

GASTROBACK®

DESIGN BISTRO OVN
BAG & GRILL

BRUGERVEJLEDNING



Art.-nr. 42814 " Design Bistro Ovn Bag & Grill "

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug! Der tages forbehold for ændringer af model og tilbehør Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om at overholde sikkerhedsinformationerne, der er nævnt i denne vejledning, nøje.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	61
Generelle sikkerhedsinstruktioner	61
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	63
Varme overflader - risiko for forbrændinger	64
Bevægelige dele - risiko for skader	66
Tekniske specifikationer	66
Kend dit design Bistro Oven Bake & Grill.....	67
Egenskaber ved din bistroovn.....	69
3 hyldepladser	69
Konvektionsventilator og separat kontrollerede varmeelementer.....	69
Pause-funktion	70
Viste værdier og ikoner.....	70
Skærmområde	70
Programområde.....	70
Nøgleområde.....	70
Ikoner vist på kontrolpanelet	71
Nyttigt tilbehør	72
Roterende rotisserie-spyd	72
Pizza Stone	72
Håndtag til grillrist, bageplade og rotisseriespyd.....	72
Automatisk slukning	73
Indstilling af tilberedningstid og temperatur	73
Låsning af kontrolpanelet mod utilsigtet berøring.....	73
Foruddefinerede programmer.....	73
Standardværdier for de foruddefinerede programmer	74
Brug af rotisserie-spyddet	75
Brug af pizzasten	75

Brugerdefineret ovnprogram	75
Tips til de bedste resultater	76
Tilberedning af kød.....	76
Madlavningsbord til kød	77
Bagning ved lav temperatur.....	78
Beholdere til madlavning.....	78
Første brug.....	79
Drift.....	81
Forberedelse af ovnen og din mad	82
Opsætning af ovnen	84
Styring af ovnen manuelt	84
Brug af et foruddefineret ovnprogram.....	86
Gem dit eget program.....	87
Start af ovnen	88
Tag din mad ud af ovnen.....	89
Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen	90
Kontrollér konsistensen af din mad under drift.....	91
Ændring af indstillingerne efter start af ovnen	91
Grillning med rotisserie-spyddet.....	92
Tilberedning af kød på rotisserie-spyddet.....	92
Klargøring af ovnen	93
Indsættelse af rotiserispyddet i den forvarmede ovn	94
At tage varm mad ud af ovnen	95
Udskiftning af lampen i varmerummet	96
Løsning af problemer	97
Pleje og rengøring	100
Opbevaring	102
Noter til bortskaffelse	103
Information og service	103
Garanti	104
Husholdningsbrug.....	104

KÆRE KUNDE!

Din nye elektronisk styrede, multifunktionelle Design Bistro Oven Bake & Grill er et reelt alternativ til en almindelig ovn til tilberedning af mindre mængder. Du opnår de bedste resultater, når du bager, griller, rister og bruner din mad, så den passer til din smag.

Ovnen har de fleste funktioner i en topmoderne ovn i almindelige komfurer: separat styring af varmeelementerne til top- og bundvarme, konvektionsventilator og grillning via rotisseriespyd. Brug et af de otte forudindstillede, fabriksoptimerede programmer til at optø og lave sandwich, tilberede hele kyllinger, pizza, kager, småkager, stege, fisk og skaldyr og meget mere. En ledig plads i ovnens hukommelse til at gemme dit eget ovnprogram afrunder de alsidige funktioner i Design Bistro Oven Bake & Grill. For at gøre det nemmere for dig kan ovnen desuden betjenes via en timerfunktion, der slukker automatisk, når den forudindstillede tilberedningstid er gået. På grund af det højtydende varmesystem og det kompakte ovnrum opnås selv høje temperaturindstillinger på forbavsende kort tid. Derfor vil forvarmning i de fleste tilfælde være unødvendig, hvilket sparer energi.

Betjeningselementer og displays er integreret i et glat touch-screen kontrolpanel uden riller. Ligesom med en smartphone skal du trykke let på de viste knapper i nøgleområdet for at styre ovnen. Det indvendige af varmeafdelingen er non-stick-belagt. Derfor er rengøringen gjort i en håndvending.

Denne brugsanvisning informerer dig om de forskellige funktioner og egenskaber og gør det nemt at få glæde af din nye ovn.

Vi håber, at du vil nyde din nye GASTROBACK® Design Bistro Oven Bake & Grill.

Din GASTROBACK® GmbH



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem instruktionerne til senere brug. Dette apparat er beregnet til tilberedning af mad og opvarmes elektrisk til meget høje temperaturer under drift. Forsøg ikke at bruge dette apparat til andet end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader på grund af elektrisk stød, varme, bevægelige dele eller brand.

Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din leverandør.



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen!** Tag altid stikket ud, når apparatet flyttes eller rengøres, og når det ikke er i brug. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Brug eller opbevar ikke apparatet i fugtige eller våde områder eller udendørs.
- Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt (tjek f.eks. for forvrængning, overdrevent flossede eller smeltede dele, revner, utætheder, korroderede stifter på strømstikket, overophedning). Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at det eller dele af det bliver beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller personskader og/eller skader. Apparatet eller dets dele kan blive beskadiget, hvis apparatet har været udsat for utilladelig belastning (f.eks. fugt i huset, overophedning, mekanisk eller elektrisk stød), eller hvis der er skader, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt. Hvis der opstår alvorlige problemer under driften (f.eks. røgudvikling fra maden), skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Hvis der opstår funktionsfejl, skal du kontakte et autoriseret servicecenter for at få det undersøgt og/eller repareret. Brug ikke reservedele og tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten. Uegnede eller beskadigede dele kan gå i stykker, smelte og/eller bryde i brand under drift, hvilket medfører risiko for personskader og skader på grund af høj temperatur, brand og elektrisk stød.
- Dette apparat kan bruges eller håndteres af personer med nedsat

fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden (herunder børn fra 8 år og opefter), hvis de er blevet overvåget og/eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og hvis de forstår og tager højde for de involverede farer. Selv rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller nogen del af apparatet eller emballagen. Opbevar altid apparatet, hvor det er tørt, frostfrit og rent, og hvor små børn ikke kan nå det.** Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, rent, tørt og passende stort bord eller disk, der er modstandsdygtigt over for varme, fedt og vand. Apparatets bagside skal placeres direkte op ad en væg. To fremspring på bagsiden af huset sikrer tilstrækkelig fri plads. Hold altid apparatet og dets dele i tilstrækkelig afstand til andre genstande. Ved brug skal der være mindst 20 cm fri plads på hver side og oven på apparatet for at sikre tilstrækkelig ventilation og undgå skader som følge af varme og varm damp. Apparatet **er ikke egnet til indbygning i et skab eller et køkken.**
- Læg ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Ventilationslidserne i venstre side og bag på huset må ikke blokeres. Apparatet må ikke placeres over en netledning eller på kanten af et bord eller en disk.
- Apparatets varmerum er elektrisk opvarmet. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (varmeapparat, gasbrænder, grill, komfur eller ovn). Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller på nogen del af det.
- Sørg altid for, at krummebakken er sat korrekt i under brug.
- Brug ikke vold. Særlig forsigtighed er nødvendig under drift og rengøring for at undgå risiko for overophedning og elektrisk stød og for at undgå skader på varmeelementerne. Undgå at ridse på varmeelementerne og/eller andre overflader for at undgå risiko for elektrisk stød og skader.

beskadigelse. Tag **straks stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår alvorlige problemer under driften** (f.eks. overophedning, brand). Hvis maden i ovnrummet begynder at ryge eller bryder i brand, må du **IKKE åbne ovnlågen for at forhindre, at der kommer ilt ind i ovnen, hvilket forværrer situationen. Lad apparatet køle af under nøje opsyn.**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du rengør eller flytter det, og før du fjerner krummebakken. Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug for at undgå, at mad bages på overfladerne og eventuelt bryder i brand.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe af metal eller hårde og skarpe genstande (f.eks. en skraber) til rengøring for at undgå skader. **Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine.**



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220-240 V, 50-60 Hz, AC, 16 A). Tilslut altid apparatet direkte til en separat beskyttet stikkontakt, hvor beskyttelseslederen (jord) er korrekt tilsluttet. Det anbefales at installere en fejlstrømsafbryder med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.

- I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. Brug ikke nogen form for forlængerledning eller multistikdåse. Før brug skal netledningen rulles helt ud. Ledningen må aldrig knyttes, snos eller klemmes. Træk eller spænd ikke i netledningen. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Sørg for, at ingen trækker apparatet i ledningen, især ikke små børn.

er i nærheden. Tag altid fat i stikket for at tage apparatet ud af stikkontakten. Rør ikke ved stikket eller apparatet med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen.

- Hold netledningen væk fra varme overflader (f.eks. apparatets yderside) eller skarpe kanter. Anbring ikke apparatet på en netledning. Hvis netledningen bliver varm under brug eller risikerer at blive beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret servicecenter. Forsøg ikke at reparere netledningen!
- Brug ikke apparatet i fugtige eller våde områder. Anbring eller nedsenk ikke apparatet eller netledningen i vand eller anden væske. Spild eller dryp ikke væsker på eller i ovnen eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Hvis der spildes væsker på apparatet, skal du straks trække stikket ud, tørre apparatet og derefter lade det tørre naturligt i mindst 1 dag med åben ovndør.
- Rengør ikke med skuresvampe af metal. Små metalstykker kan bryde af puderne og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket medfører risiko for kortslutning og/eller elektrisk stød.



VARME OVERFLADER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

- Under drift må der ikke placeres genstande eller væv på apparatet for at undgå risiko for overophedning. Sørg altid for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. uegnet papir, plastikbeholdere, køkkenfolie) i Design Bistro Oven Bake & Grill, før den tages i brug, og fjern alt tilbehør, der ikke er i brug. Sæt ikke for store madvarer eller madindpakning i u e g n e t folie eller i uegnede beholdere for at undgå risiko for forgiftning, overophedning, brand, elektrisk stød og skader. Brug **ikke apparatet uden krummebakken i korrekt position.**
- Selv ovns yderside og glasdøren kan blive varm under drift. Placer ikke apparatet i nærheden af varmfølsomme genstande eller på metaloverflader, der kan blive varme. Rør kun ved dørhåndtaget og/eller ovns kontrolpanel, mens apparatet er i brug eller stadig er varmt. Lad altid ovnen køle af, før du fjerner krummebakken, rengør ovnen eller flytter den.
- Vær opmærksom, når du håndterer varme retter og varmt ovn tilbehør samt

mad for at undgå risikoen for at blive forbrændt. Brug ovnhandsker, når du rører ved og/eller flytter varme dele. Vi anbefaler at fjerne bagpanden, grillristen og rotisserispyddet ved hjælp af de medfølgende håndtag. Lad apparatet og tilbehøret køle af før rengøring.

- Forsøg ikke at flytte apparatet under drift, og **sørg altid for, at varmeelementerne ikke berøres af madvarer eller andre dele (f.eks. stanniol, spyd, grillpander, køkkenredskaber)**. for at undgå risiko for overophedning, brand, elektrisk stød og beskadigelse af ovnen.
- **Brug ikke ovnen med åben ovndør.**
- Under drift kan der slippe meget varm damp ud fra kanten af ovndøren. Dette gælder især, når ovndøren åbnes. Hold ikke hænder, ansigt og arme over apparatet under og efter brug for at undgå skoldninger. Brug kun varmebestandige beholdere (f.eks. ovnfast glas, keramik eller metal). Brug ikke lufttætte beholdere, da mad og luft udvider sig, når de opvarmes. Efter brug må du kun placere tilbehør (bageplade, grillrist og pizzasten, rotisseriespyd) og varm mad på varmebestandige overflader. Lad maden køle tilstrækkeligt af, før den spises. Dæk ikke krummebakken eller andre dele af ovnen med metalfolie eller bagepapir for at undgå overophedning og risiko for elektrisk stød. Tilbered ikke mad på krummebakken. **Der kan gå ild i maden, hvis den bliver overophedet. Derfor er det nødvendigt med nøje overvågning under brug!** Hold apparatet i passende afstand til møbler, vægge, brædder, gardiner, borddekorationer og andre brændbare genstande. Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare væsker (f.eks. alkohol) eller under varmfølsomme eller fugtfølsomme materialer **eller under plader eller** lysgitre for at undgå skader forårsaget af damp, kondensvand eller brand. **For at undgå risiko for brand: Undgå altid at forlænge tilberedningstiden for meget, og rengør ovnen efter hver brug. Fjern eventuelle madrester (krummer, fedt), før du bruger ovnen igen.**
- Hvis der går ild i en del af varmerummet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. **Åbn IKKE ovndøren, når der brænder mad inde i varmerummet!** På grund af luftindtrængning kan der opstå et flashback

og der kan opstå en eksplosion. Vent under nøje opsyn, indtil ilden er slukket på grund af iltmangel. Lad ovnen køle af med lukket ovndør (mindst 30 minutter). Bring derefter apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.



BEVÆGELIGE DELE - RISIKO FOR SKADER

- Under drift kan rotordrevet bevæge sig og dreje det installerede rotisserispyd. Rør ikke ved rotisserispyddet med hænderne eller fremmedlegemer, mens motoren kører (f.eks. ske, øse, gaffel) for at undgå skader. Aktivér altid pausefunktionen, før du kontrollerer madens konsistens.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art.-nr.: 42814 Design Bistro Oven Bake & Grill
Strømforsyning:	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz
Maksimalt strømforbrug:	1350 - 1650 W
Ovnlampe:	Pære 25 W, Type: XR T300
Længde på netledning:	ca. 95 cm
Vægt:	ca. 8,2 kg
Dimensioner, hus:	ca. 477 mm x 380 mm x 295 mm (bredde x dybde x højde)
Dimensioner, varmerum:	ca. 359 mm x 324 mm x 249 mm, ca. 26 liter (bredde x dybde x højde)
Ovnens funktioner:	Top- og/eller bundvarme (alle varianter), konvektionsventilator
Temperatur:	30 til 230 °C; trin på 5 °C (87 til 446 °F)
Tilberedningstid:	0:00 til 2:30 (timer : minutter)
Certifikater:	   https://www.tuev-sued.de/ps-zert

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

AT KENDE DIN DESIGN BISTRO OVN BAKE & GRILL



1 DØRHÅNDTAG

2 KONTROLPANEL

- **Digitalt displayområde:** Viser indstillinger og valgte funktioner.
- **Programområde:** Viser navnene på de forskellige forprogrammede indstillinger.
- **Nøgleområde:** Brug de elementer (knapper), der vises i dette område, til at vælge de ønskede indstillinger.

3 DØRVINDUE MED DOBBELTGLAS

4 OVENLYS - Kan tændes og slukkes efter ønske via lysknappen.

5 SPYDSTØTTE - Til ophængning i den ene ende af rotisseriets spyd.

6 ROTORDREV - Sæt rotisseriets spyd ind i denne åbning for at koble det til motoren.

7 3 HYLDEPLADSER - Til at placere din mad i varmerummet.

8 SKRIDSIKRE GUMMIFØDDER



CRUMB TRAY

holder bundpladen i varmerummet ren. Aftagelig for nem rengøring.

IKKE ILLUSTRERET

VENTILATIONSSPALTER i venstre og bageste side af huset - Disse åbninger må ikke blokeres under drift.

4 SEPARATE VARMEELEMENTER - I toppen og bunden af varmerummet kan styres i separate par for at få den ønskede varmefordeling.

CONVECTION FAN - Sikrer en jævn fordeling af varmen i varmerummet; kan aktiveres/deaktiveres via blæserknappen.

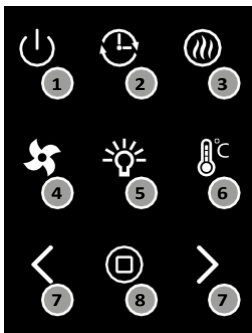
TEMPERATURSONDE - Sikrer korrekt styring af temperaturen.

DISPLAY-OMRÅDE



- 1 **PIL-IKON** - Angiver, at et program kører.
- 2 **PAUSE-IKON** - Vises kun, når et igangværende program afbrydes.
- 3 **TILBEREDNINGSTID I TIMER OG MINUTTER** - Når et program er i gang, er stillbilledet. Den resterende tid vises som en nedtælling.
- 4 **VALGTE VARMEELEMENTER OG VENTILATORFUNKTION** - Indikeres af ikonerne for de valgte varmeelementer og konvektionsventilatoren.
- 5 **TEMPERATUR** - Kan vises i °C eller °F.
- 6 **HEATING ELEMENT ICONS** - Viser de tilgængelige kombinationer.
- 7 **PROGRAMOMRÅDE** - På det centrale område af kontrolpanelet vises navnene på de foruddefinerede programmer vises.

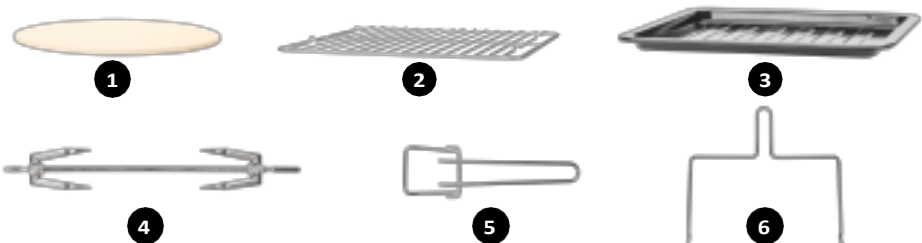
NØGLEOMRÅDE



- 1 **TÆND/SLUK-KNAP** - Til at tænde eller slukke for ovnen og til at låse nøgleområdet op, når der kører et program.
- 2 **TIDSKNAP** - Til valg af timer og minutter for tilberedningstiden.
- 3 **FUNKTIONSKNAP** - Justering af varmeelementer.
- 4 **FAN-KNAP** - Til aktivering/deaktivering af konvektionsventilatoren.
- 5 **LYSKNAP** - For at tænde eller slukke ovenlyset direkte.
- 6 **TEMPERATURKNAP** - Tryk én gang for at indstille den ønskede temperatur, og tryk igen for at skifte temperatureenhed (°C og °F).
- 7 **VALGKNAPPER** - Til valg af den ønskede ovnprogram eller indstilling af den ønskede værdi (tilberedningstid eller temperatur) .
- 8 **START/PAUSE-KNAP** - Starter ovnen eller afbryder det igangværende program.

TILBEHØR

- 1 **PIZZA STONE** - 30 cm i diameter
- 2 **GRILLRIST** - Bruges til bagning, grillning og ristning.
- 3 **ENAMELBELAGT BAGEPANDE** - Bruges til grillning, stegning eller bagning som drypbakke eller obligatorisk til bagning af småkager, brød, sandwich og andet.
- 4 **ROTISSERIE SPIT** - Med to justerbare klemmer: til saftig og jævn grillning af kød og fjerkræ.
- 5 **TRAY HANDLE** - Brug dette håndtag til at trække bagepladen eller grillristen ud af ovnen.
- 6 **SPYDHÅNDTAG** - Bruges til at sætte rotisserispyddet i/tage det ud, mens varmerummet er varmt.



EGENSKABER VED DIN BISTRO OVN

Din nye Design Bistro Oven Bake & Grill opvarmes elektrisk og kan tilsluttes en almindelig stikkontakt, der opfylder almindelige standarder (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater'). Derfor fungerer denne ovn uafhængigt af en særlig elektrisk installation. Ikke desto mindre har Design Bistro Oven Bake & Grill alle de vigtige funktioner og muligheder, som en konventionel "stor" ovn har, hvilket gør det nemt at tilberede næsten alle de retter, du plejer at tilberede i ovnen på dit komfur.

På grund af det lille varmerum og den effektive placering af varmeelementerne når Design Bistro Oven Bake & Grill den indstillede temperatur på forbløffende kort tid med et lavere energiforbrug: allerede efter nogle minutter. Selv om det kræves i mange opskrifter, kan man derfor bage og lave mad uden at forvarme ovnen, hvilket sparer energi og penge.

3 SHELF SLOTS

Du kan vælge en af 3 hyldepladser til bagepladen og grillristen. Brug denne funktion til at placere din mad i den ønskede position, afhængigt af størrelsen på din mad og varmfordelingen i ovnen. Følgende tabel indeholder nogle retningslinjer for valg af den optimale hyldeplads.

Vigtigt: Sørg altid for at lade ca. 3 cm (1,5 tommer, bredden af en teske) være fri plads til varmeelementerne. Når du bruger ovnen ved høj temperatur, skal du endda lade en betydeligt større afstand være fri.

Hyldeplads	Brug til
Til toppen	Kan bruges til at grille det meste kød. FORSIGTIG: Sørg for tilstrækkelig plads til, at din mad kan hæve under opvarmningen (f.eks. kage, nogle desserter). Din mad må ikke komme for tæt på de øverste varmeelementer.
I midten	Optimal til de fleste bage- og madlavningsopgaver, herunder genopvarmning, optøning, pizza, almindelig madlavning og varmluftsbagning. Velegnet til at grille nogle højere emner (f.eks. større stykker kød eller kød med fyld, shish kebab, grøntsagsspyd, tykke burgere).
I bunden	Den nederste hyldeplads giver masser af højde til madlavning, genopvarmning og opvarmning af større ting. Brug desuden denne position til de fleste typer stege og ved tilberedning via topvarme (bundvarmeelementer deaktiveret).

KONVEKTIONSVENTILATOR OG SEPARAT STYRET OPVARMNING ELEMENTER

I toppen og bunden af varmerummet er der installeret 2 par varmeelementer, som kan tændes og slukkes separat. På denne måde kan driften tilpasses til kravene til dine retter ved hjælp af en specifik styring af varmfordelingen i varmerummet. For at opnå en jævn fordeling af varmen.

Konvektionsventilatoren kan aktiveres yderligere.

Bemærk

En vigtig del af varmeoverførslen til din mad sker via direkte varmestråling fra varmeelementerne. Konvektionsventilatoren har ingen indflydelse på denne effekt. Derfor er det vigtigt at holde tilstrækkelig afstand til varmeelementerne for at opnå en jævn bruning, selv om man bruger konvektionsventilatoren.

PAUSE FUNKTION

Med pausefunktionen kan du afbryde driften når som helst. Når der er pause, stopper tilberedningstiden, varmeelementerne forbliver slukket, og rotoren, der drejer rotisserispyddet, stopper. Efter forvarmning skal du bruge denne funktion til at sætte bagepladen/grillristen/rotisserispyddet med din mad ind i ovnen. Derudover bør du sætte driften på pause for at kontrollere madens konsistens (se: 'Drift / Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen'). Når du har aktiveret pausefunktionen, kan du desuden ændre temperaturen og tilberedningstiden uden at afbryde programmet (se: ' Betjening / Ændring af indstillingerne efter start af ovnen').

VISTE VÆRDIER OG IKONER

Ligesom på en smartphone er kontrolpanelet med alle ovnens betjeningslementer helt dækket af en glat, gennemsigtig plade - uden riller eller huller. Rengøringen foregår derfor i en fart (se: 'Pleje og rengøring'). For at vælge de ønskede funktioner og værdier skal du blot trykke let på den relevante knap.

Visningsområde

Den øverste tredjedel af kontrolpanelet indeholder værdier og ikoner, der angiver dine valg. Når du trykker på timer- eller temperaturikonet i nøgleområdet, begynder den tilsvarende værdi i displayområdet at blinke for at vise, at denne værdi vil blive indstillet, når du trykker på valgknapperne < eller >. I driftstilstand (et ovnprogram kører) vises den resterende tilberedningstid som en nedtælling.















Programområde

I dette afsnit vises navnet på det valgte, foruddefinerede ovnprogram. Brug valgknapperne til at skifte til den næste post på listen.

Nøgleområde

I den nederste tredjedel af kontrolpanelet er berøringsskærmen med betjeningslementerne anbragt. For at styre ovnen skal du trykke let på det ønskede ikon ("knap").

Ikoner vist på kontrolpanelet

Ikon	Funktion
Visningsområde	
	Ovnprogrammet kører. Hvis denne pil blinker (i 20 sekunder efter start af ovnprogrammet), er nogle af knapperne på tastaturet stadig tilgængelige. Når ikonet lyser konstant, er tasterområdet helt låst (se: 'Automatisk slukning').
	Ovnprogrammet afbrydes (se: 'Pause-funktion').
	Konvektionsventilator aktiveret. Dette ikon vises på venstre side af temperaturen.
	Top- og bundvarmeelementer aktiveret.
	Kun de nederste varmeelementer er aktiveret.
	Kun de øverste varmeelementer er aktiveret.
Nøgleområde	
	ON/OFF-knap: Denne knap blinker i standbytilstand, mens alle andre ikoner og værdier er mørke.
	Tidsknap: Tryk én gang for at indstille minutterne for tilberedningstiden (minutterne blinker). Når minutterne blinker, skal du trykke på denne knap igen for at vælge timer.
	Funktionsknap: til at tænde og slukke for varmeelementerne. Det relevante ikon på displayet viser den aktuelt valgte kombination af varmeelementer.
	Ventilatorikon: bruges til at aktivere/deaktivere konvektionsventilatoren.
	Lys-ikon: tænder og slukker ovnlampen. Lampen reagerer med det samme.
	Temperaturikon: Tryk her for at indstille den ønskede temperatur. Temperaturen blinker på displayet. Tryk igen for at vælge temperaturenhed.
	Valgknapper: Når hverken tilberedningstiden eller temperaturen blinker på displayet, bruges disse knapper til at vælge et ovnprogram. Når en parameter (tilberedningstid eller temperatur) blinker på displayet, bruger du disse knapper til at indstille den valgte værdi (se: 'Betjening/Indstilling af ovnen').
	START/PAUSE-knap: Tryk her for at starte eller afbryde ovnens drift (se: 'Drift / Start af ovnen').

NYTTIGT TILBEHØR

Tilbehør, der er obligatorisk for at bruge ovnens forskellige funktioner, er en del af leveringslisten: bageplade, grillrist, rotisseriespyd og pizzasten.

For hver type anvendelse tilbydes der foruddefinerede programmer, som giver et sæt optimale justeringer (se: 'Foruddefinerede programmer').

Roterende rotisserie-spyd

Til grillretter, der kan sættes på et spyd (f.eks. hel kylling, shish kebab), har ovnen et rotordrev, der giver en jævn bruning. Sæt maden på rotisseriespyddet, og fastgør maden med de tilhørende klemmer. Tilslut derefter spyddet til rotordrevet.

Du kan bruge rotisseriespyddet til alle typer retter, der kan fastgøres sikkert til spyddet og ikke falder fra hinanden under tilberedningen, f.eks. helt fjerkræ, der passer ind i ovnen uden at røre ved varmeelementerne (f.eks. kylling, and).

For at bruge rotisseriespyddet effektivt skal du vælge programmet Kylling. Med dette program vil rotordrevet dreje langsomt under hele tilberedningstiden, hvilket sikrer, at maden tilberedes jævnt (se: 'Grillning med rotisseriespyddet').

Pizzasten

Der stilles særlige krav til pizzabagningen, hvis du vil have en sprød pizzabund og en saftig top. Den medfølgende pizzasten understøtter det foruddefinerede program Pizza perfekt.

Håndtag til grillrist, bageplade og rotisseriespyd

Når du skal tage bagepladen, grillristen og rotisseriespyddet ud af den varme ovn, skal du bruge de medfølgende håndtag - især når du laver mad ved høje temperaturer. På den måde kan du håndtere din mad på en hygiejnisk og sikker måde.

Det er vigtigt: Brug ikke spyttehåndtaget til at fjerne grillristen eller bagepladen. Disse dele vil falde eller vippe, når de flyttes med spydhåndtaget.

Hægt kanten af bagepladen eller grillristen fast i bakkehåndtaget. Når du skal flytte spyddet, skal du lægge spyddets håndtag med de krogede ender ind i rillerne på begge sider af rotisseriespydets spyd.

⚠ FORSIGTIG: For at undgå kvæstelser og skader på grund af varme dele skal du altid sørge for at sætte håndtagene godt fast og være forsigtig, når du flytter varme dele. Vi anbefaler på det kraftigste at bruge ovnhandsker, når du flytter varme dele, og støtte delene med den anden hånd, mens du holder dem med håndtaget. Når du holder delene på skrå, kan maden falde ned. Desuden kan bagepladen glide ud af håndtaget.

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis apparatet er inaktivt i mere end 2 minutter (intet program er startet), og der ikke trykkes på nogen knapper, skifter ovnen automatisk tilbage til standbytilstand: kontrolpanelet bliver mørkt, og kun ON/OFF-knappen blinker; ethvert program, der er sat på pause, annulleres helt. På grund af denne funktion er du sikret, at ovnen ikke kører ubrugeligt videre, hvis du har glemt at slukke for apparatet.

Indstilling af tilberedningstid og temperatur

Når du vælger tilberedningstid eller temperatur til justering via den tildelte knap, vil den valgte parameter blinke i ca. 30 sekunder. Inden for dette tidsrum kan den blinkende parameter justeres med valgknapperne. Derefter accepteres den aktuelt indstillede værdi automatisk og holder op med at blinke.

Låsning af kontrolpanelet mod utilsigtet berøring

På grund af den automatiske låsning af betjeningspanelet vil ovnen ikke reagere på uforsøgte berøringer af betjeningspanelet, mens et program er i gang.

- Umiddelbart efter at ovnen er startet, låses nøgleområdet delvist mod utilsigtet berøring. ON/OFF-knappen, START/PAUSE-knappen, lysknappen og blæserknappen er dog stadig tilgængelige i ca. 20 sekunder. Dette tidsrum vises med den blinkende pil på displayet. Du kan låse hele tasteområdet op ved at aktivere pausefunktionen (se: 'Pausefunktion').
- 20 sekunder efter at ovnen er startet, er hele betjeningspanelet låst, pilen på displayet lyser konstant, og hele tasteområdet reagerer ikke på korte berøringer. **Sådan låses betjeningspanelet op:** Hold ON/OFF-knappen nede, indtil der lyder et bip, og pilen på displayet blinker igen. Derefter er START/PAUSE-knappen, lysknappen og blæserknappen tilgængelige igen. For at låse nøgleområdet helt op skal du trykke på START/PAUSE-knappen for at aktivere pausefunktionen (se: 'Pausefunktion').

FORUDDEFINEREDE PROGRAMMER

Design Bistro Oven Bake & Grill leveres med 8 foruddefinerede programmer og en ekstra plads i hukommelsen til et brugerdefineret program (Custom). Fabriksindstillingerne for de foruddefinerede programmer er optimeret til forskellige typer retter og fødevarer. Du kan dog ændre disse indstillinger, lige inden du starter programmet.









Bemærk

Enhver ændring af de 8 foruddefinerede programmer vil kun være aktiv under den aktuelle kørsel, og ovnen vil huske fabriksindstillingerne igen, når du vælger programmet senere. Programmet Custom er den eneste undtagelse og gemmer dine egne indstillinger, så snart du starter ovnen med dine aktuelle valg (se: 'Brugerdefineret ovnprogram').

Standardværdier for de foruddefinerede programmer

Følgende tabel viser alle standardindstillinger for de foruddefinerede programmer.

Tip: Vi anbefaler, at du starter med standardindstillingerne og tilpasser disse værdier til din smag, når du har erfaring. Hvis du beslutter, at fabriksindstillingerne ikke passer til dine retter, kan du også tilpasse indstillingerne til dine behov under driften (se: 'Drift / Ændring af indstillingerne efter opstart af ovnen').


Program	Brug til	Anbefalet hyldeplads	Rotor	Varmeelementer	Ventilator	Temperatur °C / °F	Tid h : min
Varm	At holde varmen, at varme op	NEDERST	nej		nej	35 / 95	01:00
Afrimning	Frosne fødevarer	NEDERST	nej		ja	60 / 140	00:30
Kylling	Fjerkræ, shish kebab via rotisserie-spyddet	-/- (rotordrev)	ja		nej	190 / 374	01:10
Grill	Grillning på grillristen	NEDERST	nej		nej	190 / 374	00:35
Pizza	Pizza, mørdej med fyld	MIDT	nej		ja	200 / 392	00:20
Ristet brød	Sandwich, brød med topping eller fyld	TOP, MIDT	nej		ja	150 / 302	00:35
Kage	Kager, bagværk	MIDT	nej		ja	180 / 356	00:40
Småkager	Småkager	MIDT	nej		ja	220 / 428	00:15

Brugerdefineret	Brugerdefineret	-/-	nej	alle variationer	nej / ja	30 / 86 - 230 / 446	00:00 - 2:30
------------------------	-----------------	-----	-----	---------------------	----------	------------------------	-----------------

Brug af rotisserie-spyddet

Det medfølgende rotisserispyd kan bruges med alle ovnens programmer. Du skal dog vælge programmet Kylling for at aktivere det integrerede rotordrev. Kun med programmet Kylling vil din mad blive vendt langsomt under tilberedningen for at få en jævn bruning.

Det er vigtigt: Fastgør løse stykker (f.eks. ben og vinger) af din mad sikkert til rotisserispyddet for at sikre, at din mad ikke kommer i kontakt med varmeelementerne under drift. Sørg for at bruge varmebestandig og ubehandlet natursnor (f.eks. hamp) eller varmebestandige og fødevarerikomme klemmer og spyd.

 **FORSIGTIG:** Sørg for, at ingen dele af maden og/eller de redskaber, der bruges til at fastgøre maden til rotisserispyddet, falder ned på varmeelementerne.

Bemærk

For at bruge rotordrevet skal du vælge programmet Chicken. Du kan ændre alle indstillinger i dette program efter dine behov. Disse indstillinger gemmes dog ikke i hukommelsen og går tabt, så snart programmet afsluttes eller annulleres.

Brug af pizzasten

Til bagning af pizza anbefaler vi at bruge pizzastenen. I kombination med programpizzaen kan du få en sprød pizzabund med saftige toppings. Placer pizzastenen på grillristen, og sæt den ind i den midterste hyldeåbning. Hvis du forventer, at der drypper saft fra pizzastenen, kan du skubbe bagepladen ind i den nederste hyldeåbning for at opsamle saften og beskytte varmeelementerne og krummebakken.

Brugerdefineret ovnprogram

Med programmet Custom (brugerdefineret) kan du gemme dine egne indstillinger til senere brug. Programmet Custom tilbyder følgende foruddefinerede værdier og indstillinger:

Parameter	Standard	Område fra / til
Ovn	af	tændt / slukket
Varmeelementer	Top- og bundvarme	Alle variationer
Konvektionsventilator	af	tændt / slukket
Temperatur	230°C (446°F)	30°C (86°F) / 230°C (446°F)
Tilberedningstid (timer : minutter)	1:00	00:00 / 02:30

Du kan ændre alle disse indstillinger efter dine behov.

Når du har valgt programmet Custom og foretaget dine egne indstillinger, vil de aktuelt indstillede værdier blive gemt i hukommelsen, så snart du starter programmet med START/PAUSE-knappen.

Hvis du blot ønsker at gemme dine indstillinger til senere brug, kan du afbryde programmet med det samme med ON/OFF-knappen. Selv i dette tilfælde vil dine indstillinger blive gemt i hukommelsen og vil blive gendannet, når du vælger programmet Custom næste gang. Alle gemte indstillinger i programmet Custom bevares, selv efter at ovnen er slukket og koblet fra strømforsyningen.

Vigtigt: Alle nye indstillinger i programmet Custom overskriver ældre justeringer, når programmet Custom startes for nylig. Det er ikke muligt at gendanne overskrevne indstillinger. Hvis du ønsker at starte ovnen med nye værdier uden at overskrive dine egne brugerdefinerede indstillinger, skal du bruge den manuelle tilstand (se: 'Betjening / Styring af ovnen manuelt') eller starte med et andet foruddefineret program. De fabriksindstillede programmer kan ikke overskrives (se: 'Standardværdier for de foruddefinerede programmer').

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER


Ovnen opvarmes med højere effektivitet, når konvektionsventilatoren bruges. Din mad bliver færdig med op til 30 % kortere tilberedningstid. Hvis du er i tvivl, skal du tjekke madens konsistens i tide for at undgå at gå glip af det optimale tidspunkt.

TILBEREDNING KØD

- Forvarm ovnen og bageformen til kødet. Det vil lukke kødets porer og holde på saften.
- Små stykker med kort tilberedningstid bør have stuetemperatur. Sæt ikke kødet direkte ind i ovnen, når du har taget det ud af køleskabet.
- Før du begynder at bage ved lav temperatur, skal du stege kødet på en pande fra alle sider. Kødets porer skal lukke sig, og ydersiden skal have en skorpe. På den måde undgår du, at kødet bliver tørt. Sautér små stykker kød. Steg større stykker kød forsigtigt ved en lavere temperatur. Krydr kødet med salt og peber direkte på panden efter stegningen.
- Sautér kødet i små portioner, og sørg for, at panden er rigtig varm. Den væske, der løber ud, skal kunne fordampe med det samme. Hvis væsken bliver i **p a n d e n f o r** længe, begynder kødet at simre i stedet for at blive stegt. Lad panden blive rigtig varm igen, før du lægger den næste portion på.

- Når du har stegt kødet kortvarigt på panden, kan du tilberede det færdigt i ovnen ved 70 °C til 80 °C (se din opskrift og tabellen over tilberedningstid). Hold en konstant ovntemperatur.
- Tilberedningstiden for et stykke kød afhænger af stegens tykkelse og ovnens temperatur. Du kan bruge et stegetermometer for altid at få det samme resultat. Stik stegetermometeret ind i den tykkeste del af kødet for at tjekke temperaturen indei. På den måde kan du nemt tjekke, om kødet stadig er rødt (for koldt) eller for tørt (gennemstegt). Den optimale kernetemperatur ligger mellem 65°C (gennemstegt) og 75°C (gennemstegt). Fjerkræ bør nå en kernetemperatur på 85 °C.
- Jo højere temperatur i ovnen, jo mere vægt taber stegen. Ved brug af varmluftsventilatoren er 130 °C tilstrækkeligt. Uden varmluftsventilator er det tilstrækkeligt at bruge varme fra over og under 145 °C.
- Hvis stegen ikke har nogen skorpe eller stadig er for lys på ydersiden, efter at den ønskede kernetemperatur er nået, kan du skrue op for ovnens temperatur til 175°C - 205°C og tilberede stegen i yderligere 20 minutter.
- Når stegen er færdig, kan du holde den varm i højst 25-45 minutter ved at skrue ovnen op på 70 °C.

Madlavningstabel til kød

Følgende tabel viser anbefalinger til indstilling af ovntemperatur og tilberedningstid. Aktivér de øverste og nederste varmeelementer  for alle retter.

Kød	Vægt	Tilberedningstid	Temperatur
And	1,5 - 2 kg	90 minutter.	200°C
Gås	4 - 5 kg	2 x 90 min.	200°C
Farsbrød	1 kg	90 minutter.	200°C
Kalveknogler	1,5 kg	120 min.	220°C
Stegt kalvekød med nyre	1 kg	90 minutter.	220°C
Lammekølle	1 kg	120 min.	180°C
Bagsiden af lammet	1 kg	120 min.	180°C
Tyrkiet	2,5 kg	120 - 150 minutter.	200°C
Kalkun, fyldt	3 kg	180 min.	200°C
Bagsiden af hjorten	1,5 kg	60 minutter.	220°C
Oksefilet	1 kg	15 minutter. derefter 15 - 20 min. tilføj 15 min. for hver yderligere 500 g	235°C 200°C


Kød	Vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Roastbeef	1 kg	15 minutter. derefter 15 - 20 min. tilføj 15 min. for hver yderligere 500 g	235°C 200°C
Rullesteg	1 kg	15 minutter. derefter 90 min.	220°C 180°C
Stegt flæsk	1 kg	15 minutter. derefter 90 min.	220°C 180°C
Knokkel af svinekød	1 kg	15 minutter. derefter 90 min.	235°C 220°C

Bagning ved lav temperatur

Du kan reducere den lange tilberedningstid ved at stege kødet på en pande, før du tilbereder det i ovnen (se tilberedningstabellen nedenfor).

Sautér små stykker kød dobbelt så længe på den ene side som på den anden, men hold tilberedningstiden. Den optimale kerntemperatur er mellem 65°C (rare) og 75°C (well done). Vær opmærksom på følgende tips:

- Når du tilbereder kalvekød, skal du kontrollere den aktuelle konsistens. Kerntemperaturen skal være 57 °C.
- Svinekød skal aldrig være rå, men altid gennemstegt.
- Koteletter og kotelet: Tjek den aktuelle konsistens. Kerntemperaturen skal være 70°C.


De temperaturer, der er angivet i følgende tabel, refererer til brug af de øverste og nederste varmeelementer .

Bemærk

Tilberedningstiden afhænger af kødets størrelse og kødets temperatur til at begynde med (køleskabs- eller stuetemperatur).

MADLAVNING BEHOLDERE

Køkkenredskaber af metal, ovnfast glas og ildfast keramik kan bruges i din ovn. Følg producentens anvisninger.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at beholderen og maden indeni er mindst 1,5 tommer (ca. 3 cm, bredden af en teske) væk fra varmeelementerne for at undgå risiko for overophedning, brand og elektrisk stød. Brug ikke beholdere, der kan sprænge, smelte eller blive forvredet, for at undgå fare på grund af splinter, væsker, der løber ud, og skadelige stoffer.

FØRSTE BRUG

 **ADVARSEL:** Lad **IKKE små børn** lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen!

Hold altid apparatet i begge sider i bunden af huset, når du flytter det. Tag **IKKE fat i apparatet** ved netledningen eller ovndøren, når du flytter det. Sluk altid for apparatet (ved at trykke på ON/OFF-knappen, indtil kontrolpanelet bliver mørkt), tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør det. Anbring ikke apparatet eller netledningen i væsker, og hæld eller spild ikke væsker i eller på apparatet. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine.

Før du tænder, skal du altid sikre dig, at der ikke er fremmedlegemer i varmerummet, og at krummebakken er sat korrekt i bunden af varmerummet.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud, og tjek, om der er dele, der er beskadiget eller mangler. Opbevar emballagen, indtil alle dele er fundet.
2. Fjern forsigtigt alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern **IKKE** advarselsmærkater eller modelmærkaten. Sørg især for at fjerne alle fremmedlegemer (f.eks. emballage, reklamemateriale) fra varmeafdelingen.
3. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring. Se i øvrigt: 'Pleje og rengøring'. Indsæt derefter krummebakken i bunden af varmerummet.

 **ADVARSEL:** Placer ikke Design Bistro Oven Bake & Grill på/i eller i nærheden af et komfur, en anden ovn eller andre varme overflader for at undgå overophedning og risiko for elektrisk stød og brand, der kan forårsage alvorlige kvæstelser og skader. Anbring ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift. Bloker ikke ventilationsåbningerne i huset. Der **kan gå ild i maden, hvis den bliver overophedet**. Sørg for at holde apparatet på passende afstand af brændbare genstande (f.eks. gardiner, brændbare væsker). Apparatet må **ikke placeres i et skab eller på et bord**. Hold en tilstrækkelig afstand på ca. 20 cm til andre genstande og til kanten af bordet eller disken. Hvis det er muligt, skal du dog placere apparatets bagside direkte mod en væg (f.eks. murværk).

Vigtigt: Varmeelementerne vil ryge lidt og afgive en brændt lugt, når ovnen opvarmes til høj temperatur for første gang. Dette er helt sikkert og vil stoppe efter et par minutter. Men for at undgå, at din mad bliver påvirket, anbefaler vi, at du varmer den tomme ovn op i 15 minutter ved 230 °C, før du tager den i brug første gang. **Sørg for god ventilation.** Hvis den brændte lugt opstår igen ved senere brug, skal du rengøre ovnen (se: 'Pleje og rengøring'). Hvis den brændte lugt ikke forsvinder, selv efter grundig rengøring, skal du indlevere apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.

4. Placer apparatet på et egnet underlag (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Apparatets bagside skal placeres direkte op ad en væg. Sørg for, at ventilationsåbningerne i huset ikke blokeres for at undgå skader. Tag alt tilbehør og fremmedlegemer ud af varmerummet. Lad kun krummebakken være indsat korrekt i bunden af varmerummet under de nederste varmeelementer. Luk ovndøren. Træk netledningen helt ud, og sæt stikket i en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Der lyder et bip som tegn på, at der er strøm i apparatet. Betjeningspanelet lyser helt op i ca. 3 sekunder. Derefter bliver betjeningspanelet mørkt igen, og ON/OFF-knappen blinker. Ovnens er nu i standbytilstand.
5. Tryk let på ON/OFF-knappen (se: 'Betjening'). Lysknappen og funktionsknappen lyser, og ON/OFF-knappen holder op med at blinke.
6. Tryk på funktionsknappen for at skifte ovnen til valgtilstand. Alle knapper i tasteområdet og displayområdet lyser op og viser de forudindstillede værdier for temperatur og tilberedningstid.
7. Tryk på tidsknappen. Minutterne for tilberedningstiden begynder at blinke. Tryk på valgknapperne, indtil 15 minutter er indstillet (01:15).
8. Tryk på tidsknappen igen for at få timerne til at blinke. Indstil den blinkende værdi til 0 ved hjælp af valgknapperne. Nu skulle der vises en tilberedningstid på 15 minutter (00:15).

Bemærk

Varmeelementerne kan nå rød varme under drift. Det er normalt; der er ingen grund til bekymring.

9. Tryk på knappen START/PAUSE. Den resterende tilberedningstid vises som en nedtælling, mens ovnen er i gang. Så snart den valgte tilberedningstid er gået, stopper ovnen automatisk. Der lyder et akustisk signal i ca. 30 sekunder. Derefter skifter ovnen automatisk tilbage til standbytilstand. Åbn ovndøren.

Bemærk

Du vil høre ovnens ventilator køre i nogle minutter efter brug for at sikre, at ovnens elektroniske dele stadig er afkølede. Vi anbefaler at lade ovnen køle af efter hver brug, mens den stadig er tilsluttet strømforsyningen. Det sikrer, at ovnens indre dele stadig afkøles via ventilatoren på ovnens bagside, så overophedning undgås.

10. Du skal lade ovnen være tilsluttet strømforsyningen i ca. 10 minutter. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. Når apparatet er helt afkølet, skal du tørre varmerummet af med en blød, fugtig klud. Derefter er apparatet klar til brug.

Bemærk

Du kan til enhver tid slukke for ovnen (standbytilstand) med ON/OFF-knappen. For at skifte til standbytilstand under drift skal du holde ON/OFF-knappen nede, indtil der lyder et signal, og derefter trykke på ON/OFF-knappen igen.


BETJENING

⚠ ADVARSEL: Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er **uden for små børns rækkevidde**. Din nye Design Bistro Oven Bake & Grill er beregnet til tilberedning af spiselige fødevarer. Til dette formål opvarmes varmeelementerne i toppen og bunden af varmerummet med elektricitet og kan nå rød varme. Ovnens dele, inklusive ydersiden og det anvendte tilberedningstilbehør, og maden kan blive opvarmet til meget høje temperaturer. Vær forsigtig, når du tager maden ud. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, og brug de medfølgende håndtag for at undgå forbrændinger og skoldninger.

Vær forsigtig, når du åbner ovndøren. Store mængder damp og meget varm luft kan slippe ud af varmerummet og forårsage alvorlige forbrændinger i ansigtet eller på hænderne.

Efterlad ikke fremmedlegemer (f.eks. knive, skeer, andre køkkenredskaber) i varmerummet for at undgå risiko for brand, elektrisk stød, forbrændinger eller skader. Sørg altid for, at kogegrej og madvarer ikke rører ved varmeelementerne. Håndter altid apparatet med forsigtighed.

Vigtigt: Sørg for, at krummebakken er på plads i bunden af varmerummet, før ovnen tages i brug.

 **FORSIGTIG:** Varmerummet er udstyret med en non-stick-belægning. Brug ikke non-stick-belægninger på spray. Der må ikke skæres, ridses eller skræbes i varmerummet.


Brug **IKKE** køkkenredskaber og beholdere, der ikke er ovnfaste, i varmerummet. Især almindeligt glas kan revne på grund af temperatursvingninger. Fade og køkkenredskaber af plast og malede genstande kan smelte og/eller brænde til trækul og afgive skadelige stoffer. Brug kun genstande, der er mærket som ovnfaste (se: 'Tips til de bedste resultater / Madlavningsbeholdere').

Bemærk

Ca. 20 sekunder efter start af en tilberedningsprocedure låses nøgleområdet helt. For at foretage indstillinger skal tilberedningen stoppes enten automatisk eller ved at afbryde tilberedningsproceduren manuelt (se: "Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen").

Vigtigt: Du stopper madlavningen helt med ON/OFF-knappen. Ovnen er slukket, hvis betjeningspanelet er mørkt (standbytilstand; se: "Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen"). For at slukke helt for apparatet skal du altid tage stikket ud af stikkontakten.

FORBEREDELSE AF OVNE OG DIN MAD

 **ADVARSEL:** Sørg altid for, at din mad eller nogen del af de anvendte redskaber ikke rører ved varmeelementerne for at undgå overophedning og risiko for brand og elektrisk stød. Hold en afstand på mindst 3 cm (1-2 tommer; bredden af en teske) til varmeelementerne.

Tip: Som i en almindelig ovn er der 3 hyldeåbninger i varmerummet. Især uden brug af varmluftsventilatoren og afhængigt af de aktiverede varmeelementer kan temperaturfordelingen være ret ujævn i varmerummet. På den måde kan du påvirke tilberedningsresultatet (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 hyldeåbninger'). Hvis du vil bruge pizzastenen, skal du placere pizzastenen på grillristen til bagning. Hvis der kan dryppe saft fra grillristen, skal du sætte bagepladen i en lavere hylde under grillristen.

Du kan manuelt indtaste den ønskede tilberedningstid og temperatur for hver operation. Alternativt kan du vælge et foruddefineret program (se: "Brug af et foruddefineret ovnprogram") eller oprette dit eget program (Brugerdefineret; se: "Gemme dit eget program").

1. Fjern alt tilbehør, der ikke bruges, fra varmerummet. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i varmerummet. Sørg for, at krummebakken er sat ind under de nederste varmeelementer.
2. Tilbered din mad i henhold til din opskrift. Vælg det bedst egnede tilbehør (grillrist, bageplade eller rotisserispyd; se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Oven Bake & Grill / Nyttigt tilbehør' og 'Tips til det bedste resultat').

Bemærk

De fleste opskrifter er designet til almindelige ovne. Men i forhold til disse apparater når Design Bistro Oven Bake & Grill den indstillede temperatur på usædvanlig kort tid. I de fleste tilfælde er det ikke nødvendigt med forvarmning. For at spare energi bør du foretrække at sætte maden ind i ovnen før opvarmning og springe over forvarmningsfasen. I nogle tilfælde er det dog nødvendigt med en forvarmet ovn og forvarmede fade (f.eks. til kød). Glem ikke at sætte maden ind i ovnen i tide (maks. 10 minutter) for at undgå for stort energitab.

3. Hvis det er muligt at undvære forvarmning af ovn/retter, skal du placere den tilberedte mad på grillristen eller bagepladen, vælge den passende hyldeplads og skubbe maden ind i ovnen (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 hyldepladser'). Hvis du ønsker at bruge rotisserispyddet, skal du se afsnittet 'Grilning via rotisserispyddet'.

⚠ ADVARSEL: Maden kan bryde i brand ved overophedning! Mad og kogegrej skal altid holdes i en afstand af mindst 3 cm (1-2 tommer; bredden af en teske) til varmeelementerne. Vær opmærksom på, at madvarer kan svulme op, gå i stykker eller dryppe under opvarmning. Hvis du er i tvivl, skal du vælge en anden hyldeplads. Når du bruger grillristen, og maden kan dryppe, anbefaler vi, at du sætter bagepladen ind under grillristen for at opsamle saften, når det er muligt.

⚠ ADVARSEL: Dæk IKKE krummebakken til med metalfolie for at undgå risiko for overophedning og kortslutning! Brug ikke ovnen med åben ovndør!

4. Luk ovndøren.
5. Sæt stikket i en stikkontakt i væggen med en passende strømforsyning. Der lyder et bip, og betjeningspanelet lyser op i ca. 3 sekunder. Derefter bliver kontrolpanelet mørkt igen, og ON/OFF-knappen blinker (standbytilstand).
6. Indstil ovnen til din opgave.

OPSÆTNING AF OVN

Der er 3 måder at indtaste de ønskede indstillinger for tilberedning af din mad.

- Du kan indstille ovnen manuelt. I så fald går alle indstillinger tabt, når ovnprogrammet stoppes. Brug denne metode til retter, du kun tilbereder sjældent og/eller med varierende indstillinger hver gang (se: 'Styring af ovnen manuelt').
- Du kan bruge et foruddefineret ovnprogram med fabriksindstillinger, der er optimeret til ofte anvendte programmer (se: 'Brug af et foruddefineret ovnprogram'). Du kan ændre disse indstillinger alligevel.
- Definer dit eget ovnprogram til dit yndlingsmåltid. Med denne metode bevares dine indstillinger i hukommelsen, selv efter at du har slukket for ovnen og koblet den fra strømforsyningen (se: "Gemme dit eget ovnprogram").

Styring af ovnen manuelt

I manuel tilstand skal du indtaste de ønskede indstillinger på ny hver gang, og alle indstillinger går tabt, når ovnprogrammet er færdigt. Hvis du ønsker at gemme dine indstillinger i ovnens hukommelse, skal du bruge ovnprogrammet Custom (se: 'Gemme dit eget ovnprogram').

Vigtigt: Hvis hverken tilberedningstiden eller temperaturen blinker i displayområdet, kan du bruge valgknapperne < og > til at vælge et foruddefineret ovnprogram. Det aktuelt valgte ovnprogram vises i programområdet på betjeningspanelet (se: 'Brug af et foruddefineret ovnprogram'). I dette tilfælde vil alle manuelle indstillinger, du har indtastet lige før, gå tabt.

Tip: Vær opmærksom på, at det kan tage nogle minutter for ovnen at nå den valgte temperatur. Tilpas tilberedningstiden i overensstemmelse hermed. Design Bistro Oven Bake & Grill når dog den indstillede temperatur på usædvanlig kort tid (maks. 10 minutter), afhængigt af den indstillede temperatur. Desuden er afstanden til varmeelementerne mindre end i en almindelig ovn. Med nogle typer mad (f.eks. boller) er det et godt råd at vælge en noget lavere bagetemperatur og en noget længere tilberedningstid.

Bemærk

Ved at bruge konvektionsventilatoren opvarmes ovnen mere effektivt. Reducer tilberedningstiden/temperaturen tilsvarende for at undgå at brænde maden på. Du bør bruge konvektionsventilatoren, når det er muligt. Nogle typer mad kan dog have brug for en ujævn fordeling af varmen for at opnå de bedste resultater. For eksempel skal pizza måske opvarmes via bund- eller topvarme for at blive sprød. Find ud af, hvilke indstillinger der giver de bedste resultater for dine yndlingsretter.

Tip: Du kan afbryde ethvert trin i indstillingen og betjeningen (f.eks. indstilling af værdier, tilberedning) og skifte tilbage til standbytilstand med ON/OFF-knappen (se: "Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen"). Derefter kan du foretage nye indstillinger og starte ovnen igen med det samme.

Vigtigt: Når ovnen har været inaktiv i mere end 2 minutter, skifter den automatisk tilbage til standbytilstand, og alle indstillinger går tabt (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Ovn Bake & Grill / Automatisk slukning').

Vigtigt: Hvis du ønsker at bruge rotisserispyddet, skal du læse afsnittet "Grillning med rotisserispyddet".

1. Gør ovnen og maden klar (se: 'Klargøring af ovnen og maden'). Vælg de ønskede indstillinger (varmeelementer, tilberedningstid, temperatur). Vælg hyldeplads, når du bruger bagepladen og grillristen (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 h y l d e p l a d s e r').
2. Tryk på ON/OFF-knappen. Lysknappen og funktionsknappen lyser.
3. Tryk om nødvendigt på lysknappen for at tænde eller slukke ovnlampen. Ovnlampen vil reagere med det samme.
4. Tryk på funktionsknappen. Alle knapper i nøgleområdet lyser op.
5. Tryk om nødvendigt flere gange på funktionsknappen for at vælge varmeelementerne. Det tildelte ikon vises på den nederste linje i displayområdet: top- og bundvarme, kun bundvarme og kun topvarme.
6. Hvis du ønsker at bruge konvektionsventilatoren, skal du trykke på ventilatorknappen. På displayet viser ventilatorikonet til venstre for temperaturen, om konvektionsventilatoren er aktiveret.

Vigtigt: For at skifte temperaturenhed til °F og tilbage igen skal du trykke på temperaturknappen, mens temperaturen allerede blinker på displayet. Den aktuelle enhed vises ved siden af temperaturen. **Når du indstiller temperaturen, skal du sørge for at bruge den rigtige enhed.**

Tip: Når du indstiller temperatur og tilberedningstid, kan du gå ud over maksimums- eller minimumsværdien. På den måde kan du skifte direkte fra maksimum til minimum og omvendt. For eksempel: Når der står 230 °C på displayet, skal du trykke på valgknappen > for at skifte til 30 °C.

Når du holder en valgknap nede, tæller displayet automatisk gennem det mulige område.

7. Tryk på tidsknappen for at vælge tilberedningstid. Minutterne blinker på displayet.
8. Tryk på valgknapperne < eller >, indtil den ønskede værdi vises på displayet. Minutter (0 til 59) og timer (0 til 2) af tilberedningstiden indstilles separat.
9. Mens minutterne stadig blinker, skal du trykke på tidsknappen igen for at vælge timerne for tilberedningstiden. Timerne blinker på displayet, og du kan vælge timerne med valgknapperne. En maksimal tilberedningstid på 2 timer og 30 minutter (2:30) er mulig.
10. Tryk på temperaturknappen. På displayet blinker temperaturen for at indikere, at temperaturindstillingen er aktiv. Ved opstart er ovnen indstillet til 230 °C (446 °F). Det er alt for meget til næsten alle opgaver.
11. Tryk på valgknapperne < eller >, indtil den ønskede temperatur vises på displayet. Du kan indstille en hvilken som helst værdi fra 30°C (86°F) til 230°C (446°F) i trin på 5°C.

Vigtigt: Hvis du ikke starter ovnen med de valgte værdier via START/ PAUSE-knappen inden for 2 minutter efter at have udført det sidste trin i opsætningen, slukkes ovnen automatisk (se: 'Start af ovnen'). I dette tilfælde vil alle indstillinger gå tabt.

Brug af et foruddefineret ovnprogram

Design Bistro Oven Bake & Grill leveres med 8 foruddefinerede programmer og en ekstra plads i hukommelsen til dit eget ovnprogram (se: 'Gemme dit eget o v n p r o g r a m '). De foruddefinerede ovnprogrammer giver forskellige optimerede indstillinger til nogle typer mad og retter.

Bemærk

Før du starter ovnen, kan du ændre alle indstillinger for de foruddefinerede ovnprogrammer efter eget ønske (se: 'Styring af ovnen manuelt'). Desuden kan indstillingerne ændres, selv efter at ovnen er startet (se: "Ændring af indstillingerne efter start af ovnen"). Men hvis du ønsker at beholde dine valg til senere brug, skal du bruge det brugerdefinerede program Custom. Med ethvert andet ovnprogram vil dine ændringer gå tabt, når programmet er færdigt.

1. Gør ovnen og maden klar (se: 'Klargøring af ovnen og maden').
2. Tryk på ON/OFF-knappen. Lysknappen og funktionsknappen lyser.
3. Tryk på funktionsknappen. Alle knapper i nøgleområdet lyser op.
4. Tryk flere gange på valgknapperne < eller >, indtil navnet på det ønskede ovnprogram vises i programområdet. Indstillingerne for dette program vises

på displayet: tilberedningstid, temperatur, valgte varmeelementer, konvektionsventilator.

5. Foretag om nødvendigt ændringer (se: 'Styring af ovnen manuelt').

Vigtigt: Hvis ovnen er inaktiv i mere end 2 minutter (intet program kører, ingen knapper er trykket ned), slukkes ovnen via den automatiske slukning (se: 'Start af ovnen'). Alle indstillinger, du har foretaget, går tabt.

GEM DIT EGET PROGRAM

Du kan gemme dine favoritindstillinger. Derefter kan du genkalde disse indstillinger og starte ovnen ved blot at vælge programmet Custom. Dine indstillinger vil blive gemt permanent, selv hvis apparatet er afbrudt fra strømforsyningen.

Vigtigt: Når du har indstillet nye værdier og startet programmet Custom, vil de aktuelle indstillinger **overskrive alle tidligere indstillinger i hukommelsen. Det er ikke muligt at gøre dette trin om.** Hvis du ikke ønsker at overskrive et ældre brugerdefineret program, skal du vælge et andet program med fabriksindstillinger eller indstille ovnen manuelt (se: 'Brug af et foruddefineret ovnprogram' og 'Styring af ovnen manuelt').

1. Tilslut ovnen til en passende strømforsyning, og vent, indtil kontrolpanelet bliver mørkt igen (se: 'Klargøring af ovnen og dine madvarer').
2. Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for ovnen. Lysknappen og funktionsknappen lyser. Tryk på funktionsknappen. Alle knapper i nøgleområdet lyser.
3. Tryk på valgknapperne, indtil "Custom" vises i programområdet.
4. Foretag de nødvendige indstillinger: Vælg varmeelementer, varmluftsventilator, temperatur og tilberedningstid. Tryk om nødvendigt på lysknappen for at tænde eller slukke ovnlampen (se: 'Betjening af ovnen manuelt').
5. Tryk på START/PAUSE-knappen for at starte ovnen med de valgte indstillinger og samtidig gemme dine indstillinger i hukommelsen.
6. Hvis du først ønsker at bruge dit selvdefinerede ovnprogram senere, skal du trykke på ON/ OFF-knappen, mens pilen ved siden af tilberedningstiden stadig blinker (inden for 20 sekunder). Ovnen stopper med det samme, men dit brugerdefinerede program bliver alligevel gemt i hukommelsen.

START AF OVN

⚠ ADVARSEL: Vær opmærksom på, at selv ovnens yderside bliver varm, og at der kan slippe damp ud af ovndøren. Sørg for at have ca. 20 cm fri plads på hver side af ovnen, og fjern altid eventuelle fremmedlegemer fra toppen af ovnen, før den tages i brug. Hold ikke hænder, arme og ansigt ind over ovnen, og hold tilstrækkelig afstand til ovnen - især når du åbner ovndøren. Rør kun ved ovnen ved dørhåndtaget og/eller betjeningspanelet under drift og et stykke tid derefter. Brug ovnhandsker og de medfølgende håndtag, når du arbejder på dele i den varme ovn.

1. Forbered din mad, og sæt ovnen op (se ovenfor).
2. Tryk på START/PAUSE-knappen. Ovnens varmebegyndelse, og den resterende kogetid vises på displayet som en nedtælling. En pil i den øverste linje i displayet viser, at ovnen er i drift.

Bemærk

Mens pilen blinker, er ON/OFF-knappen, lysknappen, blæserknappen og START/PAUSE-knappen tilgængelige. Du kan afbryde det igangværende program med START/PAUSE-knappen (se: 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen'). Tidsknappen, funktionsknappen og temperaturknappen låses, så snart ovnen startes. Hvis du vil ændre disse indstillinger, skal du afbryde ovnprogrammet (se: 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen').

Bemærk

Så snart pilen på displayet holder op med at blinke, er alle knapper i tasteområdet lukket for utilsigtet berøring. Du kan dog til enhver tid låse tasteområdet midlertidigt op (pausefunktion; se: "Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen"). Brug f.eks. pausefunktionen til at sætte maden ind efter forvarmning, til at kontrollere, om maden er færdig under tilberedningen, og til at ændre indstillingerne (se: "Ændring af indstillingerne efter start af ovnen"). Når du genoptager driften med START/PAUSE-knappen, vil ovnen bruge alle de nye indstillinger, du har foretaget under afbrydelsen.

Det er vigtigt: Når rotisserispyddet skal sættes i, skal ovnprogrammet Chicken under alle omstændigheder afbrydes, fordi det er næsten umuligt at sætte rotisserispyddet i rotordrevet, mens rotordrevet stadig drejer.

3. Så snart den indstillede tilberedningstid er udløbet, gentages et akustisk signal i 30 sekunder. Derefter skifter ovnen automatisk tilbage til standbytilstand, og kontrolpanelet bliver mørkt.

AT TAGE DIN MAD UD AF OVNE

ADVARSEL: Alle dele i varmerummet kan være ekstremt varme, og den mindste berøring kan forårsage alvorlige forbrændinger. Beskyt under alle omstændigheder hænderne med ovnhandsker, når du arbejder indvendigt i varmerummet under drift og kort tid efter. Brug de medfølgende håndtag til at trække grillristen, bagepladen eller rotisseriets spyd ud af varmerummet.

Anbring ikke varme dele (f.eks. mad, bageplade, grillrist) på overflader, der er **f ø l s o m m e** over for varme, vand og/eller fedt. Hav en passende tallerken eller måtte ved hånden. Når ovndøren åbnes, kan der slippe store mængder varm damp og varm luft ud. Hold ikke ansigt, hænder eller arme over apparatet, når du åbner ovndøren efter brug.

4. Sørg for et passende stort, varmebestandigt fad eller en måtte, og tag **ovnhandsker på**. Hold tilstrækkelig afstand til ovnen, og åbn forsigtigt ovndøren.
5. Med maden på grillristen eller bagepladen skal du hægte bakkens håndtag på ristens/pandens kant og trække risten/panden ud af ovnen. Med hænderne beskyttet af ovnhandsker skal du støtte risten/panden med den anden hånd for at forhindre, at den vipper eller glider ud af håndtaget.
6. Når rotisserispyddet er brugt, hægtes spydhåndtaget på rillerne på begge sider af rotisserispyddet, og rotisserispyddet flyttes forsigtigt til venstre for at trække det ud af rotordrevet. Tag derefter rotisserispyddet ud.

Tip: Du kan indstille og starte ovnen igen med det samme, hvis du ønsker at tilberede endnu en portion.

Bemærk

Du kan høre, at ovnens ventilator stadig kører. I så fald bør du vente, indtil ventilatoren stopper, før du afbryder apparatet fra strømforsyningen. Dette vil hjælpe med at bevare en længere levetid for elektronikken. **Men under alle omstændigheder må du ikke lade apparatet være tilsluttet strømforsyningen unødigt og uden opsyn.**

7. Hvis du ikke ønsker at bruge ovnen igen, skal du sørge for, at ovnen er slukket (kontrolpanelet er mørkt). Hvis det er muligt, skal du vente, indtil ovnens ventilator holder op med at fungere hørbart. Tag stikket ud af stikkontakten.
8. Lad ovnen køle af med åben ovndør (ca. 20 min.). Rengør altid ovnen, krummebakken og alt brugt tilbehør efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring'). Efterlad ikke rester af forkullede madvarer på overfladerne, når du bruger ovnen næste gang. **Maden kan ryge og endda bryde i brand, hvis den bliver brændt til kul.**

AFBRYDE ELLER ANNULLERE TILBEREDNINGEN PROCES

Du kan til enhver tid afbryde det igangværende ovnprogram (se: 'Pause-funktion').

- Når ovnprogrammet er startet for højst 20 sekunder siden (pilen i den øverste linje i displayet blinker), skal du blot trykke på START/PAUSE-knappen for at afbryde driften. Pause-ikonet vises i stedet for pilen.
- Hvis du ønsker at afbryde eller annullere ovnprogrammet, mens nøgleområdet er låst (ingen reaktion på din berøring, pilen på displayområdet lyser konstant, ca. 20 sekunder efter start af ovnen), skal du først låse nøgleområdet op. Oplåsning af nøgleområdet afbryder IKKE driften.

Bemærk

Når du har afbrudt det igangværende program, er alle knapper i nøgleområdet tilgængelige, og du kan ændre indstillingerne for det aktuelle ovnprogram (se: 'Styring af ovnen manuelt'). Hvis du f.eks. opdager, at din mad ikke har den forventede konsistens, kan du forlænge tilberedningstiden eller øge temperaturen for at få en sprød skorpe på din steg.

Vigtigt: Når du har afbrudt ovnprogrammet, er det ikke muligt at fortsætte denne tilberedningscyklus. Du skal starte ovnen på ny.

1. Kun **når tastområdet allerede er låst** (reagerer ikke på din berøring), skal du holde ON/OFF-knappen nede, indtil der lyder et bip (ca. 2 sekunder). Pilen på displayet blinker igen. Nøgleområdet er nu låst op, mens ovnprogrammet stadig kører. Når ovnprogrammet kører, er ON/OFF-knappen, lysknappen, blæserknappen og START/PAUSE-knappen tilgængelige.
2. Hvis du ønsker at afbryde det igangværende program, skal du trykke på START/PAUSE-knappen. Pause-ikonet II vises i stedet for pilen, og knapperne i nøgleområdet er tilgængelige igen.
3. For at genoptage driften efter at have afbrudt ovnprogrammet, skal du huske at fortsætte det igangværende program inden for 2 minutter ved at trykke på START/PAUSE-knappen. Pause-ikonet slettes, og pilen blinker igen i 20 sekunder. Når pilen lyser konstant, låses nøgleområdet igen.

Det er vigtigt: Glem ikke at fortsætte ovnprogrammet ved at trykke på START/PAUSE-knappen.

4. Hvis du ønsker at afbryde det igangværende program helt, skal du trykke på ON/OFF-knappen. Der lyder et bip, og ovnen skifter tilbage til standbytilstand. Betjeningspanelet

bliver mørk. Det er ikke muligt at fortsætte ovnprogrammet på det seneste driftspunkt.

TJEKKER KONSISTENSEN AF DIN MAD UNDER DRIFT

Under tilberedningen vil du måske gerne kontrollere madens konsistens. Til dette formål skal du først aktivere pausefunktionen for at slukke for varmeelementerne, mens ovnlågen er åben (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Ovn Bake & Grill / Pause-funktion' og 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen').

Tip: Hvis du beslutter dig for, at din mad ikke får den ønskede konsistens, når pausefunktionen er aktiv, kan du ændre indstillingerne i overensstemmelse hermed. Brug f.eks. denne funktion til at aktivere varmluftsventilatoren og/eller vælge en lidt højere temperatur, blot nogle minutter før du tager maden ud for at få en sprød skorpe (se nedenfor: 'Ændring af indstillingerne efter start af ovnen').

Det er vigtigt: Glem ikke at fortsætte ovnprogrammet ved at trykke på START/PAUSE-knappen, når du har lukket ovnlågen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE EFTER START AF OVN

Du kan ændre ovnens indstillinger, selv efter du har startet programmet.

1. Ca. 20 sekunder efter at ovnen er startet, holder pilen på displayet op med at blinke, og tasteområdet bliver låst. I dette tilfælde vil ovnen ikke reagere på korte tryk på knapperne, og du skal låse nøgleområdet op, før du foretager nogen indstillinger. Til det formål skal du blot holde ON/OFF-knappen nede, indtil der lyder et bip (ca. 2 sekunder). Pilen på displayet blinker igen.

Bemærk

Hvis du låser nøgleområdet op, afbrydes ovnprogrammet ikke.

2. Når nøgleområdet er låst op (pilen blinker), kan du tænde og slukke for konveksionsventilatoren og ovnlampen ved blot at trykke på ventilatorknappen eller lysknappen.
3. Hvis du ønsker at ændre de aktuelle indstillinger for tilberedningstid og temperatur, skal du først afbryde ovnprogrammet. Tryk på START/PAUSE-knappen. Pause-ikonet vises på displayet (se: 'Egenskaber ved din Design Bistro Ovn Bake & Grill / Pause-funktion'). Derefter er knapperne i nøgleområdet tilgængelige.
4. Foretag dine indstillinger (se: 'Styring af ovnen manuelt').
5. Når du har lavet dine indtastninger, skal du trykke på START/PAUSE-knappen inden for 2 minutter for at


Fortsæt ovnprogrammet. Pilen blinker på displayområdet. Efter ca. 20 sekunder låses tasteområdet igen, og pilen holder op med at blinke.

Det er vigtigt: Glem ikke at fortsætte ovnprogrammet ved at trykke på START/PAUSE-knappen.

GRILLNING VIA ROTISSERIET SPID

Ved hjælp af rotisserispyddet og det foruddefinerede program Chicken kan du tilberede din mad jævnt på alle sider. Ovnens rotor drejer rotisserispyddet langsomt og jævnt rundt under hele tilberedningstiden. Normalt bages hele kyllinger på denne måde. Du kan dog også tilberede andre retter på denne måde, hvis din mad kan fastgøres sikkert på rotisserispyddet. Generelt bruges de medfølgende klemmer også til dette.

Det er vigtigt: Til denne tilberedningsmetode skal programmet Kylling bruges, fordi kun dette program aktiverer rotoren.

 **FORSIGTIG:** Maden, der tilberedes via rotisserispyddet, må ikke være mere end 20 cm i længden og 15 cm i diameter. Det må ikke stikke længere ud af rotisserispyddet end 7-8 cm (ca. 3 tommer) for at undgå, at det kommer for tæt på varmeelementerne. Derudover må det ikke engang løsne sig delvist under tilberedningen for at forhindre, at maden kommer i kontakt med varmeelementerne. Husk, at nogle fødevarer kan falde fra hinanden under tilberedningen (f.eks. fisk). Generelt er denne type mad ikke egnet til tilberedning via rotisseriet.

Tilberedning af kød på rotisseriet

1. Løsn klemmerne på rotisseriets spyd, og fjern klemmerne. Klemmerne kan nemt monteres/demonteres ved at dreje skruen på klemmens støtte mod uret, indtil klemmen kan bevæges frit på rotisserispyddet. Træk derefter rotisseriet ud af klemmen.
2. Stik maden (f.eks. en hel kylling, en del af en pattegris) ind via rotisserispyddet. Rotisserispyddet skal så vidt muligt placeres i midten af maden. Din mad må ikke stikke mere end 7-8 cm ud over rotisseriets akse. Lad der være ca. 10 cm fri plads i hver ende af rotisseriet. Centrér maden på rotisserispyddet.
3. Sæt klemmerne på plads med spidserne vendt mod maden, og skub klemmerne tæt på maden for at fastgøre den. Brug dog ikke vold for at undgå at beskadige klemmerne. Fastgør klemmerne ved at dreje skrueerne på klemmernes støtter mod uret.

⚠ ADVARSEL: Brug ikke nogen form for materiale, der er følsomt over for varme, fedt eller vand, eller som er belagt eller kemisk behandlet (f.eks. plast eller zink), til at tilberede din mad og til at tilberede din mad i ovnen! Plast og behandlede materialer kan smelte, karbonisere eller afgive skadelige stoffer og forgifte din mad og luften. Brug kun tråd og spyd af rustfrit stål og/eller hørehæmmende og fødevarerogkendte materialer. Husk, at maden mister styrke og kan skrumpes eller puste sig op under tilberedningen.

4. Bind løse dele (f.eks. ben og vinger) med egnede tråde (f.eks. ubehandlet bomuld, hamp eller hør). Du kan også bruge spyd til shish kebab eller roulader.
5. Sørg for, at alle dele af maden sidder godt fast ved at dreje rotisseriets spyd i hånden.

Bemærk

Der er 3 riller i rotisserispyddet: en rille kun i den ene side næsten i enden. Under brug skal denne side vende mod venstre side af ovnen og være indsat i spydstøtten på ovnvæggen for at undgå, at rotisserispyddet glider ud af spydstøtten. De andre riller er beregnet til at fastgøre spidshåndtaget og forhindrer, at rotisseriet glider ud af spidshåndtaget.

Klargøring af ovnen

⚠ ADVARSEL: Alle dele i ovnen vil være ekstremt varme under drift! For at undgå alvorlige forbrændinger skal du altid beskytte dine hænder med ovnhandsker, når du håndterer varmerummet, mens det er varmt (f.eks. når du sætter rotisserispyddet i eller tager det ud). Vær opmærksom på, at ovnens yderside (f.eks. ovnrum, ovnvindue) også kan blive varm. Berør kun ovnen ved betjeningselementerne (dørhåndtag, kontrolpanel) under brug og nogle minutter derefter.

Vigtigt: I mange opskrifter anmodes der udtrykkeligt om en forvarmet ovn. Men fordi Design Bistro Oven Bake & Grill når den indstillede temperatur meget hurtigt, kan det være acceptabelt for dine retter at undgå forvarmning af ovnen. Når varmerummet stadig er koldt, er det ganske let at sætte rotisserispyddet i. Desuden sparer du energi. Men hvis du beslutter dig for at forvarme ovnen, skal du huske, at overfladerne i varmerummet vil være ekstremt varme, og selv den mindste berøring med din hud vil forårsage alvorlige forbrændinger.

6. Sådan sættes rotisserispyddet i: Sæt enden af rotisserispyddet ind i rotordrevet i højre side af varmerummet. Læg rillen, der næsten er i den anden ende af rotisseriet, ind i spydstøtten i den modsatte side af varmerummet. Sørg for, at rotisserispyddet ikke glider ud af spydstøtten.

7. Sørg for, at krummebakken er sat korrekt ind i bunden af varmesektionen. Hvis du forventer, at der vil dryppe saft (f.eks. kød, nogle grøntsager), kan du sætte bagepladen i den nederste hyldeåbning.
8. Tilslut ovnen til strømforsyningen, og tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for ovnen. Tryk på funktionsknappen for at aktivere hele tasteområdet.
9. Tryk på en valgknap flere gange, indtil programmet Chicken vises i programområdet.
10. Hvis det er nødvendigt, kan du ændre tilberedningstiden og temperaturen (se: "Styring af ovnen manuelt"). Når du vælger tilberedningstid, skal du tage hensyn til den tid, det tager at varme ovnen op (maks. 10 minutter) .
11. Tryk på START/PAUSE-knappen for at starte ovnen.

Indsættelse af rotisserispyddet i den forvarmede ovn



ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER: Efter forvarmning af ovnen er alle dele af varmerummet ekstremt varme! Selv ovenns yderside kan være varm. Rør kun ved ovnen ved de dedikerede håndtag og betjeningselementer. Undgå altid at røre ved dele i varmerummet, når rotisserispyddet sættes i eller tages ud.


12. Hold det forberedte rotisserispyd og en gaffel klar ved hånden. Efter forvarmning (maks. 10 minutter) skal du holde ON/OFF-knappen nede, indtil signalet lyder for at låse nøgleområdet op. Tryk på START/PAUSE-knappen for at afbryde det igangværende program (se: "Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen"). Varmeelementerne slukkes, og rotordrevet og tilberedningstiden stopper.
13. Beskyt din hånd med ovnhandsker. Åbn ovndøren ved hjælp af håndtaget.
14. Tag rotisseriet i håndtaget på spyddet. Spidshåndtaget skal sættes ind i de dedikerede riller på begge sider af rotisseriet. Sørg for at holde rotisseriet i den rigtige retning. Den tredje rille skal vende mod spydstøtten i varmerummet (se ovenfor).
15. Sørg for ikke at røre ved det indre af varmerummet med hænderne, og sæt rotisserispyddet i højre side ind i rotordrevet. Brug eventuelt gafflen til at dreje rotisserispyddet frem og tilbage, indtil enden af rotisserispyddet glider ind i åbningen på rotordrevet.
16. Placer rillen i den anden ende af rotisseriets spyd i spydstøtten. Kontrollér, om rotisseriet sidder fast og ikke glider væk.
17. Luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE-knappen for at fortsætte ovnprogrammet.

18. Under tilberedningen bør du måske tjekke madens konsistens (se: 'Afbryd eller annullér tilberedningsprocessen').

Tag varm mad ud af ovnen

Når tilberedningstiden er gået, og/eller din mad har opnået den ønskede konsistens eller bruning, skal du slukke for ovnen og tage maden ud. Hvis ovnen afslutter programmet automatisk, lyder der et signal i ca. 30 sekunder. Derefter skifter ovnen tilbage til standbytilstand. Afbryd ovnprogrammet manuelt, når maden er tilberedt til den ønskede konsistens, inden den indstillede tilberedningstid er udløbet (se: 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen').

Vigtigt: Hav en varmebestandig og tilstrækkelig stor skål eller tallerken ved hånden, så du kan lægge den varme mad på den og holde arbejdsområdet rent.

 **ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER:** Alle dele af varmerummet og din mad er ekstremt varme! Selv ovnens yderside kan være varm. Rør kun ved ovnen ved de dedikerede håndtag og betjeningslementer. Når du fjerner rotisserispyddet og maden, skal du altid undgå at berøre dele i varmerummet med din hud. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, og brug det medfølgende spydhåndtag. Anbring ikke maden eller rotisserispyddet på varmefølsomme overflader.

Når du åbner ovndøren, vil der slippe store mængder varm damp og varm luft ud. Hold ikke hænder, arme eller ansigt ind over ovnen, når du åbner ovndøren. Hold altid tilstrækkelig afstand.

19. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, og sørg for at holde tilstrækkelig afstand til ovnen. Åbn derefter forsigtigt ovndøren ved hjælp af dørhåndtaget. Vær opmærksom på, at der kan slippe store mængder damp ud af varmerummet.
20. Sæt de krogede ender af spydhåndtaget ind i rillerne i begge ender af rotisserispyddet. Løft rotisserispyddet ud af spydstøtten i venstre side af ovnen.
21. Træk derefter rotisserispyddet til venstre side af ovnen for at flytte det ud af rotordrevet. Tag forsigtigt rotisserispyddet ud af ovnen, og læg det på en varmebestandig overflade (f.eks. et stort fad eller en tallerken).
22. Sørg for, at ovnen er sat i standbytilstand. Tryk om nødvendigt på ON/ OFF-knappen, indtil kontrolpanelet bliver mørkt.

Tip: For at opretholde ovnens lange levetid bør du efter brug lade ovnen være tilsluttet strømforsyningen i nogle minutter med åben ovndør. Det giver ovnens ventilator mulighed for at afkøle ovnens elektronik. **Efterlad dog ikke ovnen uden opsyn, når den er tilsluttet strømforsyningen.**

23. Hvis du ikke ønsker at tilberede mere mad, skal du tage stikket ud af stikkontakten.
24. Lad ovnen køle af med åben ovndør (ca. 20 minutter). Rengør ovnen efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring') for at undgå, at madrester bliver forkullede ved næste brug og forårsager røgudslip fra varmerummet. Desuden kan der gå ild i sådanne rester.

UDSKIFTNING AF LAMPEN I VARMERUMMET

Når ovnlampen ikke længere reagerer på lysknappen, kan ovnlampen være brændt ud. Du kan selv udskifte ovnlampen i henhold til følgende instruktioner. Men hvis du mener, at du ikke er i stand til at løse dette problem, skal du tage apparatet med til en autoriseret elektriker, som også vil vælge den rigtige type pære.

⚠ ADVARSEL: Fjern ikke ovnlampens glasdæksel, mens apparatet stadig er tilsluttet strømforsyningen! Sluk altid for apparatet (kontrolpanelet bliver mørkt), og træk stikket ud. Lad apparatet køle helt af med åben ovndør. **Brug ikke en almindelig pære til ovnen! Ovn-pæren skal være egnet til brug ved høje temperaturer.** Kontakt en specialiseret leverandør af elektriske apparater.

⚠ ADVARSEL: Lysets glaspære kan sprænges, især når lyset brænder ud! Før du fjerner lampen, skal du sikre dig, at glaskolben stadig er i god stand for at undgå skader. Beskyt om nødvendigt dine hænder med handsker. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

1. Sluk for ovnen, og træk stikket ud. Lad ovnen køle helt af med åben ovndør.
2. Ovnlampen er monteret øverst på ovnens højre væg. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne glasdækslet. Sørg for, at glasafdækningen ikke falder ned på varmelementet.

Bemærk

Dette er det perfekte tidspunkt til at rengøre glaslåget grundigt og fjerne rester af indbrændt fedt. Læg glaslåget i blød i varmt opvaskevand, og vask glaslåget med en blød svamp. Tør glaslåget, og lad det tørre naturligt i ca. 30 minutter.

Vigtigt: Glasdækslet skal være helt tørt, før det monteres i varmerummet igen.

3. Sørg for, at lampens glaskolbe er ubeskadiget for at undgå skader. Drej derefter lampen mod uret for at skrue den af.

Det er vigtigt: Rør ikke ved glaskolben på den nye lampe med hænderne. Fingeraftryk på glaskolben vil brænde sig fast, gøre glasset sort og dermed reducere lysudbyttet. Når du skal montere lampen, kan du holde den i en lille ren klud eller et viskestykke.

4. Sørg for, at din erstatningslampe er af den rigtige type: 25 W; egnet til anvendelse ved høje temperaturer (se: 'Tekniske specifikationer').
5. Drej udskiftningslampen med uret for at skrue den håndfast ind i ovnlampens fatning.
6. Sørg for, at ovnlampens glasdæksel er helt ubeskadiget. Der må ikke være afskårne kanter eller revner. **Ellers kan der falde splinter ud på grund af temperaturudsvingene i ovnen, og de kan ende i maden.**
7. Drej glasdækslet med uret for at montere det igen. Glasdækslet skal sidde fast med hånden for at sikre, at det ikke løsner sig på grund af temperatursvingninger.

Derefter skulle ovnlampen gerne fungere korrekt igen. Hvis ikke, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

LØSNING AF PROBLEMER

Hvis der opstår problemer under brugen, kan du finde løsninger i dette afsnit.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Apparatet reagerer ikke. Displayet forbliver helt mørkt.	Apparatet er ikke strømførende.	Tjek venligst: <ul style="list-style-type: none"> • Er apparatet sluttet til strømforsyningen? • Er der strøm i stikkontakten? Tjek ved at tilslutte en lampe.
Apparatet reagerer ikke, selvom alle knapper lyser.	Et ovnprogram kører, og nøgleområdet er låst mod utilsigtet berøring.	Hold ON/OFF-knappen nede, indtil der lyder et signal. Derefter er ON/OFF-knappen, lysknappen, blæserknappen og START/PAUSE-knappen aktive. For at genaktivere de andre knapper skal du afbryde ovnprogrammet med START/PAUSE-knappen (se: 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen').
Du ønsker at vælge et program, men navnene på programmerne vises ikke i programområdet.	Temperatur eller tilberedningstid er valgt til indstilling. Den valgte værdi blinker i displayområdet.	Vælg altid programmet først. Når du vælger programmet, går alle manuelt indtastede indstillinger tabt og overskrives af indstillingerne for det valgte program. Sluk og tænd ovnen igen ved at trykke på ON/OFF-knappen. Start derefter på ny.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Du kan ikke indstille den ønskede temperatur i henhold til din opskrift, eller den indstillede temperatur holdes ikke af ovnen.	Den forkerte temperaturenhed er valgt.	Tjek, om den temperaturenhed, der bruges i din opskrift, vises til højre for den indstillede temperatur. Hvis ikke, skal du trykke på temperaturknappen for at skifte til den ønskede enhed (°C eller °F).
Du har deaktiveret konvektionsventilatoren, men ventilatoren kører hørbart.	Ovnens elektronik har en separat ventilator til afkøling, som kører uafhængigt af konvektionsventilatoren.	Dette er normalt. Uafhængigt af ovnens ventilator vil varmerummets konvektionsventilator kun være aktiv, når ventilatorikonet vises på displayet. Det er ikke nødvendigt at gøre noget.
Under opvarmningsfasen slipper der røg ud i varmerummet.	Varmeelementerne behandles med et beskyttende stof, som fordampes under den første opvarmning.	Det kan være normalt, og der er ingen grund til bekymring. Røgen stopper efter nogle minutters opvarmning og vil ikke forekomme igen. Det beskyttende stof er ugiftigt og uskadeligt. Sørg dog for god ventilation, og rengør varmerummet efter den første opvarmning (se: "Første brug").
	Din mad er for tæt på varmeelementerne.	Sluk for ovnen, tag stikket ud, og vent, indtil ovnen er kølet af. Rengør varmerummet grundigt (se: 'Pleje og rengøring'). Før du starter ovnen, skal du altid sikre dig, at din mad forbliver i en tilstrækkelig afstand på mindst 3 cm (bredden af en teske) til varmeelementerne under hele tilberedningsprocessen.
	Dele eller væsker fra din mad faldt ned på varmeelementerne under tilberedningen.	Sluk for ovnen, tag stikket ud, og vent, indtil ovnen er kølet af. Rengør varmerummet grundigt (se: 'Pleje og rengøring'). Hvis saften fra maden kan dryppe, eller krummer kan falde ned, bør du sætte en bageplade i, hvis det er muligt (se: 'Nyttigt tilbehør').
	Tilberedningstiden eller temperaturen er indstillet alt for højt.	Design Bistro Oven Bake & Grill løser mange opgaver på meget kortere tid end andre almindelige ovne. Desuden nås den indstillede temperatur hurtigt og holdes præcist. Det skyldes det kompakte varmerum kombineret med højtydende varmeelementer. Før du lærer din nye Design Bistro Oven Bake & Grill at kende, bør du derfor overvåge enhver madlavningsproces nøje. Tjek Mål jævnlige din mad under tilberedningen for at undgå, at den bliver overophedet.
	Efter rengøring er der stadig rester tilbage på varmeelementerne.	Sluk med det samme. Rengør varmeelementerne (se: 'Pleje og rengøring'). Fjern grundigt eventuelle stænk og krummer fra varmeelementerne. Tør efter med en blød klud, der er fugtet med rent vand, og tør efter. Sørg for, at der ikke er fnug tilbage på varmeelementerne.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
	Der opstod en funktionsfejl i et varmeelement, og/eller et varmeelement er overophedet.	Sluk straks, træk stikket ud, og lad apparatet køle af. Send apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. Brug ikke apparatet igen med nogen form for funktionsfejl.
Ovnlampen i varmerummet forbliver mørk, selv under drift.	Ovnlampen er slukket.	På hvert betjeningsstrin kan du tænde og slukke ovnlampen efter ønske. Når nøgleområdet er låst under drift, skal du trykke på ON/OFF-knappen, indtil der lyder et bip, for at låse lysknappen op. Tryk derefter på lysknappen for at oplyse varmerummet.
	Standbytilstand er aktiveret og slukker automatisk ovnlampen.	Tryk om nødvendigt på ON/OFF-knappen og derefter på lysknappen for at tænde ovnlampen igen.
	Ovnlampen er ude af drift.	Udskift ovnlampen med en pære, der er egnet til høje temperaturer (se: 'Udskiftning af lampen i opvarmningsrummet'). Hvis du er i tvivl, skal du bringe apparatet til en autoriseret elektriker for at få udskiftet pæren.
Du har udskiftet pæren i ovnlampen, men den brændte ud igen på meget kort tid.	Pæren har ikke været egnet til anvendelse ved høje temperaturer.	Brug ikke almindelige pærer til ovnlampen! Til brug i en ovn kræves der særlige højtemperaturpærer (se: 'Tekniske specifikationer' og 'Udskiftning af lampen i varmerummet').
Der samler sig kondensvand på indersiden af ovndøren, og der kommer varm luft ud.	Afhængigt af den type mad, du tilbereder (f.eks. en saftig steg), kan der under drift slippe damp ud og kondensere på apparatets køligere dele.	Dette er normalt. Der er ingen grund til at gøre noget.
Rotisseriets spyd drejer ikke rundt.	Det forkerte program er startet.	Afbryd det igangværende program (se: 'Afbrydelse eller annullering af tilberedningsprocessen'). Vælg derefter programmet Chicken, og start ovnen igen.
Din mad har nogle brændte områder, selv om du valgt tid og temperatur korrekt.	Din mad er placeret for tæt på varmeelementerne.	Sørg altid for at holde en passende afstand på mindst 3 cm (1 - 2 tommes) til varmeelementerne. Med meget høj temperaturindstillinger, skal du lade noget mere plads være fri til varmeelementerne.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Din mad er ikke tilberedt jævnt. Nogle dele er overtilberedte og/eller andre dele er stadig sjældne.	Din mad er placeret for tæt på varmeelementerne.	Sørg altid for at holde en passende afstand på mindst 3 cm (1 - 2 tommes) til varmeelementerne. Afhængigt af den indstillede temperatur og madtype, bør du efterlade endnu mere fri plads. Hvis det er acceptabelt, skal du aktivere konvektionsventilatoren.
	Din mad er ikke placeret i midten af varmerummet.	På grund af apparatets lille varmerum og varmeelementernes høje ydeevne kan det være afgørende at placere din mad så langt som muligt i midten af ovnrummet. Hvis nogle dele i bunden af din mad er brændt eller overkogt, kan du prøve at sætte bagepladen ind under din mad for at få en mere jævn fordeling af varmen i bunden.
	Konvektionsventilatoren skulle bruges, men den var inaktiv.	Sørg for at aktivere konvektionsventilatoren under drift. Hold øje med ventilatorikonet på displayet. Uafhængigt af ovnens eventuelle blæserstøj aktiveres konvektionsblæseren kun med blæserikonet på displayet.
	Dine stykker mad (f.eks. kød) er for store til ovnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Skær store ting i mindre stykker, og tilbered dem i portioner. • Sørg for at centrere din mad i ovnen. • Sørg for at vælge den ønskede kombination af varmeelementer (se: 'Konvektionsventilator og separat styrede varmeelementer'). • Måske skulle du aktivere konvektionsventilatoren. • Hvis nogle dele på undersiden af din mad er brændt eller overstegt, kan du prøve at sætte bagepladen ind under din mad for at få en mere jævn fordeling af varmen i bunden. • Tilbered din mad med lavere temperaturindstillinger og længere tilberedningstid.

PLEJE OG RENGØRING




ADVARSEL: Sørg altid for, at apparatet er uden for små børns rækkevidde.

Sæt altid apparatet i standbytilstand (kontrolpanelet er mørkt, og kun ON/OFF-knappen blinker), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent på, at apparatet køler af, før du flytter eller rengør det. Undgå at ridse eller skære i apparatets overflader eller at bruge vold. Behandl altid varmeelementerne med forsigtighed for at undgå risiko for overophedning, elektrisk stød, brand og beskadigelse af varmelegemet.

elementer. Overfladerne i varmerummet er dækket af en non-stick-belægning. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande, slibende rengøringsmidler, ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel eller rengøringspray) eller hårde rengøringspuder (f.eks. metalskuresvampe) til rengøring af apparatet eller dele af det for at undgå at beskadige overfladerne (f.eks. glasdør, varmeelementer og non-stick-belægning).

Sørg for at beskytte apparatet mod vandsprøjt. Nedsænk ikke apparatet eller netledningen i vand eller anden væske for at undgå fare for elektrisk stød og beskadigelse. Spild eller dryp ikke væsker på eller i apparatet, ovndøren og netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Dette gælder især for ventilationsslidserne i huset.

Rengør ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine!

 **ADVARSEL:** Hold altid varmerummet rent. Efter hver brug skal du tørre stænk af med en fugtig klud, der er fugtet med varmt opvaskevand. **Madrester i varmerummet og især på varmeelementerne kan brænde til trækul, ryge og endda bryde i brand ved næste brug af apparatet.** Tør alle brugte dele grundigt efter rengøring, før apparatet tages i brug.

Vigtigt: Selv ved rengøring af apparatets blankpolerede tilbehør (grillrist, rotisserispyd, håndtag) må du ikke bruge skuresvampe af metal for at undgå at ridse overfladerne.


1. Sørg for, at apparatet er sat i standbytilstand (kontrolpanelet er mørkt), tag stikket ud, og lad apparatet køle af med åben ovndør.
2. Fjern alle bevægelige dele i varmerummet (pizzasten, grillrist, bageplade og krummebakke). Disse dele samt håndtaget på bakken og spyddet kan rengøres i varmt opvaskevand.


Vigtigt: Håndter apparatet forsigtigt for at undgå skader på ovndørens hængsler, ovndørens vindue, varmeelementerne og temperaturføleren.

4. Rengør ovndørens glasrude med en blød svamp fugtet med varmt opvaskevand. Brug ikke ovnrens på spray. Fjern genstridige rester med en nylonpude. Non-stick-belægningen på væggene i varmekammeret kan nemt rengøres med en klud eller en blød svamp, der er fugtet med lidt varmt opvaskevand. Brug ikke vold for at undgå skader på ovndørens hængsler, varmeelementerne og temperaturføleren.
5. Tør apparatets yderside og netledningen af med en blød, fugtig klud, der er fugtet med lidt varmt opvaskevand. Lad ikke væsker løbe ind i huset og kontrolpanelet.

6. Tør derefter alle overflader af med en blød klud, der er fugtet med rent vand, og tør efter.
7. Lad apparatet og alle dele tørre naturligt i mindst 1/2 time, hvor de er uden for **små børns rækkevidde**. Lad ovndøren stå åben til dette formål. Indsæt krummebakken i bunden af varmerummet under de nederste varmeelementer.

OPBEVARING

 **ADVARSEL:** Små børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Når apparatet ikke skal bruges i længere tid, skal du altid slukke for det (standbytilstand; kontrolpanelet er mørkt) og derefter trække stikket ud af stikkontakten. Vent med at rengøre og opbevare apparatet, indtil det er kølet helt af.

 **FORSIGTIG:** Sørg for at opbevare apparatet på et rent og tørt sted, hvor det er beskyttet mod frost, direkte sollys og uacceptabel belastning (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt), og hvor det er uden for **små børns rækkevidde**. Anbring ikke hårde eller tunge fremmedlegemer på eller i apparatet eller nogen del af det. Placer først ovnen på opbevaringspladsen, og sæt derefter tilbehøret i. **Anbring ikke genstande på ovnens varmeelementer.**

Brug ikke apparatets dele eller tilbehør til andre formål end betjening af apparatet.

Håndter altid strømledninger med særlig forsigtighed. Ledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes.

1. Rengør apparatet og alle dets dele før opbevaring for at undgå ophobning af indtørret mad (se: 'Pleje og rengøring').
2. Tag fat i apparatet på begge sider i bunden af huset, og placer det på en plan, ren og stabil overflade, hvor det ikke kan falde ned.
3. Sæt grillstativet i den nederste hyldeåbning, og sæt pizzastenen, grillspyddet og håndtagene til bageplade/grillstativ og grillspyd på grillstativet. Sæt bagepladen i den øverste hylde. Luk ovndøren.
4. Læg netledningen løst omkring apparatet. Hvis du ønsker at opbevare ovnen i en længere periode, er det en god idé at lade ovndøren stå lidt åben for at undgå, at der dannes ubehagelige lugte. Til det formål kan du sætte et sammenfoldet, rent viskestykke ind mellem ovnlågen og toppen af huset.

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingsystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan der sive farlige stoffer ned i grundvandet eller ud i luften, så de kommer ind i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende samt forgifter flora og fauna. Når du udskifter gamle apparater med nye, er sælgeren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere information.

For teknisk support bedes du kontakte Gastroback Customer Care Center via telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

Begrænset brug af dette apparat i personaleområdet på kontorer, gæstehuse, caféer, bagerier og lignende faciliteter er mulig. I dette tilfælde er garantiperioden reduceret til 1 år.

Bemærk

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende Gastroback-produkter til følgende adresse:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland. Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

HUSHOLDNING BRUG

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og egner sig **IKKE til** kommerciel, industriel eller erhvervs mæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Tyskland
Telefon + 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 . Telefax + 49 (0) 41 65 / 22 25 -29
info@gastroback.de . www.gastroback.de

20180814