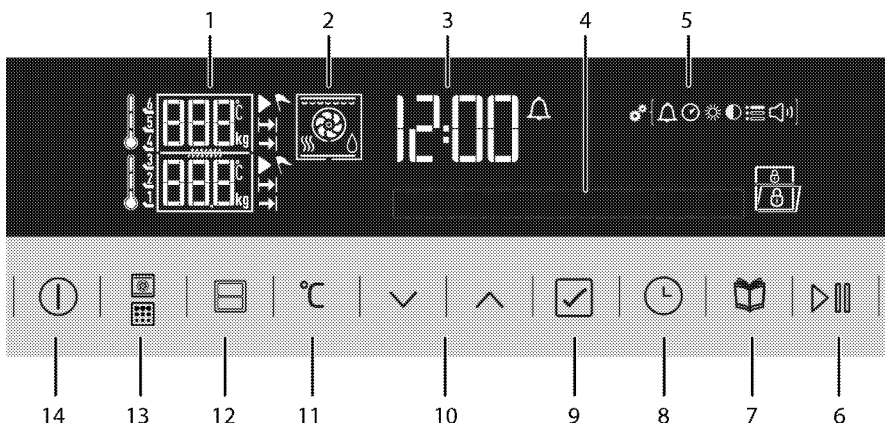
Øvre sektion

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Blæser opvarmning	180	40-250
Overvarme+ventilator	200	40-250
Fuld grill+ventilator	200	40-250
Fuld grill	250	40-250
Økonomisk grill	250	40-250
Økonomisk ventilator	180	160-220
Optøning	-	-

Nedre sektion

Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Blæser opvarmning	180	40-250
Pizza	210	40-250
Økonomisk ventilator	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Optøning	-	-

Således anvendes ovnens kontrolenhed



- 1 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Tekst display
- 5 Symboler i menuen Indstillinger
- 6 Knap for start/stop madlavning
- 7 Færdigret menuvælgerknap
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Bekræftelsesknap
- 10 Op/ned-taster (Menu trin) (Menuvalg)

- 11 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
 - 12 Valgknap til ovn
 - 13 Funktionsvalgknap *
 - 14 TÆND/SLUK knap
- * Findes i ovne med selvrens, damp og mikrobølger.

Display symboler:

- Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
- Symbol for koge-/stegetid
- Symbol for slut for madlavningstid



Alarmsymbol.

Symbol for standby

Symbol for madlavning

Symbol for aktuel tid

Symbol for indstillinger

Symbol for holde varm

Symbol for optøning

Symbol for tastelås

Symbol for åben låge

Symbol for indstilling af lysstyrke

Symbol for lydindstilling

Symbol for indstilling af sprog

Symbol for kødsonde *


*
Varianter afhængigt af produktmodel.

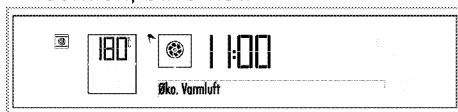
Betjening af ovnen som en enkelt sektion



Manuel betjening

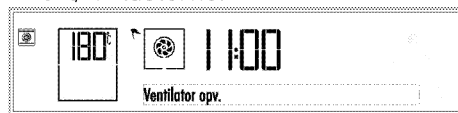
Under manuel betjening vil ovnen køre uafhængigt af tilberedningstiden efter valg af funktion og temperatur. Ovnens slukker ikke automatisk, når tilberedningen er slut. Den skal slukkes af brugeren.



Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

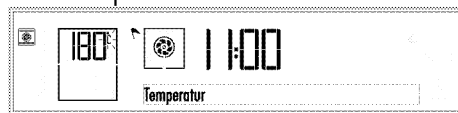
1. Fjern midterste sektionens plade fra ovnen. Kun efter fjernelsen af den midterste sektionens plade vil ovntimeren fungere i indstilling for enkelt stor sektion.
2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den enkelte store sektion, blive vist.
















4. Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre   tasterne.




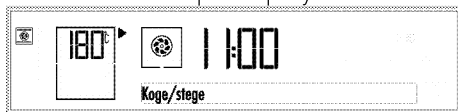
5. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.  symbolet blinker på displayet, og **»Temperatur«** vil blive vist.



6. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre   tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre  tasten.
7. For Booster-indstilling, tryk på  knappen to gange for at aktivere booster-indstillingen. Advarslens **»Booster passiv«** og  symbolet fremkommer på displayet.
8. tryk på en vilkårlig  eller  tast for at aktivere booster-indstillingen. Advarslens **»Booster aktiv«** og  symbolet fremkommer på displayet. Bekræft indstillingen ved at berøre .

 Når booster-indstillingen er lavet, arbejder ovnen i maksimal effekt for at nå den indstillede temperatur. Når den indstillede temperatur er nået,  vil symbolet forsvinde. Booster-indstillingen er aktiv for de funktioner, den  er vist, når  knappen berøres to gange.

- Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
- Når madlavningsfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »Madlavning« vil fremkomme på displayet.

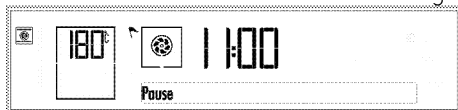


» Ovnens varmer op til den indstillede temperatur.

 Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur  vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

 Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller  symbolet fremkommer på displayet.


- Når madlavningsprocessen er færdig, berør  tasten igen i to sekunder for at slutte tilberedning.



Halvautomatisk funktion


Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

I halvautomatisk funktion kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).



- Fjern midterste sektionen fra ovnen. Kun efter fjernelsen af den midterste sektionen vil ovntimeren fungere i indstilling for enkelt stor sektion.
- Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.

- Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den enkelte store sektion, blive vist.














- Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre  /  tasterne.





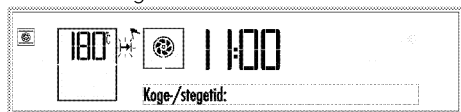
- Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.  symbolet blinker på displayet, og »Temperatur« vil blive vist.








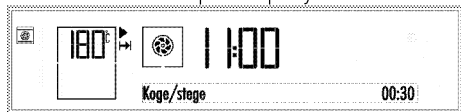
- Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  /  tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre  tasten.
- For Booster-indstilling, tryk på  knappen to gange for at aktivere booster-indstillingen. Advarslen »Booster passiv« og  symbolet fremkommer på displayet.
- tryk på en vilkårlig  eller  tast for at aktivere booster-indstillingen. Advarslen "Booster aktiv" og  symbolet fremkommer på displayet. Bekræft indstillingen ved at berøre .

i Når booster-indstillingen er lavet, arbejder ovnen i maksimal effekt for at nå den indstillede temperatur. Når den indstillede temperatur er nået,  vil symbolet forsvinde. Booster-indstillingen er aktiv for de funktioner, den  er vist, når °C knappen berøres to gange.


9. For koge-/stegetid, tryk på  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.




10. Berør  /  taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når tilberedningstiden er indstillet, vil  symbolet lyse konstant.
11. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
12. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør  tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »Madlavning« vil fremkomme på displayet.




» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

i Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur  vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

i Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller  symbolet fremkommer på displayet.

13. Når madlavningen er fuldført, vises »God appetit« og "Tryk på start for at fortsætte" på displayet og alarmsignalet høres.
14. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen slukkes automatisk.
15. Hvis du ønsker, at ovnen fortsætter med at køre, tryk på  tasten i to sekunder. Ovnen vil fortsat køre i en ubegrænset tid.


i Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre  tasten.

Fuldautomatisk funktion


I fuldautomatisk funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

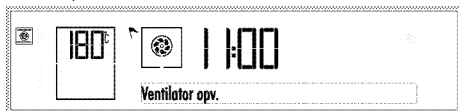
Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

1. Fjern midterste sektionen fra ovnen. Kun efter fjernelsen af den midterste sektion vil ovntimeren fungere i indstilling for enkelt stor sektion.

2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den enkelte store sektion, blive vist.








4. Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre  tasterne.



5. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre $^{\circ}\text{C}$ én gang for at åbne temperaturdisplayet. $^{\circ}\text{C}$ symbolet blinker på displayet, og »Temperatur« vil blive vist.

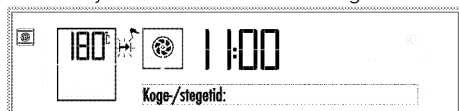






6. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre tasten.
7. For Booster-indstilling, tryk på $^{\circ}\text{C}$ knappen to gange for at aktivere booster-indstillingen. Advarslen »Booster passiv« og  symbolet fremkommer på displayet.
8. tryk på en vilkårlig  eller  tast for at aktivere booster-indstillingen. Advarslen "Booster aktiv" og  symbolet fremkommer på displayet. Bekræft indstillingen ved at berøre .





Når booster-indstillingen er lavet, arbejder ovnen i maksimal effekt for at nå den indstillede temperatur. Når den indstillede temperatur er nået,  vil symbolet forsvinde. Booster-indstillingen er aktiv for de funktioner, den  er vist, når $^{\circ}\text{C}$ knappen berøres to gange.

9. For koge-/stegetid, tryk på  tasten én gang og rulle til »Madlavnings tid« på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.



10. Berør  taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når tilberedningstiden er indstillet, vil  symbolet lyse konstant.
11. For slut for tilberedningstid, berør  med korte intervaller, indtil »Koge/stege sluttid« vises på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.






12. Berør  tasterne for at indstille den ønskede slut på madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser  konstant.
13. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
14. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør

►||| tasten i to sekunder for at starte tilberedning.

» » **Standby**» vil fremkomme på displayet. Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.

15. Den valgte betjeningstilstand aktiveres, når starttiden for tilberedning oprinder. »**Madlavning**« fremkommer på displayet, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt i en vis tid under madlavningsprocessen.



 Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

 Når ovnlågen åbnes, vises »**Lågen åben**« advarslen og/eller  symbolet fremkommer på displayet.

16. Når madlavningen er fuldført, vises »**God appetit**« og »**Tryk på start for at fortsætte**« på displayet og alarmsignalet høres.

17. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen slukkes automatisk.

18. Hvis du ønsker, at ovnen fortsætter med at køre, tryk på ►||| tasten i to sekunder. Ovnen vil fortsat køre i en ubegrænset tid.

 Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre  tasten.


Bruge ovnen kun som en øverste eller nederste sektion

Manuel betjening

Under manuel betjening vil ovnen køre uafhængigt af tilberedningstiden efter valg af funktion og temperatur. Ovnen slukker ikke automatisk, når tilberedningen er slut. Den skal slukkes af brugeren.

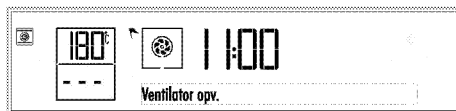
Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

1. Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.

 Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovn timeren arbejde som en hel enkelt sektion.

2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.

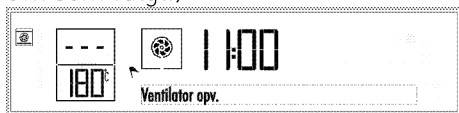
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den øverste sektion, blive vist.





4. Berør  en gang for at aktivere den nedre sektion af ovnen.

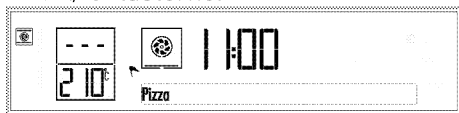
 symbolet vises ved siden af den aktive ovnsektion. Temperatur indstilling og første trin til tilberedning for både øvre



og nedre ovnsektion gentages på samme måde. (I billeder vises nedre ovn som valgt.)



i Hver gang du berører  tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret.

5. Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre  tasterne.




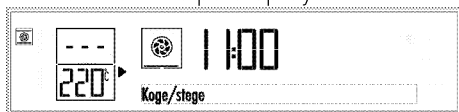
6. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.  symbolet blinker på displayet, og »Temperatur« vil blive vist.




7. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre  tasten.


8. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.

9. Når madlavningsfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »Madlavning« vil fremkomme på displayet.

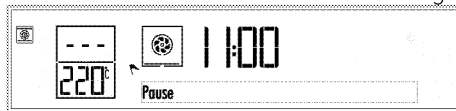


» Ovnens varmer op til den indstillede temperatur.

i Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur  vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

i Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller  symbolet fremkommer på displayet.

10. Når madlavningsprocessen er færdig, berør  tasten igen i to sekunder for at slutte tilberedning.



i Når du kun bruger den øvre eller den nedre sektion til madlavning, skal den ubrugte sektion være tom, da den bliver varm.

Halvautomatisk funktion

I halvautomatisk funktion kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden). Ovnens vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

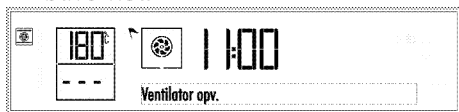
1. Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.

i Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovntimeren arbejde som en hel enkelt sektion.


2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.

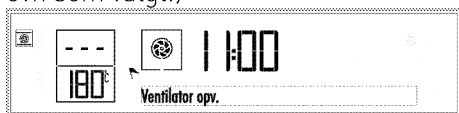
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til



tilberedning i den øverste sektion, blive vist.




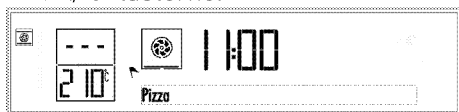
4. Berør  en gang for at aktivere den nedre sektion af ovnen.

 symbolet vises ved siden af den aktive ovnsektion. Temperatur indstilling og første trin til tilberedning for både øvre og nedre ovnsektion gentages på samme måde. (I billeder vises nedre ovn som valgt.)




 Hver gang du berører  tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret.


5. Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre  tasterne.




6. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre $^{\circ}\text{C}$ én gang for at åbne temperaturdisplayet. $^{\circ}\text{C}$ symbolet blinker på displayet, og »Temperatur« vil blive vist.





7. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre tasten.




8. For koge-/stegetid, tryk på  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid"

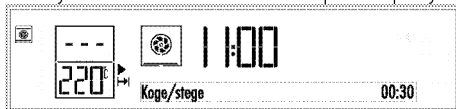
på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.





9. Berør  taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når tilberedningstiden er indstillet, vil  symbolet lyse konstant.



10. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.

11. Når madlavningsfunktion og temperaturværdier er passende, berør  tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »Madlavning« vil fremkomme på displayet.  vil symbolet forsvinde, mens  symboler fremkommer på displayet.




» Ovnens varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.


 Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur  vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

 Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslens og/eller  symbol fremkommer på displayet.

12. Når madlavningen er fuldført, vises »God appetit« og "Tryk på start for at fortsætte" på displayet og alarmsignalet høres.

- For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen slukkes automatisk.
- Hvis du ønsker, at ovnen fortsætter med at køre, tryk på  tasten i to sekunder. Ovnen vil fortsat køre i en ubegrænset tid.

i Når du kun bruger den øvre eller den nedre sektion til madlavning, skal den ubrugte sektion være tom, da den bliver varm.

i Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre  tasten.


Fuldautomatisk funktion

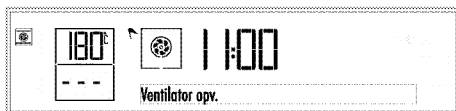
I fuldautomatisk funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.


- Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.

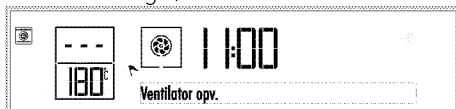
i Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovntimeren arbejde som en hel enkelt sektion.


- Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.
- Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den øverste sektion, blive vist.




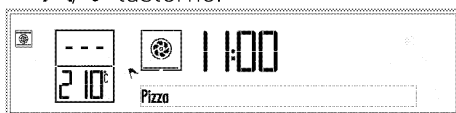
- Berør  en gang for at aktivere den nedre sektion af ovnen.



 symbolet vises ved siden af den aktive ovnsektion. Temperatur indstilling og første trin til tilberedning for både øvre og nedre ovnsektion gentages på samme måde. (I billeder vises nedre ovn som valgt.)







i Hver gang du berører  tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktivert.

- Indstil den ønskede madlavningsfunktion ved at berøre  tastene.



- Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  én gang for at åbne temperaturdisplayet.  symbolet blinker på displayet, og »Temperatur« vil blive vist.



- Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  tastene. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre  tasten.
- For koge-/stegetid, tryk på  tasten én gang og rulle til »Madlavningstid« på tekstdisplayet.  symbol blinker samtidigt.



9. Berør taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når tilberedningstiden er indstillet, vil symbolet lyse konstant.
10. For slut for tilberedningstid, berør med korte intervaller, indtil »Koge/stege sluttid« vises på tekstdisplayet. blinker samtidigt.



11. Berør tasterne for at indstille den ønskede slut på madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser konstant.
12. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
13. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør tasten i to sekunder for at starte tilberedning.
» » **Standby**« vil fremkomme på displayet. Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.
14. Den valgte betjeningsstilstand aktiveres, når starttiden for tilberedning oprinder. »**Madlavning**« fremkommer på displayet, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt i en vis tid under madlavningsprocessen.

Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller symbolet fremkommer på displayet.

15. Når madlavningen er fuldført, vises »God appetit« og »Tryk på start for at fortsætte« på displayet og alarmsignalet høres.
16. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnen slukkes automatisk.
17. Hvis du ønsker, at ovnen fortsætter med at køre, tryk på tasten i to sekunder. Ovnen vil fortsat køre i en ubegrænset tid.

Når du kun bruger den øvre eller den nedre sektion til madlavning, skal den ubrugte sektion være tom, da den bliver varm.

Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre tasten.

Bruge den øverste og nederste sektion samtidigt Manuel betjening


Under manuel betjening vil ovnen køre uafhængigt af tilberedningstiden efter valg af funktion og temperatur. Ovnen

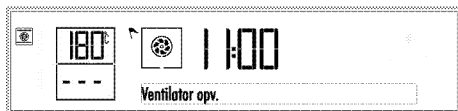
slukker ikke automatisk, når tilberedningen er slut. Den skal slukkes af brugeren.


Ovnens venter tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



1. Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.

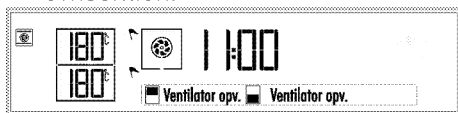
i Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovntimeren arbejde som en hel enkelt sektion.


2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den øverste sektion, blive vist.




i Hver gang du berører  tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret.

4. Aktivér begge sektioner ved at berøre  tasten to gange.  symbolet vises ved siden af hver ovnsektion.





5. Berør  tasterne for at vælge den passende kogefunktion blandt dem , der indstilles for begge ovnsektioner. For eksempel for at grille i den øverste og bage wienerbrød i den nederste sektion






kan du vælge Grill og blæserunderstøttet funktion.

Når funktionen er valgt, kan »Temperatur« og »Madlavningstid« indstilles separat for hver ovnsektion. For disse indstillinger, vil  symbolet for at aktive kogefunktion blinke.





6. Hvis du vil ændre temperaturen i den øverste sektion, skal du berøre  tasten én gang for at åbne temperaturdisplayet for den øverste sektion. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsektion vil  symbolet blinke og »Temperatur« vil blive vist.




7. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre  .  symbolet lyser konstant, og  symbolet for den aktive kogesektion vil blinke.

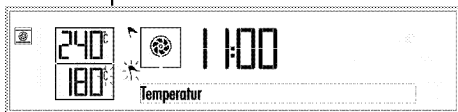


8. For at ændre temperaturen i den nederste sektion, aktivér temperaturvisning for den nederste sektion ved at berøre  tasten. Ovnbunds  symbol blinker.



9. Berør  én gang for at åbne temperaturdisplayet for den nederste sektion. I temperaturdisplayet for den valgte

ovnsektion vil °C symbolet blinke og »Temperatur« vil blive vist.



10. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre °C symbolet lyser konstant, og symbolet for den aktive kogesektion vil blinke.

Hvis du ønsker at ændre temperaturindstilling mens du bruger de to dele på samme tid, kan forskellen mellem sektionerne ikke være mere end 80 °C, da sektionerne vil blive påvirket af hinandens temperatur.

11. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
12. Når madlavningsfunktion og temperaturværdier er passende, berør tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »Madlavning« vil fremkomme på displayet. vil symbolet forsvinde, mens symboler fremkommer på displayet.



Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller symbolet fremkommer på displayet.

13. Når madlavningsprocessen er færdig, berør tasten igen i to sekunder for at slutte tilberedning.



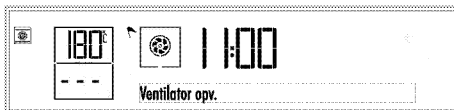
Halvautomatisk funktion

I halvautomatisk funktion kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden). Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

1. Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.

Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovntimeren arbejde som en hel enkelt sektion.

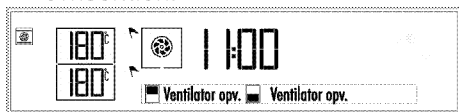
2. Tænd ovnen ved at berøre tasten i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den øverste sektion, blive vist.



Hver gang du berører tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret.

4. Aktivér begge sektioner ved at berøre tasten to gange.

symbolet vises ved siden af hver ovnsektion.

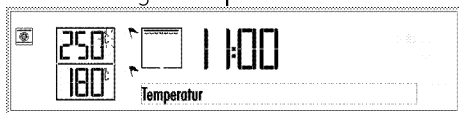


5. Berør tasterne for at vælge den passende kogefunktion blandt dem, der indstilles for begge ovnsektioner. For eksempel for at grille i den øverste og bage wienerbrød i den nederste sektion kan du vælge Grill og blæserunderstøttet funktion.

Når funktionen er valgt, kan »Temperatur« og »Madlavningstid« indstilles separat for hver ovnsektion. For disse indstillinger, vil symbolet for at aktive kogefunktion blinke.



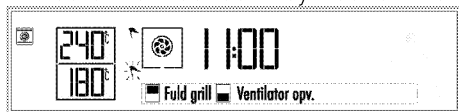
6. Hvis du vil ændre temperaturen i den øverste sektion, skal du berøre tasten én gang for at åbne temperaturdisplayet for den øverste sektion. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsektion vil symbolet blinke og »Temperatur« vil blive vist.



7. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre symbolet lyser konstant, og symbolet for den aktive kogesektion vil blinke.



8. For at ændre temperaturen i den nederste sektion, aktivér temperaturdisplayet for den nederste sektion ved at berøre tasten. Ovnbunds symbol blinker.



9. Berør én gang for at åbne temperaturdisplayet for den nederste sektion. I temperaturdisplayet for den valgte ovnsektion vil symbolet blinke og »Temperatur« vil blive vist.



















10. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne. Når den ønskede værdi er nået, bekræft temperaturen ved at berøre symbolet lyser konstant, og symbolet for den aktive kogesektion vil blinke.

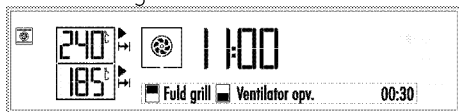
Hvis du ønsker at ændre temperaturindstilling mens du bruger de to dele på samme tid, kan forskellen mellem sektionerne ikke være mere end 80 °C, da sektionerne vil blive påvirket af hinandens temperatur.

11. For tilberedningstid af den aktiverede nederste sektion af ovnen, berør tasten én gang og rul til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. Samtidigt blinker symboler.




12. Berør   taster for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten. Når tilberedningstiden er indstillet, vil  symboler blive vist på skærmen konstant.
13. For tilberedningstid af den anden øverste sektion, skal du først aktivere sektionen ved at berøre   symbolet for den øverste sektion blinker. Derefter berør  tasten én gang og rul til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. Samtidigt blinker  symboler.
14. Indstil den ønskede madlavningstid for den øverste sektion ved at berøre   taster, og bekræft med  tasten. Når tilberedningstiden for den øverste sektion er indstillet, vil  symboler blive vist på skærmen konstant.
15. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
16. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør   tasten i to sekunder for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og  symboler forsvinde, mens  symboler fremkommer på displayet.


Den indstillede tilberedningstid vises ved enden af tekstskræmen. Her kan du følge den resterende tilberedningstid.






» Ovnens varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur indtil slut på den korte tilberedningstid.





Alle segmenter af symbol for indvendig ovntemperatur vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.




Når ovnlågen åbnes, vises »Lågen åben« advarslen og/eller  symbolet fremkommer på displayet.

17. Når den korte tilberedning er slut, vises **»God appetit«** og **”Tryk på start for at fortsætte”** henholdsvis på displayet og alarmsignalet høres.
18. Tag maden ude af ovnen, når tilberedningstiden er over. Når du lukker lågen igen, vil tilberedning i den anden sektion med længere tilberedningstid fortsætte.
19. Når den lange madlavningsproces er færdig, vises **»God appetit«** og **”Tryk på start for at fortsætte”** henholdsvis på displayet og alarmsignalet høres.
20. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnens slukkes automatisk.
21. Hvis du ønsker, at ovnen fortsætter med at køre, tryk på   tasten i to sekunder. Ovnens vil fortsat køre i en ubegrænset tid.



Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre  tasten i to sekunder.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  tasten i 2 sekund for at slukke ovnen.


Anvendelse af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.



Tastelåsen kan bruges, når ovnen er i standby.

Aktivering af tastelås


1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil »Tastelås passiv« vil fremkomme på displayet.



»  symbolet blinker.

2. Aktiver tastelåsen ved at berøre et tilfældigt  symbol en gang. Tastelåsen aktiveres, »Tastelås aktiv« vil fremkomme på displayet.  symbol fortsætter med at blinke.


3. Berør for at bekræfte indstillingen.

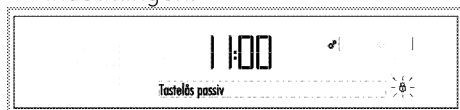
» Teksten forsvinder, og  symbolet blinker konstant.




Undtaget  taster, fungerer andre ovntaster ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret.

Deaktivering af tastelås

1. Deaktiver tastelåsen ved at berøre et tilfældigt  symbol en gang. "Tastelås passiv" vil fremkomme på displayet.
2. Berør for at bekræfte indstillingen.



» Tastelåsen er deaktiveret, og  symbolet forsvinder fra displayet.

Anvendelse af uret som alarm





Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovenns funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.






Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.


Indstilling af alarmen:



1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet.  symbol begynder at blinke
2. Berør  tasterne for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten.  symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
3. Alarmen lyder, når alarmtiden er udløbet.
4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.



Annullering af alarmen:

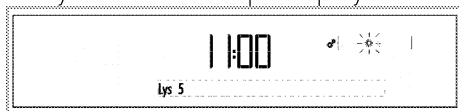
1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet fremkommer på displayet.
2. Berør  tast, indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre tasten.

» Alarmen er annulleret, og  symbolet forsvinder.


Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er i standby.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil »Lysstyrke« vil fremkomme på displayet.  symbolet blinker på displayet.





2. Der er 5 lysstyrkeniveauer, 1,2,3,4 og 5. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.

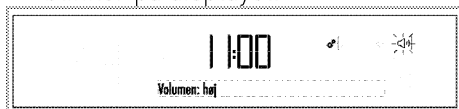
 Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.


» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er i standby.

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet fremkommer på displayet. Symbolet blinker på displayet.





2. Der er 2 lydstyrkeniveauer, »Volume lav« og »Volumen høj«. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.



» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af sprog

Sproget kan kun indstilles, når ovnen er i standby.

1. Berør  tast, indtil du ser  symbolet i menuen Indstillinger.





2.  symbolet blinker på displayet, og det indstillede sprog vil blive vist.
3. Berør  tastene for at vælge det ønskede sprog.
4. Berør for at bekræfte indstillingen.




» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af den aktuelle tid

Den aktuelle tid kan kun indstilles, når ovnen er slukket. Hvis du vil ændre tiden, som blev indstillet under den første opsætning:

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil »Indstil den aktuelle tid« vil fremkomme på displayet. Time-feltet og  symbolet blinker på displayet.



2. Indstil timer med  tastene.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.
4. Minutter-feltet og  symbolet blinker. Indstil minutter med  tastene. Berør for at bekræfte minutterne.



» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

1:00

Tabel over koge-/stegetider



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

For enkelt stor sektion Baging og stegning

















Når du åbner ovnlågen, hvis der er madlavning tips tilgængelige på glas ovndøren, disse finder anvendelse for den fælles hele afsnittet.



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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	175	25 ... 35
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	25 ... 35
	2 bageplader	1-Dyb bradepande* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Almindelig bradepande* 5-Bageplade*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform		1 - 4	150	25 ... 35

		med en diameter på 26 cm på bageplade**				
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	175	25 ... 30
	2 bageplader	1- Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1- Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1- Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 bageplader	1- Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3- Bageplade*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Én	Almindelig		3	200	10 ... 15

Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ltdfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max så 190	70 ... 90
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al stags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Kun for nederste sektion Baging og stegning

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		1	175	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	150	35 ... 45
	2 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Atmindelig bradepande*		1-3	150	35 ... 45
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		1	150	25 ... 35
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 bageplader	1-		1-3	165	35 ... 40

		Bageplade* 3-Almindelig bradepande*				
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	190	35 ... 45
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	200	10 ... 15
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (Skivet)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Kun til øverste sektion Baging og stegning

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		4	175	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		4	150	35 ... 45
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		4	170 ... 180	35 ... 45
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		4	190	35 ... 45
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		4	15 min. 250/max så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (Skivet)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		4	25 min. 250/max så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		5	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko varmluft

Skift ikke
madlavningstemperaturen,
efter at madlavningen er startet
i "Øko varmluft".

Undlad at åbne lågen under
madlavning i "Øko varmluft".

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	160	25 ... 35
Kiks	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	30 ... 35
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45











* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.





Tilberedesskema til kontrol af retter (For enkelt stor sektion)

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere

at kontrollere produktet for kontrolinstutterne

 1. rist i ovnen er den nederste rist.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	25 ... 35
	2 bageplader	1-Dyb bradepande* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 bageplader	1-Dyb bradepande* 3-Almindelig bradepande* 5-Bageplade*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én	Rund		2	150	30 ... 40

	bageplade	springform med en diameter på 26 cm på rist**				
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	25 ... 35
Æbletærte	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	55 ... 65
	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		3	180	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 3-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 3	180	55 ... 65
Der foreslås forvarme til al slags mad. * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.						

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, skru op for temperaturen med ca. 10 °C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdej kagen er for tør, skru op for temperaturen med ca. 10 °C og forkort bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.


Færdigretter funktioner

Sådan vælges færdigretter funktionerne

Menuen Færdigretter indeholder programmer med måltider, der er lavet af professionelle kokke og er lagret i betjeningsenhedens hukommelse.


I denne menu indstilles temperatur, hyldeposition, vægt og madlavningsfunktionerne automatisk. Du kan ændre vægt og madlavningstiden alt efter dit måltid og din smag. Færdigretter menuer findes ved kombinationer af enkelt stor sektion, nederste sektion og nedre-øvre sektion.



For at vælge færdigretter funktioner:

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.




Hvis pladen for den midterste sektion er sat i, når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den øverste sektion, blive vist.



Hver gang du berører  tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret. Færdigretter menuer findes ved kombinationer af enkelt stor sektion, nederste sektion og nedre-øvre sektion.

2. Berør  tast for at vælge sektionen, du vil bruge til tilberedning.
3. Berør  tasten for at vælge Færdigretter funktionens display. Hovedmenu vil blive vist på skærmen i dette trin.



4. Berør  tasterne for at vælge den ønskede hovedmenu
5. Berør  tasten for at bekræfte den hovedmenu, du har valgt.
6. Berør  tasterne for at vælge retten (Småkager, Kage, Lille kage, osv.).



7. Inden madlavningen startes i menuen Færdigretter, kan du indstille vægten afhængigt af, hvilken type måltid du har valgt. For at gøre dette:

Berør $^{\circ}\text{C}$ indtil »Vægt« vil fremkomme på displayet. I vægt-displayet for den valgte ovnsektion vil »kg« symbolet blinke og »Vægt« vil fremkomme på displayet.

8. Vælg den passende vægt ved at berøre \sim/\sim tasterne. Når den ønskede værdi er nået, godkend temperaturen ved at berøre \square tasten. »kg« symbolet lyser konstant.



Ovnens ændrer temperaturen og tilberedningstiden automatisk på baggrund af den ændrede vægt.



Du kan kun ændre vægten for de retter, som har en angivet vægt.

9. Sæt retten i ovnen.

10. Berør \triangleright \square tasten for at starte tilberedning. »Madlavning« vil fremkomme på displayet.

»Når madlavningen er fuldført, vises »God appetit...« på displayet og alarmsignalet høres. For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast.



Når "Tilbage" fremkommer på displayet, mens du navigerer i menuen over retter, kan du komme tilbage til den tidligere menu. Du kan vende tilbage til den første funktionsskærm ved at trykke på \square .

Menuen Færdigretter:

Kan variere afhængigt af modellerne

For nederste sektion:

Kager og mørdej	Rødt kød	Fisk	Fjerkræ	Forretter	Speciel	Desserter	Tørrede måltider	Frossen mad
Kiks med valnødder	Fyldt lammekølle	Ørred	Kylling lille 1600 gr	Fyldt peber	Tilberedning af yoghurt	Frugtæarte	Tørret æble	Frosne gratinerede grøntsager
Kiks	Stegt lam	Havaborre	Kylling, stor 1600 gr	Ostemake roni	Butterdej hævning	Æbletæarte	Tørrede kvæder	
Rosintærte	Veal pot roast	Fisk med grøntsager i papir	Hakket kylling	Sprøde kartofler		Æblekage	Tørrede pærer	
Vol au vent	Lamme kød i tandori	Dampede ansjoser	Kyllingefileter	Grøntsags quiche		Marengs		
Tebrød	Steak	Ørred,	Kyllinge	Musaka		Éclair		

		på bagesten	baguette					
Baguette	Dalyan kødboller	Havaborre filet	Kalkunlår	Kartoffelgartin		Karamelcreme		
Brød	Bagte kødboller	Fisk på shish	Kalkunfilet	Bagte kartofler		Chokoladesoufflé		
Brød (med gær)	Roastbeef	Ørredgryde	And	Gryderet		Crème Brûlée		
Crøissant	Tyndste	Laksefilet	Gås	Kartoffelquiche		Honningæbler		
Påskekegler		Saltet laks	Fasan à la jæger	Lasagne		Semolina kage i sirup		
Kanelnegle			Fasan	Frosne gratinerede grøntsager				
Boller med ostefyld			Kanin					
Bagels								
Pizza								

For enkelt stor sektion:

Kager og mørdej	Rødt kød	Fisk	Fjerkræ	Forretter	Speciel	Desserter	Tørrede måltider	Frossen mad
Kiks med valnødder	Fyldt lamme kølle	Ørred	Kylling, lille 1600 gr	Fyldt peber	Tilberedning af yoghurt	Frugttærter	Tørret æble	Frosne gratinerede grøntsager
Phyllo dej med ost	Stegt lam	Havaborre	Kylling, stor 1600 gr	Ostemake roni	Butterdej hævning	Æbletærter	Tørrede kvæder	Frossen pizza
Kiks	Veal pot roast	Fisk med grøntsager i papir	Hakket kylling	Sprøde kartofler		Æblekage	Tørrede pærer	Rundstykker, frosne
Rosintærter	Lamme kød i tandori	Dampede ansjoser	Kyllingefileter	Grøntsagsquiche		Marengs		
Vol au vent	Steak	Ørred, på bagesten	Kyllingebaguette	Musaka		Éclair		

Tebrød	Dalyan kødboller	Havaborre filet	Stegt kalkun	Kartoffelgartin		Bagt risbudding		
Baguette	Bagte kødboller	Fisk på shish	Kalkuntår	Bagte kartofler		Karamelcreme		
Brød	Roastbeef	Ørredgryde	Kalkunfilet	Gryderet		Chokoladesoufflé		
Brød (med gær)	Tyndsteg	Laksefilet	And	Kartoffelquiche		Crème Brûlée		
Croissant		Saltet laks	Gås	Klassisk lasagne		Honningæbler		
Påskekage			Fasan à la jæger	Frosne gratinerede grøntsager		Chokoladekage		
Kanelnegle			Fasan			Kakaokage		
Boller med ostefyld			Kanin			Svampetkage		
Bagels						Blød kage i sirup		
Pizza						Semolina kage i sirup		

For nedre-øvre sektion: Dobbelte færdigretter

Øvre sektion	Nedre sektion
Klassisk lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Kødboller med grøntsager
Grøntsags suppe	Beef wellington
Gratinerede grøntsager	Tyndsteg
Lam gryderet	Tahini ostekage
Bønner	Citronkage
Havaborre i salt	Majsbrød
Lammekølle tandori	Ristærte
Brownie ostekage	Vegetarisk quiche
Kyllinge baguette	Spinattærte

Opskrifter til færdigret menuer

PIZZA

INGREDIENSER

Til dejen:

- 400 g mel
- 15 g salt
- 3 g frisk gær
- 20 g olivenolie
- 250 g lunket vand
-

Til saucen:

- 2 tomater, hakkede
- 1/2 spsk. tomatpasta
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. olivenolie

Til toppings:

- 150 g revet mozzarella eller cheddar ost
- Salami, fermenterede pølser, majs, oliven, svampe efter eget valg

FORBEREDELSE

- Opløs gæren i vandet.

- Ælt halvdelen af melet med gær og vand.
- Ælt videre og tilføj salt og olivenolie.
- Tilsæt resten af melet og ælt dejen, indtil den er blank og smidig.
- Læg dejen i en smurt skål og dæk den med en plastfolie. Stil dejen til hævnning natten over ved rumtemperatur.
- Tag dejen ud på bordet og ælt videre. Dæk dejen med en skål og stil til hævnning endnu 30 minutter.
- Tag dejen ud på en bageplade dækket med bagepapir og rul den ud med en hånd.
- Bland alle ingredienser til saucen i en gryde og smør over dejen, du har placeret på bagepladen.
- Tilsæt revet mozzarella og toppings efter eget valg.
- Til sidst kan du tilføje lidt olivenolie over toppings.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Serveres varm.

LASAGNE

INGREDIENSER

Til Bolognese sauce:

- 200 g fedtfattigt hakket oksekød
- 1 mellemstor løg, hakket
- 1 mellemstor gulerod, revet
- 1/2 mellemstor selleriknold, revet
- 2 tomater, hakkede
- 1 spsk. tomatpasta
- 1 spsk. olivenolie
- 20 g smør
- 1/2 glas rødvin
- 1 laurbærblad
- Salt
- Sort peber
- 1/2 muskatnød, revet

Til Bechamel sauce:

- 2 glas mælk

- 2 spsk. olivenolie
- 40 g smør
- 1/2 pakke lasagneplader
- 200 g pulver parmesan

FORBEREDELSE

Tilberedning af Bolognese sauce:

- Steg grønsager undtagen tomater i olivenolie og smør i 5 minutter.
- Tilsæt hakket oksekød og steg videre i 5 minutter.
- Tilsæt vin og fordamp alkohol omgående.
- Tilsæt hakkede tomater sammen med tomatpasta. Kog blandingen ved middel varme indtil den koger, tilsæt laurbærblad og småkog i 1/2 time. Tilsæt vand hvis nødvendigt (ca. 2,5 glas).
- Stop kogning efter tilføjelse af salt, peber og muskatnød. Sørg for, at saucen ikke er for tyk.

KØDBOLLER MED GRØNTSAGER: INGREDIENSER

- 500 g fedtfattigt hakket oksekød
- 1 mellemstor løg, hakket
- 1/2 aubergine hakket i små tern
- 1/2 squash hakket i små tern
- 1 peberfrugt hakket i små tern
- 1 lille tomat uden skind og kerner, hakket i små tern
- 50 g parmesanost, revet
- 5 kviste af persille, finthakkede
- 2 pisket æg
- 1 tekop rasp
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. pimento
- 1 tsk. sort peber
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie

FORBEREDELSE

- Steg grøntsager i olivenolie.
- Bland grøntsagerne med andre ingredienser.

- Gøre blandingen til et brød og dæk stramt med plastfolie. Stil blandingen i køleskabet i 2 timer.
- Tag blandingen ud af køleskabet og fjern plastfolie.
- Smør standard bageplade og læg brødet på den.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Lad retten hvile mindst 10 minutter før servering.

CREME BRULEE

INGREDIENSER

- 200 ml piskefløde
- 90 g mælk
- 50 g stødt melis
- 3 æggeblommer
- 1 vaniljestang
- Farin

FORBEREDELSE

- Varm fløde, mælk, sukker og vanilje i en gryde (kog ikke).
- Pisk æggeblommer i en skål. Tag lidt af den varme blanding, tilsæt sammenpiskede æg og rør sammen. Tilsæt resten af miksturen, rør konstant for at forhindre æg fra at koge.
- Hæld blandingen i 4 beholdere.
- Stil Creme Brulee beholdere på en bageplade med vand indeni.
- Bag desserten på 5. rille i en forvarmet ovn.
- Efter bagning kan du strø farin på cremen og brune toppen med en brænder eller ved brug af ovngrill.

BEEF WELLINGTON

INGREDIENSER

- 600 g oksemørbrad
- 400 g champignoner
- 1 lille løg
- 5 kviste frisk timian, kun blade
- 2 spsk. grov sennep med korn
- 4 store plader butterdej

- 2 æggeblommer
- 1 spsk. sesamfrø
- Salt/peber
- Olivenolie

FORBEREDELSE

- Del kødet i fire dele.
- Krydr hver del med olivenolie, salt og peber og steg på en varm pande, køl af.
- Hak løg, champignon, frisk timian, salt og peber, indtil blandingen bliver ensartet.
- Kog blanding indtil al vand og saft fordamper, køl af.
- Rul butterdej på et melet bord, trim enderne.
- Smør svampefyldet på dejen, som er tilpasset kødets størrelse.
- Læg kødet på fyldet og smør med sennep.
- Fold dejen, så kødet dækkes helt.
- Luk siderne med striber af den dej, som vi tidligere har skæret af.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Det anbefales af stille retten til hvile i ca. 5 minutter før servering.

GRØNTSAGS SUPPE

INGREDIENSER

Til grøntsagssaft:

- 1 mellemstor gulerod, skrællet og groft hakket
- 1 mellemstor selleriknold, skrællet og groft hakket
- 1 mellemstor gulerod, skrællet og groft hakket
- 1 porre, groft hakket
- 2 laurbærblade
- 1 tsk. sort peber
- 3 l lunken vand

Til suppe:

- 1 mellemstor løg, skrællet og groft hakket

- 1 squash, groft hakket
- 1 peberfrugt, groft hakket
- 1 lille tomat, groft hakket
- 1 selleriknold, groft hakket
- 4 fed hvidløg med skræl
- 1 tsk. sort peber
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- 1,5 l grøntsagsjuice

FORBEREDELSE

- Til grønstasgssaft koges alle ingredienser i en gryde i 45-60 min. ved lav varme.
- Den færdige saft sies.
- Grøntsager til suppe krydres med salt og sort peber, olien hældes over og spredes over standard bageplade.
- Placer hvidløg dækket i aluminiumsfolie på siden af pladen.
- Bag retten på 5. rille i en forvarmet ovn.
- Mos bagte grøntsager og skrællede hvidløg med grøntsagsaft, indtil de bliver ensartede.
- Det anbefales at servere retten varm.

TYNDSTEG

INGREDIENSER

- 700 kalvekøds filet
- 1 spsk. sort peber
- 1/2 tekop piskefløde
- 1/2 tekop hvidvin
- Olivenolie
- Salt

FORBEREDELSE

- Hak sort peber groft
- Krydr kødet med salt, strø hakket sort peber over hele kødet.
- Svits kødet på begge side i olivenolie på en stegepande.
- Bag retten på 2. rille i en forvarmet ovn.

- Hæld hvidvin, piskefløde og salt i den pande, hvori du svitsede kødet.
- Simr saucen indtil den bliver tykkere.
- Lad kødet hvile i ovnen i 5-10 minutter. Hæld saucen over kødet og server.

GRATINEREDE GRØNTSAGER

INGREDIENSER

- 150 g broccoli, kun blomstre
- 150 g blomkål, kun blomstre
- 150 g rosenkål
- 1 stor guleros, mellemtyk og hakket
- 1 stor kartoffel, mellemtyk og hakket
- 500 ml mælk
- 40 g mel
- 40 g smør
- 80 g parmesanost, revet
- 1 tsk. muskatnød, revet
- Salt
- Sort peber

FORBEREDELSE

- Kog grøntsager separat.
- Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel og kog, indtil melet bliver lysebrunt.
- Tilføj mælk i stuetemperatur lidt efter lidt til smør- og melblandingen og omrør med en piskeris, indtil blandingen bliver tykkere. Sørg for, at saucen ikke bliver for tyk.
- Drys parmesan, salt, peber og muskatnød på den kogte sauce.
- Tilsæt kogte grøntsager og rør sammen.
- Hæld den i et ovnfast glasfad med størrelse på ca. 30x20x7.
- Bag retten på 4. rille i en forvarmet ovn.
- Lad grøntsagsgratin hvile i 5-10 og server.

TAHINI OSTEKAGE

INGREDIENSER

- 500 mild flødeost
- 150 g stødt melis
- 5 æg
- 35 g stivelse
- 200 ml piskefløde
- 2 spsk. olivenolie
- 210 g fiberholdige kiks
- 100 g smør

FORBEREDELSE

- Knus kiksene fint.
- Smelt smør, tilsat kiksene og rør.
- Læg et bagepapir på bagepladen, placer rund springform i en diameter på ca. 24-27 cm og ca. 5 cm høj på pladen.
- Hæld smør- og kiksblendingen i formen og fordel den jævnt. Afkøl blandingen i formen i ca. 10 minutter i køleskabet.
- Pisk flødeost og sukker i en skål.
- Pisk æg og stivelse i en anden skål.
- Pisk fløden i en separat skål.
- Bland alle de ingredienser og tahini.
- Tag smør- og kiks bunden ud af køleskabet og hæld blandingen over den.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Hold kagen i køleskabet natten over.



Det anbefales at bruge en kniv dyppet i vand til at skære ostekagen. Det vil gøre skæringen nemmere.

LAM GRYDERET

INGREDIENSER

- 800 g lammenak skæret i skiver
- 2 spsk. mel
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. olivenolie

- 2 mellemstor løg, hakket i små tern
- 1 spsk. tomatpasta
- 2 mellemstore tomater, uden skind og hakket i små tern
- 2 mellemstore gulerødder, hakket i store tern
- 2 mellemstore kartofler, hakket i store tern
- 1 tsk. tør timian
- 250 ml grøntsagssaft
- Salt

Til grøntsagssaft:

- 1 mellemstor gulerod, skrællet og groft hakket
- 1 mellemstor selleriknold, skrællet og groft hakket
- 1 mellemstor gulerod, skrællet og groft hakket
- 1 porre, groft hakket
- 2 laurbærblade
- 1 tsk. sort peber
- 3 l lunken vand

FORBEREDELSE

- Til grønstagsaft koges alle ingredienser i en gryde i 45-60 min. ved lav varme.
- Den færdige saft sies.
- Kryds lammekød med salt og peber, strø mel over. Fjern overskydende mel.
- Varm smør og olivenolie på en pande, og svits kødet.
- Svits løg på den pande, du har svitset kødet, tilsæt derefter tomater og tomatpuré, og kog.
- Tilføj grøntsagssaft, salt og peber i blandingen.
- Put kødet i et ovnfast glasfad i størrelsen på ca. 30x20x7, hæld derefter tomatsauce og grøntsager over.

CITRONKAGE

INGREDIENSER

- 170 g mel
- 170 g stødt melis
- 3 æg
- 5 g bagepulver
- 170 g smør (stuetemperatur)
- Citronskal fra 2 citroner
- 2 g vaniljesukker

FORBEREDELSE

- Pisk æg og sukker i en skål.
- Tilsæt mel, bagepulver og citronskal.
- Tilsæt smør (stuetemperatur) og pisk blandingen godt.
- Smør en teflon kageform i størrelsen ca. 27x15x6 cm, og hæld blandingen i formen.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.

BØNNER

INGREDIENSER

- 115 haricot beans
- 150 g pastrami, hakket
- 2 mellemstore løg, hakket i små tern
- 4 grønne peberfrugter, hakkede i små tern
- 2 mellemstore tomater, uden skind og hakket i små tern
- 1 tsk. rød peber pasta
- 1 spsk. tomatpasta
- 1,5 spsk. smør
- 1 tsk. chili peber
- 500 ml grøntsagssaft (varmt)
- 1 tsk. natron
- Salt
- Sort peber

FORBEREDELSE

- Hold bønner i vand med natron natten over.
- Kog bønner i dette vand kort.
- Varm gryderetten i ovnen og tilsæt smør.

- Tilsæt hakket løg og steg.
- Tilføj peber, tomater, rød peber pasta og tomatpuré og kog.
- Tilføj pastrami, kogte bønner, salt, sort peber og chili peber i gryden.
- Tilsæt varm grøntsagssaft til blandingen, lad retten simre i ca. 10 minutter over medium varme.
- Dæk gryden med en aluminiumfolie.
- Placer gryden på den øverste separator i en forvarmet ovn og bag retten.

MAJSBRØD

INGREDIENSER

- 150 g majs mel
- 150 g mel
- 10 g bagepulver
- 7 g salt
- 5 g stødt melis
- 2 æg
- 100 ml mælk
- 50 g smør, smeltet
- 50 g majs fra dåse

FORBEREDELSE

- Bland majs mel, mel, bagepulver, salt og sukker i en skål.
- Bland æg, mælk, smør og majs i en anden skål og pisk det godt.
- Tilsæt flydende blanding til pulverblanding og rør godt.
- Smør en teflon kageform med mindst 8 muffin forme, og hæld blandingen i formen.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.

HAVABORRE I SALT

INGREDIENSER

- 2 havaborrer (ca. 2 kg)
- 1 kg groft salt
- 1 kg salt
- 6 kviste frisk timian, tyndt hakkede
- 6 kviste frisk timian, finthakkede
- 10 kviste af persille, finthakkede
- 6 kviste dild, finthakkede

- Citronskal fra 1 citron, revet
- 1 hvidløg
- 6 æggeghvider

FORBEREDELSE

- 1 knust hvidløg Forbered en fyldning med finthakkede krydderurter, citronskal og hvidløg.
- Stil to spiseskeer fyldning til side.
- Rens fisken indeni og fjern fiskeskæl. Fyld fisken med den forberedte fyldning.
- Pisk æggeghvide i en skål, indtil den er stiv, tilsæt resten af fyldet og salte, og rør godt.
- Hæld noget af krydderier på en bageplade, placer fisken på den og dæk det hele med krydderier.
- Bag retten på 4. rille i en forvarmet ovn.
- Fjern salt fra retten og server.

RISTÆRTE

INGREDIENSER

- 3 kyllingeunderlår

Til fyldet:

- 2 glas ris
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. pinjekerner
- 2 spsk. solbær (holdes i lunkest vand)
- 4 spsk. mandler, kogt og skrællet
- 3 glas kyllingebouillon
- Salt
- Sort peber

Til dejen:

- 125 g smør, stueteperatur
- 2 æg
- 400 g mel
- 1.5 tsk. salt
- 100 g yoghurt

FORBEREDELSE

- Kog underlår, fjern skind og skær i små stykker efter de er afkølet.

- Si kyllingebouillon til at bruge den til fyldning.
- Kog mandler, solbær og pinjekerner i smør og hæld i en skål.
- Vask ris og hold i lunkest og saltet vand i en halv time.
- Kog risene i smør, du kogte mandler, solbær og pinjekerner i.
- Tilføj varm kyllingebouillon og salt, simr i 10 minutter, lad den derefter hvile i yderligere 10 minutter.
- Tilføj derefter mandler, solbær og pinjekerner og rør rundt.
- Bland mel, smør og salt til dejen, fortsæt omrøring samtidig med at tilføje æg, tilsæt derefter yoghurt og ælt det godt. Dæk dejen med plastfolie og stil i køleskabet i 30 minutter.
- Rul dejen ud på et meldrysset bord og del den i en stor og en lille del.
- Smør et glaskål på ca. 25x36x6 cm, placer større dej inde i skålet og lad dens sider hænger over kanten af skålen.
- Læg ingredienser på skift: et lag af ris fyldning og et lag af kylling.
- Dæk risfyldet fuldstændigt med den mindre dej.
- Klip den overskydende dej hængende over kanterne, og læg den over dejen på toppen.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.

LAMMEKØLLE TANDORI

INGREDIENSER

- 2 kg hel lammekølle
- 3 kviste frisk timian
- 3 kviste frisk rosmarin
- 8 fed hvidløg

FORBEREDELSE

- Tegn diamantformede linjer med en skarp kniv på de fede dele af lammekøllen.
- Sæt friske urter og hvidløg inde i skæringerne.
- Placer lammekøllen på grillristen.
- Bag retten på en bageplade placeret i 4. rille under grillristen i en forvarmet ovn.

VEGETARISK QUICHE

INGREDIENSER

Til dejen:

- 270 g mel
- 1 tsk. salt
- 180 g smør, kold skåret i tern
- 50 g isvand

Til fyldet:

- 3 æg
- 2 spsk. fløde
- 70 g broccoli, kun blomstre
- 1 mellemstor løg, hakket i små tern
- 2 peberfrugter hakket i små tern
- 5 kviste af persille, finthakkede
- Salt
- Sort peber

FORBEREDELSE

- Ælt mel, salt og smør til dejen.
- Tilføj isvand når dejen er ensartet og ælt videre.
- Dæk dejen med plastfolie og stil i køleskabet i 1 time.
- Kog grøntsager i saltet vand i separate gryder, hold dem i saltvandet, således at de kan holde deres farve.
- Pisk æg med fløde til fyldet. Tilsæt grøntsager, persille, salt og sort peber og rør sammen.
- Smør en tærteform ca. 25 cm i diameter og 3 cm høj.
- Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på et meldrysset bord, sæt

den i tærteformen, trim kanterne, prik huller i dejen med en gaffel.

- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Efter 25 min. bagning, tag tærteformen ud, tilføj grønsagsblanding og fortsæt bagning.

BROWNIE OSTEKAGE

INGREDIENSER

Til bund:

- 30 kakao, sigtet
- 185 g smør, smeltet
- 130 g stødt melis
- 2 æg
- 130 g mel
- 100 g chokoladespåner

Til fyldet:

- 375 g smelteost
- 165 g stødt melis
- 3 æg
- 1/2 tsk. vaniljesukker

Til saucen:

- 100 g fløde
- 100 g mørk chokolade
- 1/2 spsk. honning

FORBEREDELSE

- Bland kakao, melis og mel til cheesecake basen. Tilsæt derefter smør, æg og chokoladespåner og pisk blandingen godt.
- Læg et bagepapir på bagepladen, placer rund springform i en diameter på ca. 24-27 cm og ca. 5 cm høj på pladen.
- Hæld blandingen til cheesecake base i gryden og fordel jævnt.
- Pisk smelteost, granuleret sukker og vanilje til fyldet. Tilføj æggene et efter et mens du pisker, indtil du opnår en homogen blanding.
- Hæld blandingen til fyldet over cheesecake basen.

- Bag retten på 4. rille i en forvarmet ovn.
- Til saucen, smelt fløde, chokolade og honning i skålen over kogende vand.
- Tilsæt saucen og spred den jævnt over de bagte og afkølede kager.
- Hold kagerne i køleskabet i 3-4 timer.



Det anbefales at bruge en kniv dyppet i vand til at skære ostekagen. Det vil gøre skæringen nemmere.

SPINATTÆRTE

INGREDIENSER

Til fylDET:

- 250 g spinat
- 4 æg
- 1 spsk. mælk
- 100 g parmesanost, revet
- 1 tsk. muskatnød, revet
- 1 spsk. pinjekerner
- 2 spsk. olivenolie
- Sort peber
- Salt

Til saucen:

- 200 g gedeost, revet
- 150 ml mælk

FORBEREDELSE

- Skær bladene af spinat, vask dem og tør.
- Hæld olien på panden, tilsæt spinat.
- Småkog spinat i 5 minutter.
- Læg den kogte spinat i et dørslag og fjern overskydende vand med en ske.
- Bland alle ingredienser til de er homogene og mos indtil de er cremede.
- Læg bagepapir på 4 små forme.
- Del blandingen i lige dele over de fire forme.

- Stil formene på en bageplade med vand indeni.
- Bag retten i en forvarmet ovn i 1. rille.
- Smelt gedeost og mælk i en gryde til sauce.
- Hæld saucen over den bagte spinattærte of server.

KYLLINGELÅR

INGREDIENSER

- 4 kyllingeunderlår, uden ben
- 6 mellemstore kartofler
- 3 kviste frisk timian, finthakkede
- Salt

Til fylDET:

- 5 spsk. olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 5 spsk. brødkrummer
- 3 kviste tør salvie, finthakkede
- 3 kviste frisk timian, finthakkede
- 3 kviste af persille, finthakkede
- Salt
- Sort peber

FORBEREDELSE

- Varm olie i en gryde til fylDET.
- Hak hvidløg fint, sauter i gryden.
- Tilføj brødkrummer og kog.
- Tilføj salvie, frisk timian, persille, salt og peber til brødkrummeblandingen til fylDET.
- Placer fylDET på midten af udbenet kyllingelår og pak dem op.
- Skær kartoflerne i store tern, krydr med rosmarin, olivenolie og salt.
- Læg kartofler på bradepanden. Placer grillristen på bradepanden, læg kyllingelår på risten.
- Bag retten på 4. rille i en forvarmet ovn.

Betjening af grillen



ADVARSEL


Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage
forbrændinger!



Grilning kan udføres i en enkelt
hel sektion, kun den øverste
sektion eller i den øverste
sektion, når bund-top sektioner
kører.

Grilning i enkelt stor sektion

Ovnen vender tilbage til standby display
efter den tændes for første gang og den
aktuelle tid er indstillet. Kun den
aktuelle tid fremkommer på displayet.

1. Fjern midterste sektionens plade fra
ovnen. Kun efter fjernelsen af den
midterste sektionens plade vil
ovntimeren fungere i indstilling for
enkelt stor sektion.
2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten
i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første
funktion, der er særegen til
tilberedning i den enkelte store
sektion, blive vist.




4. Berør  for at vælge den
ønskede grillfunktion.



5. Når funktionen er valgt, kan
»Temperatur«, »Hurtig opvarmning
(Booster)«, »Madlavningstid« og
»Slut på Madlavningstid« indstilles.
Se (Betjening af ovnen som en

enkelt sektion) *Således anvendes
ovnens kontrolenhed, side 29*

6. Når madlavningsfunktion,
temperatur og tid er passende,
berør  tasten for at starte
tilberedning. Tilberedning starter,
og »Madlavning« vil fremkomme på
displayet.
7. Når indstillet, vil ovnen slukke
automatisk ved enden af
tilberedningstid. »God appetit«
vises på displayet og alarmsignalet
høres to gange. Ovnen slukkes
automatisk. Hvis ingen
madlavningstid er indstillet, når
madlavningsprocessen er færdig,
berør  tasten igen for at slutte
tilberedning.
8. Berør  tasten for at slukke ovnen.


Grilning kun i den øverste sektion

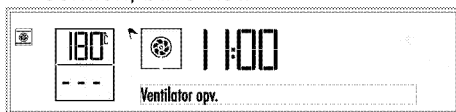
Ovnen vender tilbage til standby display
efter den tændes for første gang og den
aktuelle tid er indstillet. Kun den
aktuelle tid fremkommer på displayet.

1. Anbring pladen for den midterste
sektion i huset mellem den 3. og
den 4. rille.



Hvis den midterste sektionens
plade ikke indsættes, vil
ovntimeren arbejde som en
hel enkelt sektion.

2. Tænd ovnen ved at berøre  tasten
i to sekunder.
3. Når ovnen er tændt, vil den første
funktion, der er særegen til
tilberedning i den enkelte store
sektion, blive vist.



4. Berør  for at vælge den
ønskede grillfunktion.



- Når funktionen er valgt, kan »Temperatur«, »Hurtig opvarmning (Booster)«, »Madlavningstid« og »Slut på Madlavningstid« indstilles. Se (Bruge ovnen kun som en øverste eller nederste sektion) *Således anvendes ovnens kontrolenhed, side 29*
- Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør tasten for at starte tilberedning. Tilberedning starter, og »**Madlavning**« vil fremkomme på displayet.
- Når indstillet, vil ovnen slukke automatisk ved enden af tilberedningstid. »**God appetit**« vises på displayet og alarmsignalet høres to gange. Ovnens slukkes automatisk. Hvis ingen madlavningstid er indstillet, når madlavningsprocessen er færdig, berør tasten igen for at slutte tilberedning.
- Berør tasten for at slukke ovnen.

Grilning kun i den øverste sektion mens den øverste og nederste sektion arbejder samtidigt

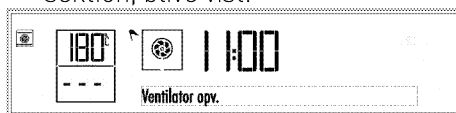
Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes for første gang og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

- Anbring pladen for den midterste sektion i huset mellem den 3. og den 4. rille.



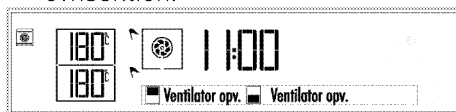
Hvis den midterste sektionens plade ikke indsættes, vil ovntimeren arbejde som en hel enkelt sektion.

- Tænd ovnen ved at berøre tasten i to sekunder.
- Når ovnen er tændt, vil den første funktion, der er særegen til tilberedning i den enkelte store sektion, blive vist.

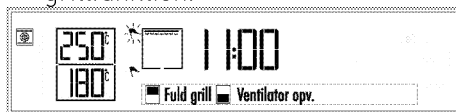


Hver gang du berører tast, vil kun nedre sektion, både nedre og øvre sektioner og øvre sektion blive henholdsvis aktiveret.

- Aktivér begge sektioner ved at berøre tasten to gange. symbolet vises ved siden af hver ovnsektion.




- Berør / taster, vælg det ønskede funktionspar med den øverste sektion valgt som grillfunktion.



- Efter valg af funktionen, kan »Temperatur« og »Madlavningstid« indstilles separat for hver ovnsektion. For disse indstillinger, vil symbolet for den aktive kogesektion vil blinke. Se: (Bruge den øverste og nederste sektion samtidigt) *Således anvendes ovnens kontrolenhed, side 29*
- Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør tasten for at starte tilberedning. Tilberedning starter,

og »Madlavning« vil fremkomme på displayet.

8. Når indstillet, vil ovnen slukke automatisk ved enden af tilberedningstid. »God appetit« vises på displayet og alarmsignalet høres to gange. Ovnens slukkes automatisk. Hvis ingen madlavningstid er indstillet, når madlavningsprocessen er færdig,

berør  tasten igen for at slutte tilberedning.

9. Berør  tasten for at slukke ovnen.



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

For enkelt stor sektion: tilberedningstid tabel for grillning

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Indsætningsniveau	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Fisk	Rist	4...5	280	20...25 min. #
Hakket kylling	Rist	4...5	280	25...35 min.
Lammekotelet	Rist	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Ristet brød	Rist	4	280	1...3 min.
# afhængigt af tykkelse Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.				

Kun til øverste sektion: Tilberedningstid tabel for grillning

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Indsætningsniveau	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Fisk	Rist	4...5	280	20...25 min. #
Hakket kylling	Rist	4...5	280	25...35 min.
Lammekotelet	Rist	4...5	280	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	280	25...30 min. #
Ristet brød	Rist	4	280	1...3 min.
# afhængigt af tykkelse Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.				

For enkelt stor sektion: madlavningstider til grillning af testmåltider

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

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Indsætningsniveau	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	280	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	280	25...35 min.
Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill. Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.				

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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



FARE:

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

Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

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



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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



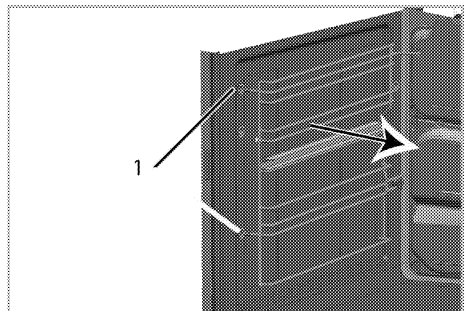
Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet.

Det kan ødelægge betjeningspanelet.

,Rengøring af ovnen

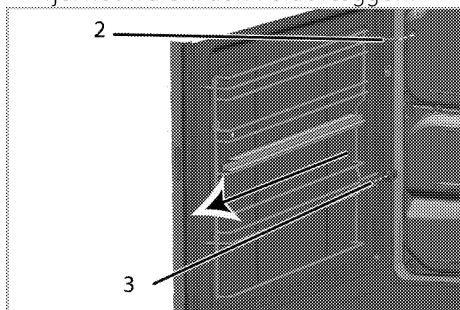
For rengøring af sidevægge af ovnen

1. Fjern midterste sektionens plade fra ovnen.
2. Træk trådstativet og tag stift nr. (1) ud af huset.

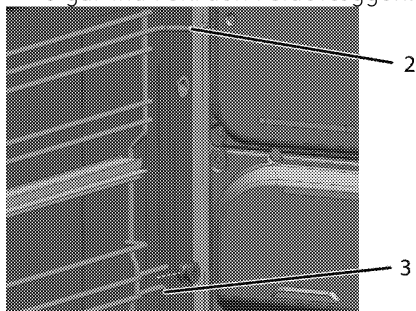


3. Tag trådstativet helt ud ved at trække det ud af ovnen. Sørg for, at stift nr. 2 er fjernet fra dens hus i

bagvæggen, og at spidsen nr. 3 er fjernet fra skruen i sidevæggen.



4. Rengør trådstativet og sidevægge af ovnen med varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp, og tør det efter med en tør klud.
5. Fastgør trådstativets samling til ovnen, så deres stifte (2) kan gå ind i husene på kabinettet, og spidsen nr. 3 går ind i skruen i sidevæggen.



6. Indsæt trådstativets stift (1) i dens hus i kabinettet.



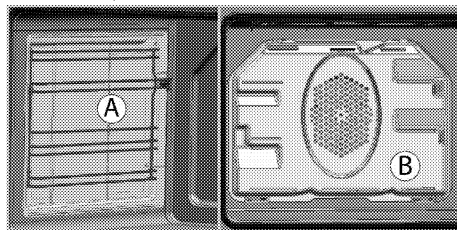
Sørg for, at trådstativet sidder godt i huset.

Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggens porøse overflade

rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).



Pyrolyse selvrens



FARE:

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.


Ovnen er udstyret med en funktion til pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 480-480 °C og evt. snavs brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.


1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. På modeller med trådhyld skal du huske at fjerne trådhylden.
2. Inden du starter rensningen, skal du rengøre ovnens yvendige overflader og fjerne madresterne i ovnen med en klud med sæbe.

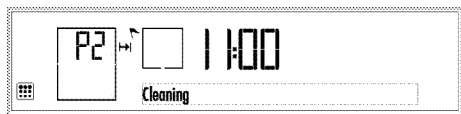








Rengør ikke lågens pakning. Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges.


I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.


3. Tryk på  for at tænde ovnen.

- Fjern midterste sektionens plade fra ovnen. Kun efter fjernelsen af den midterste sektionens plade vil ovntimeren fungere i indstilling for enkelt stor sektion.
- Tryk på  for at starte funktionen til selvrens.



- Vælg funktionen "Pyrolyse" . Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi funktionen (Økonomisk rens) eco. Berør  eller  for at vælge funktionen til økonomisk selvrens. Hvis din ovn er meget snavset, vil funktionen til økonomisk rens eco ikke være nok. I dette tilfælde skal du bruge funktionen til pyrolyse selvrens .

Selv-rensningsstiden bliver vist på displayet. Varigheden kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for funktionen til pyrolyse selvrens. Berør  for at starte rensprocessen.

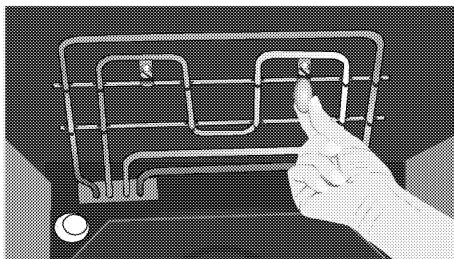
- Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Pres ikke håndtaget for at låse lågen op, før rensprocessen er slut, og låsesymbolet forsvinder.
- Når rensprocessen er fuldført, kan du fjerne de hvide aflejringer med eddikevand.

Rens ovns loft

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

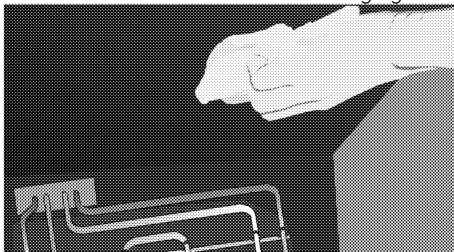
Grillelementet kan foldes ud, så ovns loft kan renses.

- Løsn låseskruer på grillelementet med en skruetrækker eller en mønt.



 Grillelementet folder ned. Det forbliver forankret i ovns loft.


- Rens ovns loft med en fugtig klud.



- Fold grillelementet op igen og stram låseskruerne med en skruetrækker eller en mønt.

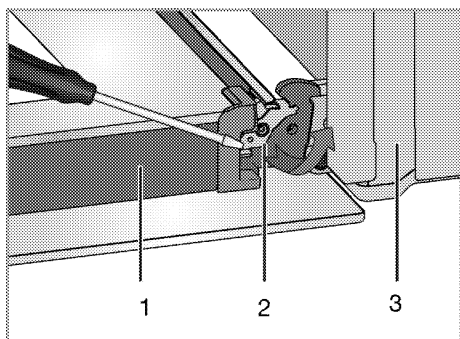
Rens ovnlågen

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

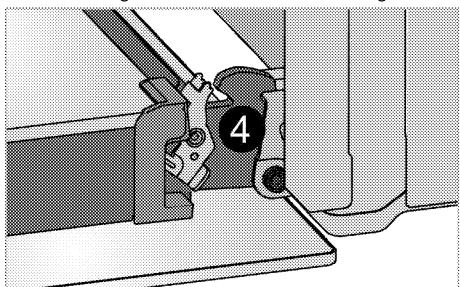
 Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

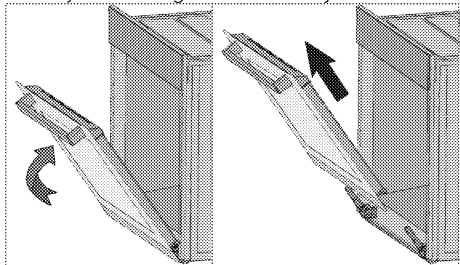
- Åbn frontlågen (1).
- Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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



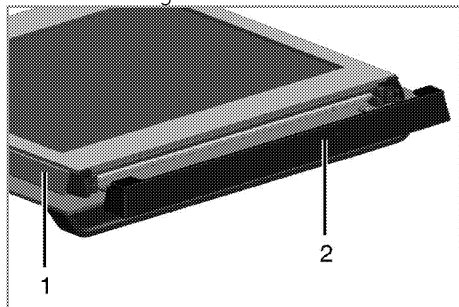
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

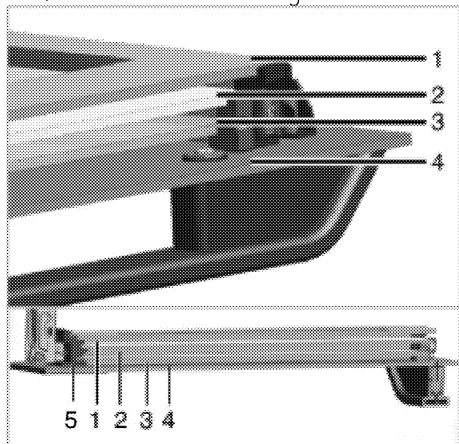
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

1. Åbn ovnlågen.

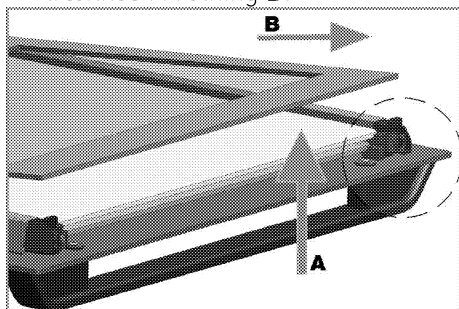


- 1 Ramme
- 2 Plasticdel
2. Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen.

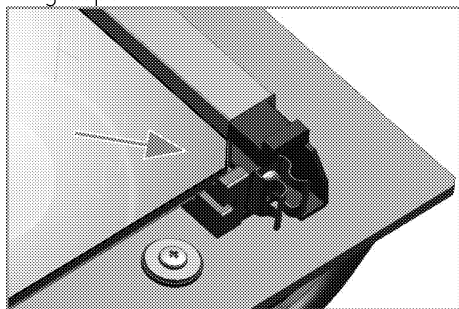


- 1 Det inderste glasparti
- 2 Næstinderste glasparti
- 3 Tredie inderste glasparti
- 4 Yderste glasparti
- 5 Plasticrille glasparti - nederste

3. Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning **A** og trækkes i i retning **B**.



4. Gentag samme procedure for at fjerne det andet og tredje inderste glasparti.



Første trin af at regruppere lågen er at genmontere andet og tredje inderste glasparti (2,3).

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.

Rækkefølgen af installation af det andet og tredje glaspanel er vigtig.

Glaspanelet med aluminiumsbort skal installeres i anden rækkefølge.

Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod den andet glasparti. Det er vigtigt at placere de nederste hjørner på alle inderglaspartier i de nederste plasticriller (5).

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

i Alle glaspartier skal genmonteres efter rengøring.

Udskiftning af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer*, side 13 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.



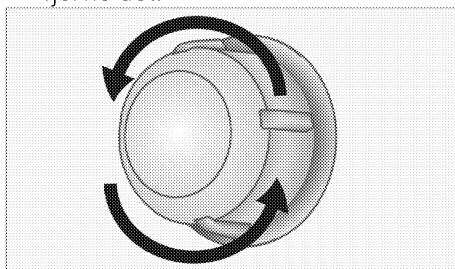
Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.



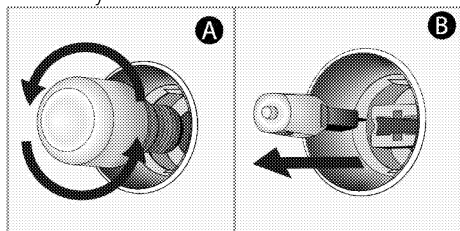
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



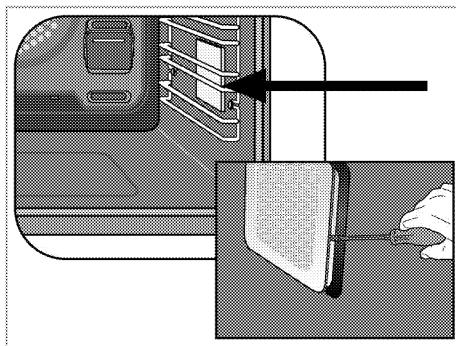
3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



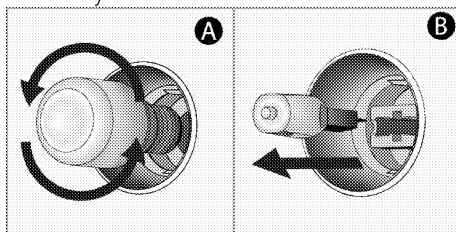
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se .



3. Fjern glasdækslet med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

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



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

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com