

GASTROBACK®

DESIGN OVN
AIR FRY & PIZZA



BETJENINGSVEJLEDNING

Vare nr. 42815 " Design Oven Air Fry & Pizza "



LÆS OG OVERHOLD
BRUGSANVISNINGEN! FØLG
INSTRUKTIONERNE!

Der tages forbehold for ændringer af model og
tilbehør!

www.gastroback.de



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 nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	6
Generelle sikkerhedsinstruktioner	6
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	8
Varme overflader - risiko for forbrændinger	9
Bevægelige dele	11
Tekniske specifikationer	11
Kend din nye ovn	12
Egenskaber ved din nye ovn	14
Varmeelementer i ovnrummet	16
3 hyldepladser	16
Separat kontrolleret øvre og nedre varme	17
Konvektions- og luftstigningsfunktioner	17
Display, ikoner og drejeknapper	18
Tilgængelige knapper på kontrolpanelet	18
Ikoner for programmer og funktioner	19
Foruddefinerede programmer og funktioner	20
Standardindstillinger for de foruddefinerede programmer	20
Forløb af pizza-programmet	21
Pause-funktion	22
Låsning af kontrolpanelet mod utilsigtet berøring	23
Nyttigt tilbehør	23
Tips til de bedste resultater	25

Særlige bemærkninger til bagning af kød	27
Passende bageforme	27
Brug af rotisseriets spid	28
Første brug	28
Drift	30
Forberedelse af ovnen og din mad	31
Klargøring af rotisserispyddet	32
Tilberedning af mad på rotisseriet	32
Indsættelse af rotisseriets spyd	33
Valg af program	33
Kontrol og ændring af indstillinger	34
Start af programmet	35
Overvågning af bageprocessen og tilpasning af indstillingerne	36
Efter bagning	37
Løsning af problemer	38
Pleje og rengøring	42
Udskiftning af ovnlampen	43
Opbevaring	45
Noter til bortskaffelse	46
Information og service	46
Garanti	47

VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

Alle GASTROBACK®-produkter er beregnet til forarbejdning af fødevarer og dagligvarer. **Af hensyn til sundhedsbeskyttelse og hygiejne må produkter, der bruges dagligt eller kun bruges én gang, ikke returneres.** Tjek varerne, ligesom du ville gøre i en detailbutik.

Du skal kun betale for en eventuel forringelse af varernes værdi, hvis denne forringelse skyldes forhold, som ikke er nødvendige for at undersøge varernes art, egenskaber og den måde, de fungerer på.

En unødvendig måde at kontrollere varernes art, egenskaber og funktion på er at forarbejde fødevarer eller dagligvarer til mad og drikke.

Hvis du har spørgsmål om GASTROBACK®-produkter, hvis din enhed ikke fungerer korrekt med det samme, eller hvis du har brug for tilbehør eller reservedele til dit GASTROBACK®-produkt, bedes du kontakte vores kundeservice, før du returnerer det.

GASTROBACK® Kundeservice Hotline:

Telefon: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

Mandag til fredag (undtagen på helligdage) fra kl. 8 til 16

E-mail: info@gastroback.de

KÆRE KUNDE!

Din nye elektronisk styrede Design Oven Air Fry & Pizza er en kompakt ovn, der kan tilsluttes en almindelig stikkontakt og bruges på en hvilken som helst varmebestandig arbejdsplads - et reelt alternativ til en almindelig ovn til bagning af mindre mængder. Og så har ovnen endda en Air Fry-funktion, der fungerer uden brug af madolie.

Ovnen har de samme funktioner som en topmoderne ovn, som du kender fra ethvert almindeligt komfur. Dette inkluderer endda grillning via et rotisseriespyd. Brug et af de forudindstillede, fabriksoptimerede programmer til ristning, optøning, bagning af pizza og til at lave dine egne pommes frites af friske kartofler uden ekstra fedt. Der er mulighed for meget mere, når du vælger den rette varmefordeling via over-og/eller undervarme, præcis som du er vant til, når du bruger dit komfur. På grund af det højtydende varmesystem og det kompakte ovnrum opnås selv høje temperaturer inden for 5 minutter. Udnyt den meget hurtige reaktion på dine indstillinger og det lave energiforbrug.

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 får glæde af din nye GASTROBACK® Design Oven Air Fry & Pizza.

Din GASTROBACK GmbH



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner i dette hæfte, før du bruger dette apparat. Disse instruktioner er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjeparter uden dette hæfte. Gem alle instruktioner til senere brug.

Forsøg ikke at bruge eller behandle dette apparat eller dele eller tilbehør på nogen anden måde eller til noget andet end den tilsigtede brug, der er beskrevet i dette hæfte. Utilsigtet brug og især forkert brug kan forårsage alvorlige kvæstelser og skader på grund af elektrisk stød, bevægelige dele, brand og varme. Brug ikke apparatets dele sammen med andre apparater. Der er intet garantikrav fra køberens side eller regresansvar fra producentens side, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug eller forkert behandling.

Forsøg ikke selv at reparere apparatet eller dele af det (f.eks. netledningen). Kontakt venligst din leverandør. Hvis du er i tvivl eller har brug for yderligere oplysninger, er du velkommen til at kontakte GASTROBACK® Customer Care Center (tlf: +49 (0)4165/22 25-0 / e-mail: info@gastroback.de).



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen!** Tag altid stikket ud, når du flytter eller rengør apparatet, og når det ikke er i brug.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må ikke anvendes eller opbevares 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 personskade og/eller beskadigelse. 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.

røgdudvikling fra brændt mad), skal du straks Tag 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 høje temperaturer, brand, skadelige stoffer og elektrisk stød.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- 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 mod en varmebestandig væg. Et fremspring på bagsiden af huset sikrer et minimum af fri plads. Ved brug skal der være mindst 20 cm fri plads på hver side for at sikre tilstrækkelig ventilation og undgå skader på grund af varme og varm damp. **Apparatet er ikke egnet til indbygning i et skab eller et køkken.**
- Læg ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Ventilationsåbningerne i siderne og på bagsiden af huset må ikke blokeres. Apparatet må ikke placeres over en netledning eller på kanten af et bord eller en skranke.
- Apparatet er elektrisk opvarmet. Anbring ikke apparatet ellernogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (varmelegeme, gasbrænder, grill, komfur eller ovn). Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet.
- Sørg altid for, at krummebakken er sat korrekt i under brug.

- Brug ikke vold. Der skal udvises særlig forsigtighed under betjening og rengøring for at undgå risiko for overophedning og elektrisk stød og for at undgå skader på varmeelementerne. Undgå at ridse på varmeelementerne.
- 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.
- Ovnrummet og bagpladen er udstyret med en non-stick-belægning. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalskurepuder eller hårde og skarpe genstande (f.eks. skraber, metalskurepuder) til rengøring for at undgå skader på overfladerne. Sæt **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 (220-240V~, 50/60Hz, mindst 16A). 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 via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. 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 ledningen. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Sørg for, at ingen trækker apparatet i ledningen, især når der er børn i

nærheden. Tag altid fat i stikket for at tage apparatet ud af stikkontakten. Rør ikke ved stikket eller apparatet med våde hænder, mens 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 nedsæk ikke apparatet eller netledningen i vand eller anden væske. Der må ikke hældes eller spildes væske på eller i ovnen eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Hvis der spildes væske på apparatet, skal du straks trække stikket ud, tørre apparatet og derefter lade det tørre naturligt i mindst 1 dag med åben ovndør.



VARME OVERFLADER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

Dette apparat er beregnet til tilberedning af mad. Varmeelementerne i ovnrummet opvarmes elektrisk og kan nå meget høje temperaturer (rød varme) under drift. **Rør IKKE ved varmeelementerne med din hud eller andre genstande under drift og et stykke tid derefter.**

- Under drift må der ikke placeres genstande eller væv på eller under apparatet for at undgå risiko for overophedning. Før brug skal du altid sikre dig, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. uegnet papir, plastikbeholdere, køkkenfolie) i ovnrummet og fjerne alt tilbehør, der ikke er i brug.
- Indsæt ikke for store fødevarer eller fødevarer, der er pakket ind i uegnet folie eller i uegnede beholdere, for at undgå risiko for forgiftning, overophedning, brand, elektrisk stød og skader. **Brug ikke apparatet, hvis krummebakken ikke er sat korrekt i.**
- Selv ovnens yderside og ovndøren kan blive varm under drift. Anbring ikke apparatet i nærheden af varmfølsomme genstande. Metaloverflader kan blive varme, når ovnen betjenes i nærheden af eller på dem. Berør kun apparatet ved betjeningselementerne, mens det er i brug eller stadig er varmt.

- Lad altid ovnen og dens tilbehør køle af, før du rengør ovnen, fjerner krummebakken eller flytter ovnen. Vær opmærksom, når du håndterer varme retter, varmt ovntilbehør eller varm mad. Brug ovnhandsker, når du rører ved og/eller flytter varme dele. Vi anbefaler at fjerne indsatserne og rotisserispyddet via de medfølgende håndtag.
- **Sørg altid for, at varmeelementerne ikke berøres af madvarer eller andre genstande (f.eks. stanniol, spyd, bagepapir, bageplader) under drift og et stykke tid derefter. for at undgå risiko for overophedning, brand, elektrisk stød og beskadigelse af ovnen.**
- Under drift kan der slippe varm luft og varm damp ud fra kanten af ovndøren og ventilationsåbningerne. Dette gælder især, når ovndøren åbnes. Hold ikke hænder, ansigt eller arme over apparatet under og efter brug. Brug kun varmebestandige beholdere (f.eks. ovnfast glas, keramik eller metal).
- Brug ikke lufttætte beholdere, da mad og luft udvider sig, når de opvarmes. Derfor kan beholderen eksplodere. Placer kun varm mad og tilbehør (f.eks. indsatser, pizzasten) på varmebestandige overflader kort tid efter brug. Lad maden køle tilstrækkeligt af, før den spises.
- Dæk ikke krummebakken eller andre dele af ovnen med metalfolie eller bagepapir for at undgå overophedning, brand og elektrisk stød. Tilbered ikke mad på krummebakken.
- Hold apparatet på passende afstand af møbler, vægge, plader, gardiner, borddekorationer og andre brændbare genstande under drift. Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare væsker (f.eks. sprit) eller under varmfølsomme eller fugtfølsomme materialer eller under plader eller lysgitre for at undgå skader forårsaget af damp, kondensvand eller brand.
- **Der kan gå ild i maden, hvis den bliver overophedet!** Undgå altid at forlænge tilberedningstiden for meget, og rengør ovnen efter hver brug. Fjern eventuelle madrester, før du bruger ovnen igen.
- **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, skal du lade ovnlågen stå.**




LUKKET for at forhindre, at der kommer ilt ind i ovnen, hvilket kan føre til tilbageslag og/eller eksplosion. Lad apparatet køle af under nøje opsyn. Fjern derefter forsigtigt den brændte mad, og bring apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.



BEVÆGELIGE DELE

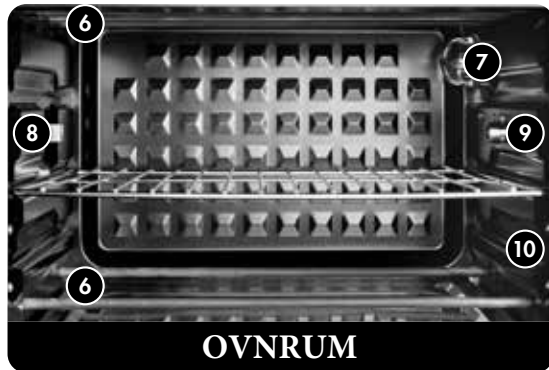
- Under drift kan rotordrevet bevæge sig og dreje det installerede rotisserispyd. Rør ikke ved rotisserispyddet med hænderne eller fremmedlegemer (f.eks. ske, øse, gaffel), mens rotoren kører, så du undgår at røre ved varme dele af ovnen. Aktivér altid pausefunktionen via Start/Pause-knappen, før du kontrollerer madens konsistens.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	42815 Design Oven Air Fry & Pizza
Strømforsyning:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Maksimalt strømforbrug:	1400 - 1680 W
Ovnlampe:	Stiftbaseret lampe, G9, 25 W (stikdåse!)
Længde på netledning:	ca. 95 cm (38 tommer)
Vægt:	ca. 11,22 kg
Dimensioner, hus:	ca. 395 mm x 374 mm x 357 mm (bredde x dybde x højde)
Mål, ovnrums:	ca. 315 mm x 305 mm x 220 mm (bredde x dybde x højde), ca. 22 liter
Ovnens funktioner:	øvre og/eller nedre varme, konvektionsventilator (2 niveauer), spyrotor
Temperatur:	minimum: 55°C; maksimum: 200°C (Air Fry) eller 220°C (normal); trin på 5°C
Bagetid:	1 til 120 minutter
Certifikater:	   www.tuev-sued.de/ps-zert

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

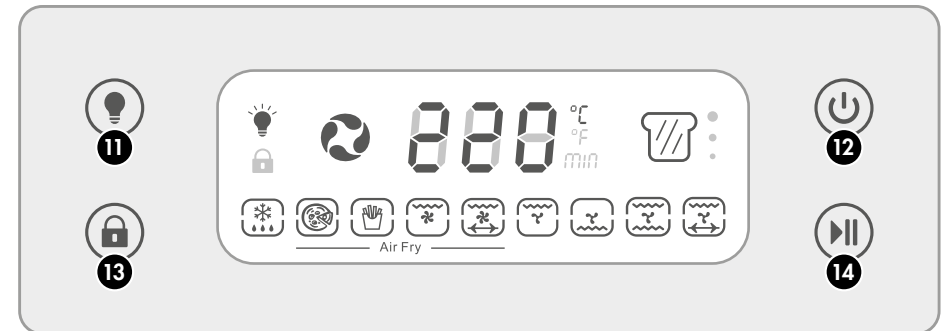
KEND DIN NYE OVN



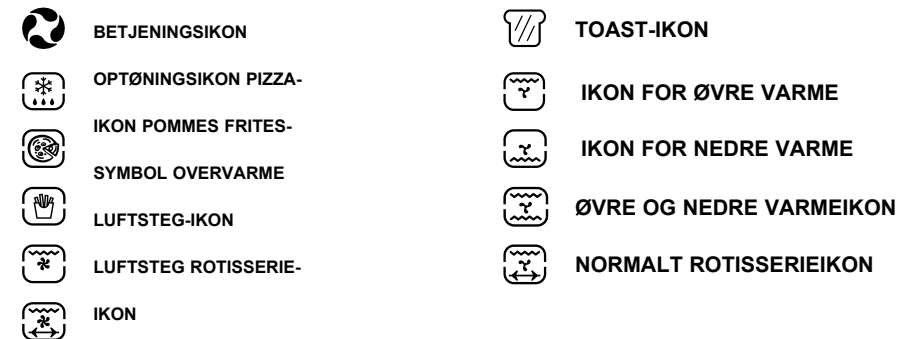
OVNRUM

- 1 **PROGRAMHJUL** - Drej på dette hjul for at vælge program.
- 2 **SETTING DIAL** - Drej her for at vælge temperatur og tid.
- 3 **DISPLAY AREA** - Viser tid (minutter eller sekunder) og temperatur (°C eller °F).
- 4 **OVNRUM**
- 5 **SKRIDSIKRE GUMMIFØDDER**
- 6 **6 VARMEELEMENTER** 4 i toppen og 2 i bunden af ovnrummet. Kan aktiveres separat for at få den ønskede varmefordeling.
- 7 **OVENLYS** - Kan tændes og slukkes efter ønske via lysknappen.
- 8 **SPIDSHOLDER** - Til ophængning i den ene ende af rotisseriets spid
- 9 **ROTORDREV** - Sæt rotisseriets spyd ind i denne åbning for at koble det til motoren.

KONSOLE



- 11 **LIGHT BUTTON** - Til at tænde eller slukke for ovenlyset.
- 12 **ON/OFF-KNAP** - Til at tænde eller slukke for ovnen.
- 13 **KNAP TIL BØRNELÅS** - Brug denne knap til at låse eller låse op for betjeningselementerne.
- 14 **START/PAUSE-KNAP** - Brug denne knap til at starte eller afbryde det valgte program.



Den aftagelige krummebakke, grillstativet, trådkurven og rotisserispanden tåler opvaskemaskine.

EGENSKABER VED DIN NYE OVN

Din nye Design Oven Air Fry & Pizza opvarmes elektrisk og kan tilsluttes en almindelig stikkontakt i væggen med en strømforsyning, der opfylder almindelige standarder (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Derfor kræver denne ovn ingen særlige elektriske installationer.

- **Alle funktioner er inkluderet:** Design Oven Air Fry & Pizza har alle de vigtige funktioner og muligheder, som en konventionel "stor" ovn har, hvilket gør det nemt at tilberede næsten alle de retter, du er vant til at tilberede i ovnen på dit komfur.
- **Særlig Air Fry-funktion og normal konvektion:** Konvektionsventilatoren kan betjenes med 2 hastighedsniveauer.
 - Vælg programmer med normal konvektion til alle almindelige opgaver.
 - Vælg et program med højhastighedskonvektion (Air Fry) i kombination med høje temperaturer for at udføre moderne, fedtfri luftstegning. Ved lav temperatur kan du bruge overdelen til at tørre mad (se: 'Konvektions- og luftstegningsprogrammer').
- **Effektiv brug af energi:** På grund af det lille ovnrum og den effektive placering af varmeelementerne når denne ovn selv den højeste temperatur på forbløffende kort tid (ca. 5 minutter) med et bemærkelsesværdigt lavere energiforbrug. Derfor sparer ovnen energi, tid og penge (se: 'Varmeelementer i ovnrummet').
- **Hurtig reaktion på temperaturændringer:** Du kan ændre temperatur- og tidsindstillingerne, når du vil. Ovnens reagerer på en øget temperatur inden for få sekunder. På grund af det lille ovnrum vil en sænkning af temperaturen også være effektiv efter kort tid. Som følge heraf får du fuld kontrol over bageprocessen (se: 'Varmeelementer i ovnrummet').
- **Over- og undervarme kan bruges hver for sig eller sammen:** Vælg blot det passende program.
- **Akustiske signaler:** Hver indtastning via sensorknapperne bekræftes med et bip. Derudover indikeres vigtige trin i tilberedningen af maden og betjening af ovnen via akustiske signaler.
 - Pizzaprogrammet udsender et signal, når den indstillede temperatur er nået.
 - Fritureprogrammet viser halvdelen af den indstillede bagetid. Vend maden for at få en jævn bruning.
 - Slutningen af hvert program angives med en række bip.
- **4 foruddefinerede programmer til særlig brug:** ristning, optøning af frostvarer, tilberedning af pizza og pommes frites.

BEMÆRK

Normalt viser displayet bagetiden i minutter. Men **når toastprogrammet er valgt, skifter enheden for bagetiden automatisk til sekunder**, fordi resultaterne ved ristning af brød kan variere betydeligt med nogle få sekunder mere eller mindre.

- **Pizzasten og pizzaprogram:** Brug den keramiske pizzasten til at bage din selvlavede pizza. Placer pizzastenen på grillristen, og sæt den ind i den midterste hylde. Det dedikerede pizzaprogram er tilpasset denne type brug (se: 'Foruddefinerede programmer og funktioner').

BEMÆRK

Normalt er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Hvis du ønsker at forvarme (f.eks. for at forvarme en bageplade eller pizzastenen), skal du bruge det akustiske signal, som ovnen udsender med pizzaprogrammet, så snart den indstillede temperatur er nået. Tag højde for 3-5 minutter.

- **Rotisserispyd og rotisserieprogrammer:** Rotisserispyddet kan bruges til alle typer mad, som kan fastgøres sikkert på rotisserispyddet, og som ikke falder fra hinanden under bagningen. Du kan bruge rotisseridrevet med begge konvektionsniveauer (normal eller Air Fry; se: 'Tips til bedste resultat / Brug af rotisserispyddet').
- **Børnesikring:** Brug denne funktion til at låse betjeningselementerne mod utilsigtet berøring (se: 'Låsning af betjeningspanelet mod utilsigtet berøring').
- **Automatisk slukning:** Hvis apparatet er inaktivt i mere end 3 minutter (intet program kører, pausefunktionen er aktiveret, der trykkes ikke på nogen knapper), skifter ovnen automatisk tilbage til standbytilstand: Kontrolpanelet bliver mørkt, og kun tænd/sluk-knappen blinker. Ethvert program, der er sat på pause, annulleres fuldstændigt. På grund af denne funktion er du sikret, at ovnen ikke kører videre uden nytte, hvis du har glemt at slukke for den.

VARMEELEMENTER I OVNE RUM

På grund af det mindre ovnrums og det anderledes design, hvor varmeelementerne ligger i ovnrumsrummet, har Design Oven Air Fry & Pizza nogle fordele i forhold til en almindelig ovn på et komfur. Du sparer energi, tid og penge.

- Den indstillede temperatur nås i løbet af få minutter, hvilket gør forvarmning unødvendig i de fleste tilfælde. Når der vælges høje temperaturer, starter varmestrålingen via varmeelementerne desuden bageprocessen allerede efter få sekunder.
- Afhængigt af madens type og konsistens reduceres den nødvendige bagetid og temperatur betydeligt.
- Ovnens reaktion på ændringer af indstillingerne (valg af over- og undervarme, temperatur) er enestående hurtig, og derfor er bageprocessen helt under din kontrol.

3 SHELF SLOTS

Du kan vælge en af 3 hyldepladser til indsatserne (bageplade, grillrist, rist). Brug denne funktion til at placere din mad på den ønskede position, afhængigt af størrelsen på din mad og varmefordelingen i ovnen. Følgende tabel indeholder nogle retningslinjer for valg af den optimale hyldeplads.

VIGTIGT - Sørg altid for at holde tilstrækkelig afstand til varmeelementerne: ca. 3 cm; 1 1/5 tommer; bredden af en teske. Når du bruger ovnen ved høj temperatur, skal du endda efterlade en betydeligt større afstand...

⚠ FORSIGTIG - Indsatserne kan sidde direkte under de øverste varmeelementer. Brug **IKKE** ovnen med indsatserne i denne position for at undgå overophedning. Trådkurven kan dog indsættes der, men det anbefales ikke på grund af den korte afstand til de øverste varmeelementer.

Hyldeplads	Brug til ...
	Brug den til at grille de fleste kødkiver og riste almindelige brødkiver eller tynde sandwich. Desuden kan du sætte trådkurven ind her til luftstegning og tørring.
Til toppen	FORSIGTIG: Vær opmærksom på, at nogle typer mad hæver op under opvarmning. Sørg for at holde tilstrækkelig afstand til de øverste varmeelementer under hele opvarmningsprocessen. Hvis du er i tvivl, skal du vælge den midterste hyldeplads.

I midten	Bedst egnet til de fleste bage- og madlavningsopgaver, herunder genopvarmning, optøning, ristning, pizza og braisering. Velegnet til at grille eller riste 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 genstande. Brug desuden denne position til de fleste typer stege, og når du kun tilbereder ved hjælp af den øverste varme (de nederste varmeelementer er deaktiveret). FORSIGTIG: Sæt IKKE trådkurven ind i den nederste hyldeåbning, da den kan berøre de nederste varmeelementer og dermed forårsage overophedning og beskadigelse.

SEPARAT STYRET ØVRE OG NEDRE VARME

Der er 4 varmeelementer i toppen og 2 varmeelementer i bunden af ovnrumsrummet. Top og bund kan betjenes separat. På den måde kan varmefordelingen i ovnrumsrummet kontrolleres og tilpasses til dine retters behov. Konvektionsventilatoren sørger for en jævn varmefordeling (se: 'Konvektions- og luftstegefunktioner').

BEMÆRK

Især ved høje temperaturer sker en vigtig del af varmeoverførslen via direkte varmestråling fra varmeelementerne. Konvektionsventilatoren har ingen indflydelse på denne effekt. Selv om man bruger konvektionsventilatoren, er det derfor vigtigt at holde tilstrækkelig afstand til varmeelementerne for at få en jævn bruning.

KONVEKTION OG LUFTSTEGNING FUNKTIONER

Ovnen har 2 konvektionsblæserhastigheder: I normal tilstand arbejder konvektionsventilatoren med reduceret effekt for at sikre en jævn varmefordeling i ovnrumsrummet.

Air Fry-programmerne aktiverer konvektionsventilatorens fulde kraft til at løse særlige og usædvanlige opgaver. Dette omfatter stegning af friske fødevarer uden ekstra fedtstof, men kun med varm luft. Stegning af frisklavede kartoffelstrimler til pommes frites er en typisk anvendelse.

Fordi temperaturen og bagetiden kan justeres frit, er selv usædvanlige opgaver mulige. Vælg f.eks. en temperatur på 55-80°C til tørring af frugt, grøntsager, krydderurter og meget mere.




DISPLAY, IKONER OG DREJEKNAPPER


Kontrolområdet inklusive sensorknapper, program-/funktionsikoner og drejeknapper er dækket af et glat, gennemsigtigt ark - uden riller eller huller.

- Som standard vises den **indstillede temperatur** i midten af den øverste linje på kontrolpanelet. Under kørsel kan den faktiske temperatur (pizzaprogram) eller den resterende bagetid blive vist.
- Ved at trykke kortvarigt på midten af drejeknappen (højre drejeknap) **skifter displayet mellem temperatur og bagetid**.
- Når temperaturen vises på displayet, skal du holde højre drejeknap nede i ca. 5 sekunder **for at skifte temperaturregulator** mellem °C og °F.
- Drej programvælgeren (venstre) for at vælge det ønskede program. Ikonet for det aktuelt valgte program blinker, og den forudindstillede standardtemperatur vises på displayet.
- Bekræft det valgte program ved at trykke på programvælgerens drejeknap. Alle andre programikoner bliver mørke.
- Når et programvalg er bekræftet, kan du **indstille temperatur og bagetid ved at dreje på indstillingshjulet**. Ovnen vil altid arbejde med de værdier, der vises på displayet.












Tilgængelige knapper på kontrolpanelet

Sensorknapperne på kontrolpanelet reagerer på en let berøring. Det er ikke nødvendigt at trykke på dem.

Knap	Funktion
	Knap til lys: Tænder eller slukker for lampen i ovnrummet. Det relevante ikon lyser, når lampen er tændt. Hvis du er i tvivl, skal du bruge denne funktion til at kontrollere ovnlampens funktion (se: 'Udskiftning af ovnlampen').
	Låseknop (børnesikring): Hold fingeren på denne knap i ca. 3 sekunder for at låse eller oplåse kontrolpanelet mod utilsigtet berøring. Låseikonet lyser eller bliver mørkt i overensstemmelse hermed. Bemærk: Mens et program kører, er alle knapper generelt tilgængelige. Kun programvælgeren (venstre) og indstillingsvælgeren (højre) er automatisk låst (se: 'Pause-funktion'). Når du bruger børnelåsen, er knapperne også låst. Den eneste undtagelse er låseknappen.
	Tænd/sluk-knap: Når ovnen er slukket (standbytilstand), blinker denne knap, mens alle andre knapper og ikoner på betjeningspanelet forbliver mørke. Ved at trykke på denne knap kan du straks afbryde et igangværende program og vende tilbage til standbytilstand.

	Start/pause-knap: Starter det aktuelt valgte program med de indstillinger, der vises på displayet. Hvis du trykker på denne knap, mens et program kører, afbrydes programmet, og ovnen venter på yderligere indtastninger (se: 'Pausefunktion' og 'Betjening / Start af program'). For at genoptage driften skal du trykke på start/pause-knappen igen. Bemærk: Mens programmet er afbrudt, bevares de aktuelle indstillinger for temperatur og resterende bagetid, men de kan ændres (højre drejeknap) uden at afbryde programmet. Når du vælger et andet program (venstre drejeknap), annulleres det afbrudte program automatisk.
---	--

Ikoner for programmer og funktioner

Ikon	Betydning
	Ikon for lys: Lyser, når ovnrummets lampe er tændt.
	Lås-ikon: Betjeningselementerne er låst (børnesikring), når dette ikon lyser.
	Ikon for betjening: Ikonet er animeret, mens et program kører.
	Ikon for ristet brød: Prikkerne i højre side viser den valgte bruning. Jo flere prikker, der lyser, jo mørkere er bruningen. Der bruges øvre og nedre varme. Bemærk: Når du aktiverer toastprogrammet, vises bagetiden i sekunder, og angivelsen "min" på displayet bliver mørk.
	Optøningsikon: Brug dette program til optøning af frosne fødevarer. Temperaturen er fastsat til 60°C.
	Pizza-ikon: Dette program er tilpasset bagning af pizza og bruger Air Fry-funktionen (højhastighedskonvektion) og over- og undervarme. Men du kan selvfølgelig også bruge det til andre lignende opgaver. Bemærk: Ovnen udsender et akustisk signal, så snart den indstillede temperatur er nået (se: 'Foruddefinerede programmer og funktioner'). Vi anbefaler at bruge pizzastenen til pizza.
	Pommes frites-ikon: Vælg dette program for at lave pommes frites af frosne, forbagte pommes frites eller friske kartofler. Dette program bruger Air Fry-funktionen og øvre varme. Spred kartoffelstriberne ud på trådkurven. Bemærk: Når du bruger dette program, udsender ovnen et akustisk signal, så snart halvdelen af bagetiden er gået. Det er det rigtige tidspunkt at vende maden i trådkurven for at få et jævnt resultat.
	Øvre varme Air Fry-ikon: Dette program er velegnet til næsten alle opgaver, der kræver konvektion med høj hastighed.
	Air Fry rotisserie-ikon: Dette rotisserieprogram giver en sprød og jævn skorpe til grillmad, som kan steges på rotiserispyddet (se: 'Foruddefinerede programmer og funktioner'). Kun de øverste varmeelementer er aktiveret.
	Øverste varmeikon: Kun de øverste varmeelementer (4 varmestave) er aktiveret med normal konvektionshastighed.
	Ikon for lavere varme: Kun de nederste varmeelementer (2 varmestave) er aktiveret med normal konvektionshastighed.

	Øvre og nedre varmeikon: Alle varmeelementer (6 varmestave) er aktiveret.
	Normalt rotisserie-ikon: Brug dette program til alle almindelige opgaver med rotiseriet. Kun de øverste varmeelementer er aktiveret.

FORUDDEFINEREDE PROGRAMMER OG FUNKTIONER

Design Oven Air Fry & Pizza leveres med 10 foruddefinerede programmer/funktioner. 4 programmer tilbyder optimerede fabriksindstillinger for de dedikerede typer af retter og mad: toast, optøning, pizza og pommes frites. Du kan dog ændre disse indstillinger, lige inden du starter programmet. Alternativt kan du kombinere ovnens funktioner efter eget ønske ved at vælge den relevante funktion: aktivering af varmeelementerne til øvre og/eller nedre varme eller brug af rotiserispyddet og valg af konvektionsventilatorens hastighedsniveau (normal eller Air Fry).

BEMÆRK

Alle ændringer af de foruddefinerede programmer vil kun være aktive under den aktuelle kørsel, og ovnen vil genkalde fabriksindstillingerne, når programmet vælges igen.

Standardindstillinger for de foruddefinerede programmer

BEMÆRK

Til de særlige opgaver anbefaler vi at starte med standardindstillingerne og tilpasse værdierne til din smag, når du har erfaring med denne ovn. Hvis du beslutter, at fabriksindstillingerne ikke passer til dine retter, kan du tilpasse indstillingerne til dine behov selv under drift (se: 'Drift / Kontrol og ændring af indstillinger').

Program, funktion	Brug den til ...	Anbefalet hyldeplads	Rotor	Ikon	Ventilator	Temperatur C/°F	Tid
Ristet brød	Skiver af brød med pålæg eller fyld, også sandwich, boller; 3 bruningsniveauer	øverst, i midten, nederst	nej		normal	55 - 220°C (130 - 430°F)	300, 350, 430 5 - 600 sekunder
Afrimning	Optøning af frosne fødevarer	midten, bunden	nej		normal	60°C (140°F) ikke justerbar	30 minutter 1 - 120 minutter

Pizza	Pizza og andre; på pizzastenen eller bagpladen; genererer en sprød skorpe	midten	nej		Air-Fry	55 - 200°C (130 - 390°F)	10 minutter 1 - 60 minutter
Pommes frites	Pommes frites eller kartoffelchips fra forbagte pommes frites eller friske kartofler; andre retter; brug trådkurven	top	nej		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	18 minutter 1 - 60 minutter
Air Fry øvre varme	Universel brug af Air Fry-funktionen	øverst, i midten, nederst	nej		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	20 minutter 1 - 60 minutter
Luftsteg t rotiseri*	Grillning via rotiserispyd og Air Fry-funktion	-/- (Rotor)	ja		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	35 minutter 1 - 60 minutter
Øvre varme	Universal brug i henhold til din opskrift**.	øverst, i midten, nederst	nej		normal	55-220°C (130-430°F)	20 minutter 1 - 60 minutter
Lavere varme	Universal brug i henhold til din opskrift**.	øverst, i midten, nederst	nej		normal	55-220°C (130-430°F)	20 minutter 1 - 60 minutter
Øvre og nedre varme	Universal brug i henhold til din opskrift**.	øverst, i midten, nederst	nej		normal	55-220°C (130-430°F)	20 minutter 1 - 60 minutter
Rotiserie**	Normal grillning via rotiseriets spyd	øverst, i midten, nederst	ja		normal	55-220°C (130-430°F)	30 minutter 1 - 60 minutter


Pizza-programmets forløb



Til bagning af pizza anbefaler vi at bruge pizzastenen i kombination med pizzaprogrammet. Pizzaprogrammet er tilpasset pizzastenen. Men du kan selvfølgelig også bruge bagebakken.

Placer pizzastenen på grillristen, og skub grillristen 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 dermed beskytte de nederste varmeelementer og krummebakken.



- Når pizzaprogrammet startes, vises den aktuelle temperatur i ovnrummet på displayet. Pizzaprogrammet betjenes med Air Fry-funktionen og over- og undervarme.
- Generelt er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Hvis du ønsker det, kan du bruge det akustiske signal, der udsendes, når den indstillede temperatur er nået. **Opvarmningsprocessen tager ca. 5 minutter** (begyndende ved stuetemperatur).
- Når den indstillede temperatur er nået, afbryder ovnen automatisk det igangværende program. Når du forvarmer ovnen, skal du bruge denne pause til at sætte den forberedte pizza ind i ovnen.
- Efter en pause på 3 minutter **genoptager ovnen automatisk driften** (med Air Fry-funktion), og nedtællingen af bagetiden (10 minutter) starter. I de fleste tilfælde er manuel indgriben ikke nødvendig.



PAUSE FUNKTION

Du kan til enhver tid afbryde driften via start/pause-knappen  (pausefunktion). Når du holder pause, stopper tilberedningstiden, varmeelementerne forbliver slukket, og rotisseriets rotor stopper.

- Brug pausefunktionen til at sætte maden i efter forvarmning eller til at tjekke maden under bagning.
- Temperatur og bagetid kan ændres efter ønske, mens programmet er afbrudt (se: 'Betjening / Overvågning af bageprocessen og tilpasning af indstillingerne').
- Når du genoptager driften via start/pause-knappen , bruger ovnen alle de nye indstillinger, du foretog under afbrydelsen.
- Det afbrudte program annulleres i følgende tilfælde:
 - Du vælger et andet program med programvælgeren. Derefter kan du indstille det nye program (se: 'Betjening / Kontrol og ændring af indstillinger').
 - Du trykker på tænd/sluk-knappen  for at slukke for ovnen (standbytilstand).
 - Programmet afbrydes uden indtastninger i mere end 3 minutter. I dette tilfælde slukker ovnen automatisk, og du kan ikke genoptage det afbrudte program. Tænd og indstil ovnen igen.


LÅSNING AF KONTROLPANELET MOD UTILSIGTET BERØRING

Når et program kører, er begge drejeknapper automatisk ineffektive. Kun sensorknapperne på kontrolpanelet er tilgængelige. Via børnesikringen kan du også låse tænd/sluk-knappen  og start/pause-knappen .

Sådan låses eller låses betjeningspanelet op: For at låse betjeningspanelet skal du holde låseknappen  nede i ca. 3 sekunder. Gentag denne handling for at låse knapperne op. Låseikonet  lyser, når børnesikringen er aktiveret.

NYTTIGT TILBEHØR

Tilbehør, der er nødvendigt for at bruge ovnens forskellige funktioner, er en del af leveringslisten: bageplade, grillrist, trådkurv, rotisserispyd og pizzasten. Sørg altid for, at de redskaber, der bruges sammen med tilbehøret, ikke rører ved varmeelementerne (f.eks. stanniold, bagepapir, grillspyd, snore).

Tilbehør	Brug den til ...
Bageplade	<p>Bagning: Brød og boller, småkager, wienerbrød, gærkage (uden bageplade).</p> <p>Ristning/grillning: Stykker, der kan falde gennem grillristen og/eller falde fra hinanden (f.eks. fisk); kontaktgrillning af tynde skiver; alle typer mad, der kan bages i en grillpande.</p> <p>Bemærk: På grund af non-stick-belægningen kan de fleste typer mad tilberedes direkte på bagepladen. Alternativt kan du beklæde bagepladen med stanniold (f.eks. til kød og fisk) eller bagepapir (til kager og småkager). Til kontaktgrillning skal du bruge den nederste hyldeåbning og kun programmet til lavere varme ,). Forvarm bagepladen til 220 °C (430 °F). Varm maden op til stuetemperatur, før du lægger den på den varme bageplade. Afhængigt af madens type og konsistens bør du tømme overskydende saft ud med mellemrum.</p>
Rist til grillning	<p>Bagning og genopvarmning med pizzasten, ovnfaste bageforme eller pakker med tyk stanniold: gratin, kage, fisk, pizza og anden mad, der er bagt på en bund af gærdej. Til pizza og lignende kan du bruge pizzastenen.</p> <p>Stegning og braisering i ovnfaste stegeovne eller (med begrænsninger!) en kogesten.</p> <p>Grillning: alle stykker, der ikke falder gennem risten og IKKE falder fra hinanden under tilberedningen. (f.eks. kød, shish kebab, pølse). Sæt bagepladen ind under grillristen for at opsamle dråber.</p> <p>Bemærk: Til mindre stykker kan du bruge trådkurven. Placer bageformene, stegepladen, pizzastenen eller alupakken direkte på grillristen, og vælg en hyldeplads, der sikrer, at den anvendte beholder og maden i den holder en afstand på mindst 3 cm til de øverste varmeelementer. Tilstrækkeligt faste madvarer kan placeres direkte på grillristen. I dette tilfælde skal du dog ikke glemme at skubbe bagepladen til side, bakken i den nederste hyldeåbning for at beskytte de nederste varmeelementer og krummebakken mod dråber og krummer. Madlavningssten skal lægges i blød i vand før brug. Varm madlavningen op mursten langsomt i flere trin. Ellers kan den sprænge!</p>

Trådkurv	<p>Air Fry: Stykker af mad, der kan bages i en frituregryde (f.eks. pommes frites, kartoffelchips, kødstykker eller paneret ost). Se oplysningerne i din recept.</p> <p>Tørring (dehydrering): Spred stykkerne af din mad adskilt fra hinanden så langt som muligt. Vælg en temperatur på maks. 80°C og brug Air Fry-funktionen (☼). Afhængigt af madens tykkelse, fugtighed og den valgte temperatur kan hele proceduren vare 6-10 timer.</p> <p>Bagning/grillning: Alle stykker, som er for små til grillristen, men som ikke falder fra hinanden.</p> <p>Bemærk: Når du bruger Air Fry-funktionerne, skal du sprede din mad jævnt på trådkurven for at sikre fri luftcirkulation. Hvis der kan falde saft og krummer ned (f.eks. når du luftsteger paneret kød eller paneret ost), skal du sætte bagepladen i den nederste hyldeåbning.</p>
Rotiseri e- spyd	<p>Dette tilbehør er velegnet til alle typer mad af tilstrækkelig størrelse, der kan fastgøres sikkert til rotiserispyddet og ikke falder fra hinanden under bagningen (se: 'Tips til bedste resultat / Brug af rotiserispyddet').</p> <p>Bemærk: Brug kun fødevarer godkendte og tilstrækkeligt varmebestandige snore (f.eks. ubehandlet bomuld, hamp eller hør) eller fødevarer godkendte klemmer og spidser.</p>
Pizzasten	<p>Placer den på grillristen for at bruge den. Du kan bruge den til at bage pizza og andre retter; især dem, der består af en gærdejsbund med fyld.</p> <p>Bemærk: Afhængigt af den ønskede konsistens af dejbunden kan det være nyttigt at forvarme pizzastenen. Pizzaprogrammet angiver via et akustisk signal, hvornår den indstillede temperatur er nået.</p>

Til særlige opgaver findes der foruddefinerede programmer med en række justeringer (se: 'Foruddefinerede programmer og funktioner'). Brug de medfølgende håndtag til at tage varmt tilbehør ud af ovnen - især ved bagning ved høje temperaturer. På den måde kan du håndtere din mad hygiejnisk og sikkert og undgå at brænde dig på de varme dele.

Hægt kanten af indsatserne (bageplade, grillrist, trådkurv) fast med bakkehåndtaget. Støt rotiseriets spid ved at holde spidshåndtagets krogede ender i rillerne på begge sider af rotiseriets spid.

⚠ FORSIGTIG - Spydhåndtaget er kun egnet til at flytte rotiseriets spyd. Det må IKKE bruges til andet tilbehør, da det kan falde ned eller vippe i håndtaget. For at undgå skader og kvæstelser fra varme dele skal du sørge for at hægte håndtagene korrekt. Flyt tilbehøret forsigtigt, og hold det i vater for at undgå, at tilbehøret eller maden glider ud. Under alle omstændigheder anbefaler vi kraftigt at bruge ovnhandsker.

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

På grund af ovnens design og konvektionsfunktionerne (normal eller høj hastighed for Air Fry) opvarmer Design Oven Air Fry & Pizza med højere effektivitet end en almindelig ovn. Derfor kan din mad bages på kortere tid og/eller ved lavere temperatur.

- Under de første forsøg skal du kontrollere madens konsistens i tide for at undgå at ramme det optimale punkt, og om nødvendigt skal du tilpasse temperaturen derefter (se: "Betjening / Kontrol og ændring af indstillinger").
- Din nye ovn når den indstillede temperatur på kortere tid end en almindelig ovn. Hvis man begynder ved stuetemperatur og lader varmluftsventilatoren køre på Air Fry-hastighed, nås 100 °C på 2 minutter og 200 °C på ca. 5 minutter. Derfor er det i de fleste tilfælde ikke nødvendigt at forvarme ovnen (som der står i de fleste opskrifter). Når du indtaster bagetiden, skal du dog tage højde for den tid, ovnen skal bruge for at nå den indstillede temperatur.
- Afhængigt af madvaretypen **kan bagetiden også være betydeligt kortere, og/eller der kan indstilles en lavere temperatur.** Du bør tjekke, om din mad er færdig meget tidligere for at undgå at brænde den på.
 - Højere temperaturindstillinger giver en mørkere bruning med lavere temperatur i kernen.
 - Vælg en lavere bagetemperatur for at få din mad gennemstegt med en fin skorpe eller lettere bruning (f.eks. kager, gratin eller kyllingefileter).
- Reaktionen på enhver ændring af temperaturindstillingen er forbløffende hurtig. Når temperaturen øges, når den nye indstilling inden for få sekunder. Lavere temperaturer nås også på kort tid på grund af det lille ovnrum. Derfor kan konsistensen af din mad nemt kontrolleres. Du kan f.eks. brune kage, gratin og mødes, når den er færdig, ved at øge temperaturen eller skifte til et program med kun overvarme. Afhængigt af typen af mad og hvor færdig den skal være, kan selv et par minutter være nok. **Hold øje med den for at undgå at brænde maden på!**
- Din opskrift kan kræve en forvarmet bageplade (f.eks. hvis du bruger en stegesko eller en bageplade). Glem dog ikke at sætte maden ind i ovnen efter 5-10 minutter for at undgå unødigt energitab. Du kan bruge Air Fry-funktionen til at få en sprød skorpe.
- Når du bager din mad i ovnen, er det ikke nødvendigt med ekstra fedtstof. Men for at holde skorpen ekstra let kan du smøre maden jævnt ind i lidt madolie. Dette

holder især, når du bruger Air Fry-funktionen. Brug en pensel til overtræk, eller hæld lidt madolie i en skål, og vend din mad deri.

- Sørg altid for, at der er ca. 3 cm (1 1/4 tommer, bredden af en teske) fri plads til varmeelementerne. Når du bruger ovnen ved høj temperatur (over 180 °C/360 °F), skal du lade en større afstand være fri. Dette gælder også for fade, spyd og andre redskaber.
- Ved høje temperaturer fremskyndes bageprocessen på alle dele, der er i nærheden af varmeelementerne. Derfor har valget af en anden hyldeplads stor indflydelse på resultatet (se: 'Egenskaber ved din nye ovn / 3 hyldepladser'). Generelt bliver skorpen mere jævn med en større afstand til varmeelementerne.
- Efter længere tids opbevaring kan din mad blive tør, og derfor bliver skorpen hurtigt brun eller endda brændt. Nogle typer frugt eller grøntsager kan lægges i blød i koldt vand i op til 30 minutter, før de bages. Det kan kompensere for tabet af vand under opbevaringen. Hvis det er foreneligt med din opskrift, kan du tilsætte lidt citronsaft til vandet. Andre typer mad (f.eks. fisk) kan overtrækkes med lidt madolie.
- Hvis du har tilberedt din mad med en marinade eller pasta, der indeholder store mængder sukker eller proteiner, kan skorpen hurtigt blive brun, når du indstiller en høj temperatur. I dette tilfælde kan det være afgørende for at opnå det ønskede resultat at vælge en betydeligt lavere temperatur og øge bagetiden. Overvåg bageprocessen nøje.
- På grund af varmeelementernes varmestråling er konvektion nyttig i alle tilfælde. Derfor kan konvektionsventilatoren ikke slukkes. Tilpas indstillingerne til dine retter i overensstemmelse hermed. I de fleste tilfælde bør du sænke temperaturen med 20-30°C (40-60°F) i forhold til bagning uden konvektion.
- Hvis maden kan dryppe under tilberedningen (f.eks. ved brug af grillristen, trådkurven eller rotisserispyddet), anbefaler vi at sætte bagepladen i den nederste hyldeåbning for at beskytte varmeelementerne og krummebakken. Det er nemt at rengøre bagepladen på grund af non-stick-belægningen. Du kan dog også beklæde bagepladen med stanniol eller bagepapir.

BEMÆRK

Hvis det er nødvendigt, kan bagepladen og grillristen skubbes ind i samme hyldeåbning samtidig.

⚠ ADVARSEL - Læg ikke folie eller papir direkte på varmeelementerne eller på krummebakken. Det kan forårsage overophedning og brand!

SÆRLIGE BEMÆRKNINGER TIL BAGNING KØD

- For at lukke kødets porer og holde på saften skal du, når du bager kød i et ildfast fad (f.eks. en stegesko), forvarme det ildfaste fad i ovnen ved høj temperatur, før du lægger kødet i det. Alternativt kan du stege kødet på en pande fra alle sider, før du bager det.
- Kød skal have stuetemperatur, før du sætter det i ovnen.
- Bagetiden for et stykke kød afhænger af tykkelsen, kødtype og ovntemperaturen. Du kan bruge et stegetermometer for altid at få det samme resultat. Stik stegetermometeret ind i den tykkeste del af kødet for at kontrollere kernetemperaturen. Den optimale kernetemperatur er mellem 65°C (150°F; rare) og 75°C (170°F; well done). Fjerkræ bør nå en kernetemperatur på 85 °C (190 °F).
- Jo højere temperatur i ovnen, jo mere vægt vil stegen tabe. Med normal konvektion er 130 °C (°F) tilstrækkeligt.
- Hvis stegen ikke har nogen stegeskorpe eller stadig er for lys på ydersiden, når den ønskede kernetemperatur er nået, kan du skrue op for ovnsens temperatur til 175-200 °C (350-410 °F) og bage kødet i et par minutter. Hold øje med bruningsprocessen for at undgå, at skorpen brænder på. Hvis det er nødvendigt, kan du også bruge Air Fry-funktionen til denne opgave.
- Når kødet er færdigt, kan du holde det varmt i 25-45 minutter ved at skrue ovnen op på 70 °C (160 °F).

VELEGNET TIL BAGNING RETTER



Bageforme af metal (aluminium, rustfrit stål), ovnfast glas og ildfast keramik eller stentøj kan bruges i din ovn. Vær opmærksom på, at glasuren eller belægningen på nogle bageforme ikke er egnet til brug ved høje temperaturer. Følg producentens anvisninger.

⚠ ADVARSEL - Brug ikke beholdere, der kan briste, smelte eller blive ødelagt, for at undgå fare på grund af splinter, væsker, der løber ud, og skadelige stoffer.

VIGTIGT - Det kan være muligt at bruge en lille kogesten. **Kogeblokke kan dog sprænge, hvis de opvarmes for hurtigt eller ujævnt.** Når du bruger denne ovn, er det derfor nødvendigt at opvarme den forsigtigt i flere trin og holde en større afstand til varmeelementerne. Hvis det er muligt, skal du sætte bagepladen og grillristen ind i den nederste hylde samtidig for at beskytte bagestenen mod varmestrålingen fra de nederste varmeelementer. Placer derefter bagestenen på grillristen.


VED HJÆLP AF ROTISSERIET SPYD

Du kan bruge rotisserispyddet til alle typer mad af passende størrelse, som kan fastgøres sikkert til spyddet, og som ikke falder fra hinanden under bagningen, f.eks. små dele af fjerkræ, som passer ind i ovnen uden at komme for tæt på varmeelementerne (f.eks. kyllingeunderlår).

- For at bruge rotordrevet skal du vælge et rotisserieprogram  (Air Fry) eller  (normal konvektion). Du kan ændre alle indstillinger i disse programmer efter ønske.
- Afstanden til varmeelementerne skal være mindst 3 cm (1 1/5 tomme, bredden af en teske). Sæt maden fast på rotisserispyddet, og fastgør det sikkert med de medfølgende klemmer og/eller andre hjælpemidler. Sørg for at bruge varmebestandig og træfri natursnor (f.eks. hamp) eller varmebestandige og fødevareskånende klemmer og spyd (f.eks. af metal eller træ).
- Vær opmærksom på, at maden kan løsne sig under bagningen. Hold derfor bageprocessen under nøje opsyn, når du bruger et rotorprogram.
- Når der kræves høje temperaturer, kan det på grund af de særlige egenskaber ved Design Oven Air Fry & Pizza være bedre at vælge en noget lavere temperatur end den, der er angivet i en opskrift, der er udviklet til en almindelig ovn.
- Hvis skorpen ikke er så sprød som ønsket, selv om kernetemperaturen allerede er steget, kan du blot øge temperaturen i slutningen af bagetiden i nogle minutter (se: 'Betjening / Overvågning af bageprocessen og tilpasning af indstillingerne').

FØRSTE BRUG

⚠ ADVARSEL - Lad IKKE børn lege med apparatet, nogen del af det eller tilbehøret eller emballagen! Apparatet kan blive varmt, selv på ydersiden. Under drift og kort tid efter må du kun røre ved apparatets betjeningselementer.



Hold altid apparatet i begge sider i bunden af huset, når du flytter det. Tag IKKE fat i apparatet ved netledningen eller ovndøren for at flytte det. Sluk altid for apparatet (tryk på tænd/sluk-knappen , 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 ovnrummet.

VIGTIGT - Varmeelementerne kan ryge lidt og afgive en brændt lugt, når ovnen varmes op 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 20 minutter ved 220 °C, før du tager den i brug første gang. **Sørg for god ventilation.** Hvis den brændte lugt fortsætter 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.



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 modelmærket. Sørg især for at fjerne alle fremmedlegemer (f.eks. emballage, reklamemateriale) fra ovnrummet.
3. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').

⚠ ADVARSEL - Apparatet må ikke placeres i et skab eller en tavle eller under en tavle eller et lysglimt. Placer ikke ovnen på / i / i nærheden af varme overflader for at undgå overophedning og risiko for elektrisk stød og brand. Anbring ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift. Bloker ikke ventilationsåbningerne i huset. Sørg for at holde apparatet i en passende afstand (mindst 1 m) til brændbare genstande (f.eks. gardiner, brændbare væsker). Hold desuden en tilstrækkelig afstand på ca. 20 cm til andre genstande og til kanten af bordet eller køkkenbordet. Hvis det er muligt, skal du placere apparatets bagside direkte mod en varmebestandig væg (f.eks. murværk).


4. Placer apparatet på en egnet overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Sørg for, at ventilationsåbningerne i huset ikke blokeres for at undgå skader. Tag alt tilbehør og fremmedlegemer ud af ovnrummet. Luk ovndøren.
5. Træk netledningen helt ud, og sæt apparatet 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 et øjeblik. Derefter bliver kontrolpanelet mørkt igen, og tænd/sluk-knappen blinker. Ovn er nu i standbytilstand.
6. Tryk på tænd/sluk-knappen . Knapperne og displayet på kontrolpanelet lyser op, og tænd/sluk-knappen holder op med at blinke.
7. Drej programhjulet (venstre hjul), indtil ikonet  blinker (øvre og nedre varme, normal konvektion). Standardtemperaturen vises på displayet: 220°C.

BEMÆRK


Under drift kan varmeelementerne nå rød varme. Det er normalt, og der er ingen grund til bekymring.


- Tryk på start/pause-knappen . Tilberedningstiden vises på displayet som en nedtælling, og ovnlyset tændes. Ovnen begynder at varme. Så snart nedtællingen når "0", slukker ovnen automatisk for varmeelementerne, udsender et lydsignal og viser "End".
- Tryk på start/stop-knappen  for at slukke for ovnen, og tag stikket ud. Åbn ovndøren, og lad ovnen køle helt af.
- Tør ovnrummet af med en blød, fugtig klud (se: 'Pleje og rengøring'). Lad ovnen tørre naturligt i ca. 30 minutter med åben ovndør.
- Skub derefter krummebakken med den bøjede kant bagud ind i bunden af ovnrummet under de nederste varmeelementer. Herefter er apparatet klar til brug.

BETJENING


 **ADVARSEL** - Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er uden for rækkevidde af børn under 8 år. Din nye Design Oven Air Fry & Pizza er beregnet til at bage spiselig mad. Til dette formål opvarmes varmeelementerne øverst og nederst i ovnrummet elektrisk og kan nå rød varme. **Ovnens dele, inklusive ydersiden og det anvendte bagetilbehør, og maden kan nå meget høje temperaturer, og derfor kan selv en let berøring med din hud forårsage alvorlige forbrændinger.** Beskyt dine hænder med ovnhandsker, og brug de medfølgende håndtag for at undgå forbrændinger og skoldninger.

Vær forsigtig, når du åbner ovndøren, fordi der kan slippe store mængder damp og meget varm luft ud af ovnrummet. Når du håndterer maden, skal du sørge for, at der ikke spildes væske i bageformene.

 **ADVARSEL** - Risiko for overophedning: Dæk ikke krummebakken eller bunden af ovnrummet til med folie.

 **FORSIGTIG** - Ovnrummet er udstyret med en non-stick-belægning. Brug ikke non-stick-belægninger på spray. Der må ikke skæres, ridses eller skræbes i ovnrummet. Sørg for, at krummebakken er på plads i bunden af ovnrummet, før der bages i ovnen.


Under drift: Lad ikke ovndøren stå åben i længere tid! Efterlad ikke fremmedlegemer (f.eks. uegnede folier, fade, køkkenredskaber) i ovnrummet for at undgå risiko for brand, elektrisk stød, forbrændinger, udsættelse for skadelige stoffer og skader. Brug kun bageforme, der er egnet til brug i en ovn (se: "Tips til det bedste resultat / Egnede bageforme"). Sørg altid for, at de anvendte redskaber eller madvarer ikke rører ved varmeelementerne.

VIGTIGT - Du kan til enhver tid afbryde driften via tænd/sluk-knappen  (kontrolpanelet bliver mørkt, og kun tænd/sluk-knappen blinker). Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.

BEMÆRK


Mange opskrifter kræver forvarmning af ovnen. Design Oven Air Fry & Pizza når den indstillede temperatur meget hurtigt (ca. 5 minutter). I det mindste ved høje temperaturindstillinger, især under opvarmning, genereres der en intens varmestråling nogle sekunder efter, at programmet er startet. Derfor kan det være nyttigt at undgå at forvarme ovnen. Desuden er det mere behageligt at sætte maden ind i den kolde ovn. Desuden spares der energi.

BEMÆRK

Du kan ikke ændre nogen indstillinger, mens et program kører. Men hvis du vil foretage indstillinger, skal du afbryde tilberedningen med start/pause-knappen  (se: 'Kontrol og ændring af værdier').

FORBEREDELSE AF OVNEEN OG DIN MAD


- Tilbered din mad (se også: 'Tips til det bedste resultat'):** Vælg det bedst egnede tilbehør (se: 'Egenskaber ved din nye ovn / Nyttigt tilbehør'). Fjern eventuelle uspiselige dele, og optø i de fleste tilfælde frosne madvarer. Til dette kan du bruge ovnens optøningsprogram. Læg maden på tilbehøret. Fordel mindre stykker jævnt (f.eks. pommes frites, boller eller shish kebab).
- Klargøring af ovnen:** Fjern alt tilbehør, der ikke bruges, fra ovnrummet. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i ovnrummet. Sørg for, at krummebakken er sat ind under de nederste varmeelementer.

 **ADVARSEL** - Maden kan bryde i brand ved overophedning! Mad og kogegrej skal altid holdes i en afstand af mindst 3 cm (1 1/4 tommer; bredden af en teske) til varmeelementerne. Vær opmærksom på, at madvarer kan svulme op, gå i stykker eller dryppe, når de opvarmes. Hvis du er i tvivl, skal du vælge en anden hyldeplads.

- Uden forvarmning - det normale tilfælde:** Vælg en passende hyldeplads, og skub maden ind i ovnrummet (se: 'Egenskaber ved din nye ovn / 3 hyldepladser').



- Når der kan falde dråber og krummer ned under bagningen, skal du sætte bagepladen i den nederste hyldeåbning.
 - Hvis du vil bruge rotisserispyddet, skal du sætte det forberedte rotisserispyd i rotordrevet og spydholderen (se: 'Forberedelse af rotisserispyddet').
4. **Forvarmning i særlige tilfælde:** I de fleste tilfælde er forvarmning kun nødvendig, når du bruger bageplader eller pizzastenen (se: 'Egenskaber ved din nye ovn').
/ Nyttigt tilbehør'). Ved forvarmning skubbes det ønskede tilbehør ind i ovnen uden maden (f.eks. pizzasten eller stegeplade på grillristen).

⚠ ADVARSEL - Stanniol eller bagepapir kan bøje, når det opvarmes, og dermed berøre varmeelementerne. **Dæk IKKE krummebakken med stanniol eller bagepapir for at** undgå risiko for overophedning og kortslutning! Brug ikke ovnen med åben ovndør!

- Luk ovndøren.
- Sæt netstikket i en stikkontakt i væggen med en passende strømforsyning. Vent, indtil kun tænd/sluk-knappen  blinker (standbytilstand).
- Indstil ovnen til din opgave (se: 'Valg af program').

FORBEREDELSE AF ROTISSERIE SPYD

⚠ FORSIGTIG - Maden, der bages via rotisserispyddet, må ikke være mere end ca. 15 cm i længden og ca. 10 cm i diameter. Det må ikke stikke længere ud end 4-5 cm (maks. 2 tommer) for at undgå, at det kommer for tæt på varmeelementerne. Derudover må det ikke engang løsnes delvist under tilberedningen for at forhindre, at din mad rører varmeelementerne. Husk, at nogle fødevarer kan falde fra hinanden under bagningen (f.eks. fisk). Generelt er denne type mad ikke egnet til at blive bagt på rotisseriet.

VIGTIGT - Af hensyn til din sikkerhed aktiverer rotordrevprogrammerne ( og ) kun de øverste varmeelementer, så du undgår, at dråber og krummer fra din mad brænder til kul på de nederste varmeelementer eller endda bryder i brand. Ikke desto mindre er det et godt råd at sætte bagepladen i den nederste hyldeåbning for at fange dråber og krummer.

Tilberedning af mad på rotisseriet

VIGTIGT - Brug kun snore, klemmer og spyd i rustfrit stål og/eller snore, der er modstandsdygtige over for hørelse og fødevarer. Husk, at maden mister styrke og kan krympe eller puste sig op, når den opvarmes.

- Løsn klemmerne på rotisserispyddet, og træk mindst én klemme ned. Klemmerne kan bevæges frit på rotisserispyddet, når skruen på klemmens holder er drejet mod uret.
- Træng ind i maden (f.eks. et stykke steg) via rotisseriets spyd. Små, lange stykker (f.eks. kyllingelår) kan fastgøres med fødevarer sikre snore eller spyd. Rotisserispyddet skal så vidt muligt placeres i midten af maden. Din mad må ikke stikke mere end 6-7 cm (ca. 3 tommer) ud over rotisseriets akse. Lad der være tilstrækkelig plads i hver ende til at fastgøre klemmerne på rotisserispyddet, fordi de sikrer, at maden drejer med rotisserispyddet, når rotoren kører.
- Sæt klemmerne på plads med spidserne vendt indad, og skub klemmerne tæt på maden, når du skal sætte den fast. Brug dog ikke vold for at undgå at beskadige klemmerne. Fastgør klemmerne ved at dreje skrueerne på klemmernes holdere med uret.
- Bind løse dele (f.eks. ben og vinger) sammen med passende snore, eller brug spyd til shish kebab eller roulader.
- Ved at dreje rotisserispyddet i hånden skal du sikre dig, at alle dele af maden sidder godt fast og ikke stikker for langt ud.


Indsættelse af rotisseriets spyd

BEMÆRK

Der er 3 riller i rotisserispyddet. De store riller bruges til at hægte håndtaget på spyddet i, og den lille rille i den ene ende bruges til at fastgøre rotisserispyddet i spydholderen på venstre side af ovnen.


- Sæt rotisserispyddet skråt ind i ovnrummet med den venstre ende (2 riller) skubbet forsigtigt ind over den midterste hyldeåbning. Sæt samtidig højre side (1 rille) af rotisserispyddet ind i åbningen på rotordrevet.
- Læg den venstre side ind i hakket i midten af spydholderen. Sørg for, at rotisseriets spyd sidder godt fast og ikke kan glide ud.

VALG AF PROGRAM

Ikonet for det aktuelt valgte program blinker, og den forudindstillede temperatur for det valgte program vises på displayet (se: 'Egenskaber ved din nye ovn').
/ Foruddefinerede programmer og funktioner'). Når der tændes for apparatet, er fritureprogrammet () altid valgt.

- Drej om nødvendigt programvælgeren (den venstre) for at vælge et andet program. Vælg programmet med den ønskede kombination af overvarme og undervarme.

varme (vist på ikonerne) og konvektionshastighed (normal eller Air Fry). Området for Air Fry-programmerne er markeret på kontrolpanelet med "Air Fry". De programmer, der vises uden for "Air Fry"-området, bruger normal konvektion.

2. Du kan starte det valgte program med det samme via start/pause-knappen  (se: 'Start af program'). Alternativt kan du indstille temperatur og bagetid først (se nedenfor).

KONTROLLERE OG ÆNDRE INDSTILLINGERNE PÅ


I kapitlet "Tips til det bedste resultat" er der forskellige nyttige tips til indstilling af temperatur og bagetid.

BEMÆRK

Når ovnen har været inaktiv i ca. 3 minutter (intet program kører, eller det aktuelle program er afbrudt, ingen indtastninger er foretaget), skifter den tilbage til standbytilstand. I dette tilfælde vil alle tidligere foretagne indstillinger gå tabt (se: 'Egenskaber ved din nye ovn').

BEMÆRK

Når du indstiller temperatur og bagetid, kan du gå ud over maksimum- eller minimumsværdien. På den måde kan du skifte direkte fra maksimum til minimum og omvendt.

3. Tryk på midten af programhjulet (venstre hjul) for at bekræfte det aktuelt valgte program. Ikonet for det valgte program holder op med at blinke, og alle andre programikoner bliver mørke. Nu kan temperatur og bagetid ændres.
4. Drej på valghjulet (højre hjul) for at indstille temperaturen i trin på 5°C (10°F). Du kan indstille en værdi mellem 55 °C (130 °F) og 200 °C (390 °F; Air Fry-programmer) eller 220 °C (430 °F; normal konvektion). Den eneste undtagelse er optøningsprogrammet  til optøning af frosne madvarer. Dette program er fast indstillet til 60°C (140°F).


VIGTIGT - For at skifte temperaturenhed til °F og tilbage skal du holde midten af valgknappen nede i ca. 5 sekunder, mens temperaturen vises på displayet. Den aktuelle enhed vises ved siden af temperaturen. **Når du indstiller temperaturen, skal du sørge for at bruge den rigtige enhed.**



5. Tryk kortvarigt på midten af drejknappen for at skifte til bagetiden.
6. Drej på valgknappen for at indstille bagetiden.





BEMÆRK

Normalt vises bagetiden i minutter. Når der vælges et toastprogram, slukkes enheden "min" på displayet, og enheden for bruningstiden for din toast ændres til sekunder.

START AF PROGRAMMET

 **ADVARSEL** - Selv ovnens yderside bliver varm, og der kan komme damp ud af ovndøren. Under drift og i et stykke tid derefter må du kun røre ved ovnen ved dørhåndtaget og/eller kontrolpanelet. Brug ovnhandsker og de medfølgende håndtag, når du arbejder på dele i den varme ovn.

1. Tryk på start/pause-knappen . Ovnen begynder at varme op, og den resterende bagetid vises på displayet som en nedtælling. Betjeningsikonet  begynder at dreje.

Så snart programmet er startet, er programmets indstillinger låst, og drejknapperne er inaktive. Hvis du vil foretage ændringer, skal du afbryde programmet (se: 'Korrekt brug af din nye ovn / pausefunktion'). Sensorknapperne, der styrer ovnliset , børnesikringen  on/off  og start/pause-funktionen , er stadig tilgængelige. Hvis det er nødvendigt, kan du aktivere børnesikringen (se: 'Egenskaber ved din nye ovn / Låsning af betjeningspanelet mod utilsigtet berøring').

BEMÆRK

Under alle omstændigheder skal du afbryde driften for at sætte rotisserispyddet i, fordi rotordrevet ikke stopper, når ovndøren åbnes.

2. Når ovnen er blevet forvarmet: Efter ca. 5 minutters forvarmning skal du sætte maden ind i ovnen eller hænge rotisserispyddet ind i ovnen (se: "Klargøring af rotisserispyddet").
3. Afhængigt af det valgte program udsender ovnen yderligere akustiske signaler: Pizzaprogrammet indikerer, når den indstillede temperatur er nået, og stopper driften i ca. 3 minutter for at sætte pizzaen ind. Derefter fortsætter programmet automatisk. Pommefrites-programmet indikerer, når halvdelen af bagetiden er nået. Dette er det optimale tidspunkt at vende maden på.
4. Hvis det er nødvendigt, skal du kontrollere madens konsistens i tide. Til dette anbefaler vi at afbryde det igangværende program for at deaktivere varmeelementerne, konvektionsventilatoren og rotordrevet. Når programmet er afbrudt, kan du tilpasse indstillingerne efter de resultater, der allerede er opnået (se: 'Overvågning af bageprocessen og tilpasning af indstillingerne').
5. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, slukker ovnen for varmeelementerne, der lyder et bip flere gange, og "End" vises på displayet. Efter ca. 3 minutter uden indtastninger skifter ovnen automatisk tilbage til standbytilstand, og kontrolpanelet bliver mørkt.

OVERVÅGNING AF BAGEPROCESSEN OG TILPASNING AF INDSTILLINGERNE PÅ




Især når du bruger ovnen for første gang, bør du kontrollere konsistensen af din mad i tide. Til dette anbefaler vi at afbryde det igangværende program via pausefunktionen for at deaktivere varmeelementerne og konvektionsventilatoren (se: 'Egenskaber ved din nye ovn / Pausefunktion').

Hvis du har en idé om, at din mad måske ikke opnår den ønskede konsistens med de nuværende indstillinger, kan du tilpasse indstillingerne i overensstemmelse hermed, mens programmet er afbrudt (se: 'Tips til de bedste resultater'). Brug denne funktion til følgende korrektioner:


- tilpasse den resterende bagetid;
- øg temperaturen i kort tid for at få en sprød skorpe;
- sænke temperaturen for at få den ønskede kerntemperatur uden at brænde skorpen.

BEMÆRK

Hvis du ønsker at ændre indstillingerne for over- og undervarme eller konvektion, skal du vælge et andet program. Det afbrudte program annulleres fuldstændigt. Hvis programmet afbrydes, og der ikke foretages nogen indtastninger inden for 3 minutter, afbryder ovnen programmet helt og skifter automatisk tilbage til standbytilstand.

1. Hvis du ønsker at afbryde det igangværende program, skal du trykke på start/pause-knappen  . Bagetiden stoppes, og varmeelementerne og konvektionsventilatoren deaktiveres. Alle betjeningsselementer på kontrolpanelet er tilgængelige igen.
2. Tjek din mad, og foretag dine indstillinger (se: 'Kontrol og ændring af indstillinger').
3. Hvis du ønsker at genoptage driften efter at have afbrudt ovnprogrammet, skal du huske at fortsætte det igangværende program ved at trykke på start/pause-knappen  igen. Så snart programmet kører videre, låses kontrolpanelet igen.
4. Hvis du ønsker at annullere det afbrudte program helt, skal du trykke på  /tænd/sluk-knappen . Ovnens skifter tilbage til standbytilstand, og kontrolpanelet bliver mørkt. Derefter er det ikke muligt at fortsætte ovnprogrammet på det seneste driftspunkt.

EFTER BAGNING

 **FORSIGTIG** - Anbring ikke varme dele (f.eks. mad, ovntilbehør) på overflader, der er følsomme over for varme, vand og/eller fedt. Hav en passende tallerken, tablet eller måtte ved hånden.

BEMÆRK

Måske skal du lade ovnen være tændt, når du tager maden ud, fordi ovnlyset kan være en hjælp til denne opgave.

1. Sørg for, at der er en passende overflade inden for rækkevidde, så det varme tilbehør og maden kan placeres på den. **Træk i ovenhandskerne.** Hold tilstrækkelig afstand til ovnen, og åbn forsigtigt ovndøren.
2. **Grillrist, trådkurv eller bageplade:** Hægt bakkens håndtag på tilbehørets kant, og træk det ud af ovnen. Når der er tunge dele på tilbehøret (f.eks. stegesko, kogesten, bageplader af stentøj), skal du også holde tilbehøret med den anden hånd for at forhindre, at det vipper eller glider ud af håndtaget. Placer tilbehøret med din mad på en varmebestandig overflade.
3. **Rotisserispyd: Sæt spyddets** håndtag fast i rillerne på begge sider af rotisserispyddet. Flyt forsigtigt rotisserispyddet lidt op i venstre side. Træk det derefter udad i rillen over åbningen i den øverste hylde. På den måde glider det ud af rotordrevet i højre side.

BEMÆRK

Du kan indstille og starte ovnen igen med det samme, hvis du ønsker at tilberede en ny portion. Men når et program er færdigt, indstilles alle indstillinger til standardværdierne, og du skal indtaste dine indstillinger igen, hvis det er nødvendigt.

4. Hvis du ikke ønsker at bruge ovnen igen, skal du sørge for at slukke for ovnen via tænd/sluk-knappen (kontrolpanelet er mørkt). Tag stikket ud af stikkontakten.
5. Lad ovnen køle af med åben ovndør (mindst 20 minutter). Rengør altid ovnen, krummebakken og alt brugt tilbehør efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring') for at undgå, at madrester forkuller på overfladerne, når du bruger ovnen næste gang. Maden kan ryge og endda bryde i brand, når den brændes til trækul.

VIGTIGT - Lad ikke apparatet være tilsluttet strømforsyningen u n ø d i g t o g uden opsyn.




LØSNING AF PROBLEMER

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

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Nødstop påkrævet?	- / -	Som en undtagelse skal du straks trække stikket ud af stikkontakten.
Kontrolpanelet forbliver helt mørkt. Tænd/sluk-knappen  er også mørk.	Apparatet er ikke strømførende.	Tjek venligst: — Er apparatet sluttet til strømforsyningen? — Er der strøm i den anvendte stikkontakt? Tilslut en lampe. — Tag stikket ud af stikkontakten, og tjek netledningen for synlige skader. Hvis du er i tvivl, så kontakt din leverandør.
Du kan ikke indsætte krummebakken under de nederste varmeelementer OG / ELLER ovndøren kan ikke lukkes, når krummebakken er sat i.	Forkert orientering af krummebakken.	Tag krummebakken ud, og sæt den i igen i korrekt position: Den bøjede kant skal vende opad og mod apparatets bagside. Når krummebakken er sat korrekt i, ligger den under de nederste varmeelementer og ovnlågen. kan lukkes helt.
Apparatet reagerer ikke på dine indtastninger, selvom displayet viser temperaturen eller bagetiden.	Et program er i gang. Skiverne er låst.	Afbryd det igangværende program (tryk på start/pause-knappen ). Alternativt kan du afbryde programmet og derefter tænde ovnen igen med tænd/sluk-knappen  . Derefter er alle betjenings-elementer på kontrolpanelet tilgængelig igen (se: 'Betjening / Overvågning af bagning Proces og tilpasning af indstillingerne').
	Børnesikringen er aktiv. Låseikonet  er tændt.	Hold fingeren i ca. 3 sekunder på låseknappen  (venstre side af låseikonet) for at deaktivere børnesikringen. Derefter er tænd/sluk-knappen og start/pause-knappen tilgængelige igen.
	Det er kun sensorknapperne, der ikke reagerer.	Tør sensorknapperne af med en tør, ren og blød klud. Gnid en dråbe vand mellem dine fingerspidser. Prøv derefter igen.
Du kan ikke indstille den ønskede temperatur efter til din opskrift, eller den indstillede temperatur holdes ikke af ovnen.	Den ønskede temperatur overskrider temperaturområdet for det valgte program.	Den maksimale temperatur for luftstegeprogrammerne er 200°C (390°F). Afrimningsprogrammet er fastsat til 60°C (140°F). Vælg om nødvendigt et andet program.
	Den forkerte temperatureenhed er valgt.	Vær opmærksom på, at det kan være bedre at vælge en betydeligt lavere temperatur til bagning af dine retter med denne ovn, end du er vant til.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Under opvarmningsfasen udvikles der røg i ovnrummet.	Den allerførste opvarmning: Det beskyttende stof på varmeelementerne fordamper.	Det er 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 ovnen rum efter den første opvarmning (se: 'Første brug').
	Der er madrester på varmeelementerne.	Der kan gå ild i mad på varmeelementerne! Sluk straks, og tag stikket ud. Lad ovnen køle af. Rengør ovnrummet. Fjern eventuelle stænk og krummer fra varmeelementerne (se: 'Pleje og rengøring'). Varm derefter ovnen op til maksimal temperatur i nogle minutter, og tjek, om problemet fortsætter.
	Din mad er for tæt på til varmeelementerne OG/ELLER krummer eller væsker, der falder ned på varmeelementerne under bagningen.	Sluk for ovnen, tag stikket ud, og lad ovnen køle af. Rengør ovnrummet (se: 'Pleje og rengøring') - Før du starter ovnen, skal du altid sikre dig, at din Maden forbliver i en tilstrækkelig afstand på mindst 3 cm (bredden af en teske) til varmeelementerne under hele bageprocessen. - Hvis saften fra din mad kan dryppe, eller krummer kan falde ned, skal du bruge bagepladen i tillæg (se: 'Tips til de bedste resultater').
	Bagetiden og/eller temperaturen er indstillet alt for højt.	Din nye ovn løser mange opgaver på meget kortere tid og/eller ved lavere temperatur end almindelige ovne. Desuden nås den indstillede temperatur i løbet af få minutter (se: 'Tips til de bedste resultater'). Derfor bør du overvåge enhver bageproces nøje ved dine første forsøg. — Tjek, om maden er færdig i tide (halvdelen af den normale bagetid) for at undgå overophedning og forbrænding af maden. — Vælg en lavere temperatur for at opnå den ønskede i kernen, før du brænder skorpen.
	Du kan ikke deaktivere konvektionsventilatoren .	Kun Air Fry (høj hastighed) og normal konvektion kan bruges. Tilpas indstillingerne til brugen af konvektionsventilatoren. I de fleste tilfælde skal du sænke temperaturen med 20-30 °C (40-60 °F; se: 'Tips til de bedste resultater').

Problem	Mulig årsag	Løsningen
	Et varmeelement er beskadiget og/eller overophedet.	Sluk straks, tag stikket ud, og lad apparatet køle af. <ul style="list-style-type: none"> – Tjek, om luftstrømmen i ovnen er blokeret af store dele eller plader af stanniol eller bagepapir. – Tjek, om der er fade (f.eks. til kage eller gratin) eller stykker af stanniol, der er for tæt på et varmeelement eller endda rører ved et varmeelement. Sørg for at holde en afstand på mindst 3 cm. – Hvis du er i tvivl, skal du sende apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. Brug ikke apparatet igen, hvis nogen form for der opstår en fejlfunktion.
Ovnlampen i ovnrummet 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 låseknappen  , indtil der lyder et bip, for at låse betjeningselementerne op. Tryk derefter på lysknappen  for at oplyse ovnrummet.
	Standby-tilstand er aktiveret, og ovnlampen slukkes automatisk.	Tryk om nødvendigt på tænd/sluk-knappen  og derefter på lysknappen  for at tænde ovnlampen igen.
	Ovnlampen er ude af drift.	Udskift ovnlampen. Vælg den korrekte pæretype, der er egnet til brug ved høje temperaturer (se: "Udskiftning af ovnlampen"). Hvis du er i tvivl, skal du tage apparatet med til en autoriseret elektriker for at udskifte 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 ovnlampen").
	Pæren i den nye lampe er blevet forurenede.	Fedt og andre forurenende stoffer på pæren brænder fast, gør pæren sort og forårsager derfor overophedning og reducerer lampens levetid. Rør ikke ved pæren på den nye lampe med fingrene.
Ovnen slukkede automatisk, selv om tilberedningstiden ikke var gået helt ud.	Du har glemt at genoptage driften efter at have skiftet til pausefunktionen.	Når programmet er afbrudt, og der ikke er trykket på nogen knapper, venter ovnen i ca. 3 minutter på, at du genoptager driften ved at trykke på start/pause-knappen  . Derefter afbryder ovnen automatisk driften for at undgå unødigt energiforbrug, hvis du har glemt at slukke for den.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Der samler sig kondensvand på indersiden af ovndørens vindue, og der kommer varm luft ud.	Afhængigt af den type mad, du bager, kan der under drift slippe damp ud og kondensere. Sæt på køligere dele af apparat.	Det er normalt. Der er ingen grund til at gøre noget. Efter nogle minutters drift vil kondensvandet fordampe.
Rotisseriespids drejer ikke rundt.	Det forkerte program kører.	Tryk på start/pause-knappen  for at sætte det igangværende program på pause. Vælg derefter et af rotisserieprogrammerne med drejeknappen:  (Air Fry) eller  (normal konvektion). Indstil om nødvendigt temperatur og bagetid, og start programmet.
	Rotisseriespids er blokeret.	Sluk straks for ovnen, og fjern forhindringen. Sørg altid for, at maden ikke rører ved varmeelementerne eller andre dele i ovnen under grillningen. Den må ikke løses sig, når rotoren drejer.
Din mad har nogle brændte områder, selv om du har valgt tid og temperatur korrekt.	Din mad er placeret for tæt på varmeelementerne OG/ELLER stykkerne af din mad er for store.	Sørg altid for at holde en passende afstand på mindst 3 cm (1-2 tommer) til varmeelementerne. - Ved meget høje temperaturindstillinger bør du give lidt mere plads til varmeelementerne: Brug f.eks. en anden hyldeåbning. Prøv så vidt muligt at placere maden i midten af ovnen. – Skær mindre stykker, og bag eventuelt din mad i portioner. – Sørg for, at den korrekte kombination af varmeelementer og konvektion er valgt. Måske skal du prøve normal konvektion i stedet for en Air Fry-funktion. – I den nederste del af ovnen opnås en bedre fordeling af varmen, når bagepladen sættes ind i den nederste hyldeåbning. – Vælg en lavere temperatur og, hvis det virkelig er nødvendigt, en højere bagetid. – Fordel lidt madolie på din mad, før du bager.
	Du indstiller bagetiden som i en almindelig ovn.	I mange tilfælde bager Design Oven Air Fry & Pizza din mad meget hurtigere end en almindelig ovn. Tjek din mad i tide (se: 'Tips til det bedste resultat').
	Konsistensen af din mad er meget uhomogen.	Tørfoder eller foder med meget sukker eller protein bryder meget hurtigere frem end friske, fugtige eller fedtede stykker. Forbered din mad derefter (se: 'Tips til de bedste resultater').

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Kage eller paté falder sammen efter bagning.	Du har åbnet ovndøren under bagningen, eller du har ikke ventet tilstrækkeligt længe mellem betjening og åbning af ovndøren.	Vær opmærksom på, at ovnrummet i Design Oven Air Fry & Pizza er meget kompakt. Derfor vil temperaturen i ovnrummet falde meget hurtigt, når du åbner ovnlågen. Delikat bagværk kan falde sammen efter bagning, hvis det køles ned for hurtigt. I nogle tilfælde bør du lade din mad køle af i ovnen med lukket ovndør.
	Temperaturen er for høj.	I mange tilfælde bør du vælge en lavere temperatur end den, der kræves for ovnen på dit komfur. Ellers kan maden blive brunet for hurtigt, mens det indre stadig er sjældent.

PLEJE OG RENGØRING


⚠ ADVARSEL - Sørg altid for, at apparatet er uden for rækkevidde af børn under 8 år. Sæt altid apparatet i standbytilstand (kontrolpanelet er mørkt, kun tænd/sluk-knappen blinker), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent på, at apparatet køler af, før du flytter eller rengør apparatet.

⚠ ADVARSEL - Madrester i ovnrummet kan bryde i brand, når apparatet bruges næste gang. Hold derfor altid ovnrummet rent. Tør alle dele grundigt efter rengøring.

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.

⚠ FORSIGTIG - Håndter apparatet forsigtigt for at undgå skader på ovndørens hængsler, ovndørens vindue, varmeelementerne og temperaturføleren. Undgå at ridse eller skære i apparatets eller tilbehørets overflader. Ovnrummets og bagepladens overflader er dækket af en klæbefri belægning. For at undgå skader på overfladerne må du ikke bruge hårde eller skarpe genstande, slibende rengøringsmidler, ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel eller ovnrens, metalskuresvampe) til at rengøre apparatet eller dele af det. Dette gælder også for det blankpolerede tilbehør.

Rengør ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine! Pizzastenen, bagepladen og håndtagene må heller **IKKE** rengøres i en automatisk opvaskemaskine.



1. Sørg for, at apparatet er sat i standbytilstand (kun tænd/sluk-knappen  blinker), tag stikket ud, og lad apparatet køle af med åben ovndør (ca. 20 minutter).
2. Tag alle aftagelige dele ud af ovnrummet (indsatser, pizzasten, rotisseriespyd, krummebakke). Disse dele og det brugte håndtag kan rengøres i opvaskemiddel. Læg genstridige rester i blød i varmt opvaskevand i ca. 10 minutter. Prøv eventuelt med en nylonpude.

BEMÆRK

Krummebakke, rotisseriespyd, trådkurv og grillrist kan rengøres i en automatisk opvaskemaskine.

3. Rengør ovndørens glasrude med en blød svamp, der er fugtet med varmt opvaskevand. Fjern genstridige rester med en nylonpude.
4. Ovnrummet kan nemt rengøres indvendigt med en klud eller en blød svamp, der er fugtet med lidt varmt opvaskevand. Lad ikke vandet dryppe ned i ovnrummet.
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 ventilationsåbningerne, på kontrolpanelet eller over netledningen.
6. Tør alle overflader af med en blød klud, der er fugtet med rent vand. Tør derefter af.
7. Lad apparatet og alle dele tørre naturligt i mindst 1/2 time. Lad ovndøren stå åben til dette formål.
8. Sæt krummebakken ind i bunden af ovnrummet **under de nederste varmelementer med den bøjede kant vendt mod ovnens bagside.**

UDSKIFTNING AF OVNENS LAMPE

Ovnlampen er monteret øverst på ovnens højre væg. Når ovnlampen ikke længere reagerer på lysknappen , selv om lysikonet  lyser, kan ovnlampen være brændt ud. Du kan selv udskifte ovnlampen i henhold til følgende instruktioner. Men hvis du er i tvivl om, hvorvidt du er i stand til at løse denne opgave, skal du aflevere apparatet til en elektriker, som også kan vælge den rigtige type pære: stiftbaseret lampe G9, 25 W.

⚠ ADVARSEL - Fjern ikke ovnlampens glasdæksel, mens apparatet stadig er tilsluttet strømforsyningen! Sluk altid for apparatet, og træk stikket ud. Lad apparatet køle helt af med åben ovndør. Brug ikke en almindelig pære til ovnen! Den skal i stedet være egnet til brug ved høje temperaturer. Kontakt din leverandør.

⚠ 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 (det er kun tænd/sluk-knappen ☺, der blinker), og tag stikket ud. Lad ovnen køle helt af med åben ovndør.
2. Drej det halvkugleformede glasdæksel på ovnlampen mod uret for at fjerne det. Sørg for, at glasdækslet ikke falder ned på varmeelementet nedenunder.

⚠ FORSIGTIG - Håndter glasdækslet med forsigtighed! Det skal være helt ubeskadiget, uden afskårne kanter eller revner. Ellers kan der falde splinter ud på grund af temperaturudsvingene i ovnen, og de kan komme ind i maden og forårsage alvorlige skader. Udskift glaslåget, hvis det er beskadiget på nogen måde. Gå ind i kontakt med din leverandør.

BEMÆRK

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

VIGTIGT - Glaspæren er tilsluttet via en stikdåse. Forsøg ikke at dreje glaskolben. Rør ikke ved glaskolben på den nye lampe med hænderne. Fingeraftryk på glaskolben brænder fast, gør glasset sort og reducerer derfor lysstyrken. Derudover er der en øget risiko for, at glaskolben revner ved gentagen brug.

3. Sørg omhyggeligt for, at glaskolben er ubeskadiget for at undgå skader. Beskyt om nødvendigt dine hænder med handsker. Træk derefter lampen ud (den må ikke drejes!).
4. Når du monterer den nye lampe, skal du holde glaskolben med en lille ren klud eller et køkkenhåndklæde. Rør ikke ved lampens pære med fingrene. Hold lampens flade stik vandret, og skub forsigtigt lampen ind i stikdåsen i ovnrummet.

5. Kontrollér, at glasdækslet er helt ubeskadiget og tørt. Drej derefter glasdækslet med uret på ovnlampens fatning. Glasdækslet kan spændes fast med hånden for at sikre, at det ikke løsner sig på grund af temperatursvingninger. Brug ikke værktøj til dette.

Derefter skulle ovnlampen gerne fungere korrekt igen. Hvis ikke, skal du kontakte din leverandør.

OPBEVARING

⚠ ADVARSEL - Opbevar altid apparatet og alle dele af det utilgængeligt for børn under 8 år.

⚠ FORSIGTIG - Anbring ikke hårde eller tunge fremmedlegemer på eller i apparatet eller nogen del af det.

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

Håndter altid netledningen med særlig forsigtighed. Netledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes.

1. Sluk (kun tænd/sluk-knappen ☺ blinker), og tag stikket ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af. Rengør derefter apparatet og alle dets dele 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 og stabil overflade, hvor det er rent, tørt og beskyttet mod utilsigelig belastning (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt, frost, direkte sollys), og hvor det ikke kan falde ned.
3. Sæt indsatserne ind i ovnrummet. Placer rotisserispyddet og håndtagene på trådkurven og pizzastenen på grillristen. Placer dog ikke nogen genstande på varmeelementerne. Luk ovndøren.
4. Læg netledningen løst omkring apparatet. Netledningen må ikke hænge ned.

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.

ny. Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt din kommune for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. 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. Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere oplysninger. For teknisk support, kontakt venligst GASTROBACK® Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

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 leverandør.

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.

Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til kommerciel, industriel eller handelsmæssig 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®

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