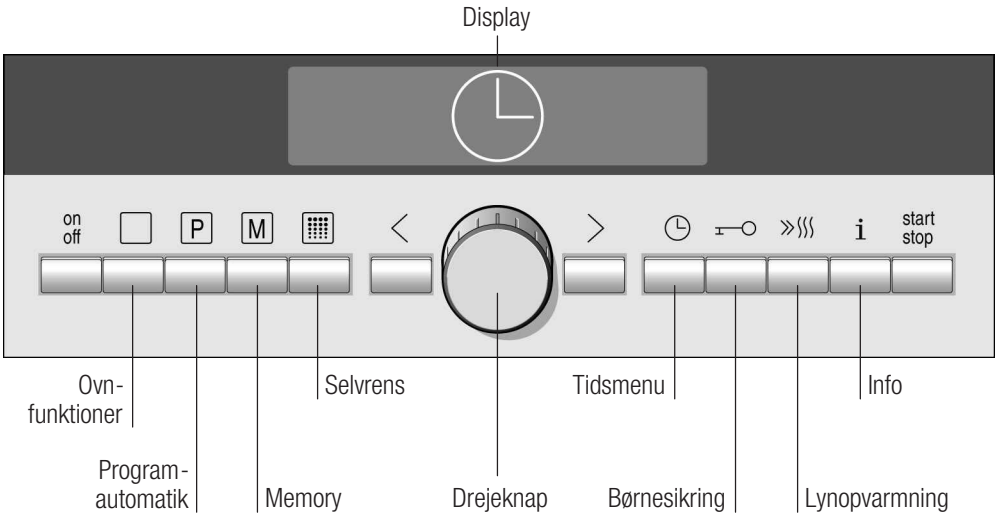


Denne korte vejledning må ikke erstatte den egentlige brugsanvisning. Det er meget vigtigt, at De også læser den egentlige brugsanvisning, som indeholder vigtige anvisninger vedr. sikkerhed og detaljerede oplysninger.

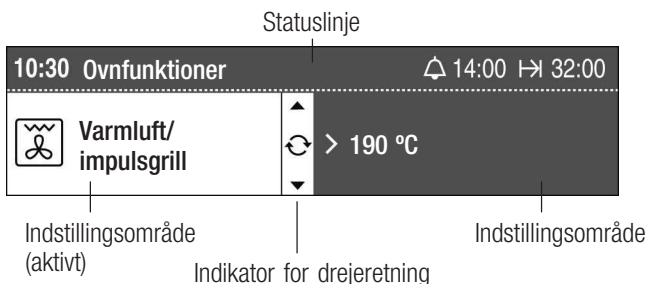
BETJENINGSFELT



Display

Displayet er opdelt i forskellige områder.

Det aktive indstillingsområde, hvor der kan foretages ændringer, vises altid med sort tekst på lys baggrund. Med navigationstasterne < og > kan De skifte fra et indstillingsområde til det næste.





Åbne og lukke

Åbne ovnen:

Tryk på tasten til åbning af ovnen ∨.

Lukke ovnen:

Tryk på tasten til lukning af ovnen ∧.

Liftautomatik

Med liftautomatikken er det ikke nødvendigt at holde tasten trykket inde for at åbne og lukke liften.

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen, og den skal være lukket.

1. Tryk på tasten **i** i ca. 4 sekunder, indtil "Grundindstilling" vises i statuslinjen.
2. Vælg grundindstillingen "Liften kører ved".
3. Skift til det højre indstillingsområde i displayet med tasten **>**, og vælg indstillingen "Kort tryk på tast".
4. Kør liftbunden hen til den ønskede position.
5. Skift til det venstre indstillingsområde i displayet med tasten **<** for at gemme.
Liftens endeposition er gemt.
6. Bliv ved med at trykke på tasten **i** i ca. 4 sekunder, indtil displayet slukkes.

Tryk på tasten åbne ∨ hhv. lukke ∧ i ca. 1 sekund for at åbne eller lukke ovnen.

INDSTILLE OVNE

Indstille ovnfunktion og temperatur

1. Tænd for ovnen med tasten **on**.
2. Tryk på tasten **□**.
3. Indstil ovnfunktionen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten **>**.
5. Indstil temperaturen med drejeknappen.
6. Start driften med tasten **start stop**.

Indstille tilberedningstid

Forudsætning: Der er indstillet ovnfunktion og temperatur.

1. Tryk på tasten $\ominus$.
2. Skift over til Varighed (tilberedningstid) med tasten $>$, og indstil tilberedningstiden med drejeknappen.
3. Tryk på tasten $\ominus$.
4. Hvis ovnsens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten ^{start}_{stop}.

Ændre slut-tid

Forudsætning: Den indstillede ovnfunktion er ikke startet. Der er indstillet en varighed (tilberedningstid). Menuen Tidsfunktioner er åbnet.

1. Skift til Slut-tid med tasten $>$.
2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.
3. Bekræft med tasten ^{start}_{stop}.

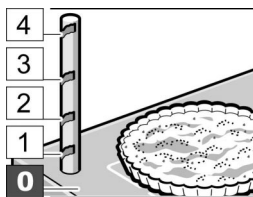
BAGE, STEGE, GRILLE

Følg anvisningerne i brugsanvisningen. Her findes detaljerede oplysninger om hver enkelt ovnfunktion.

Tilbehøret, den anvendte rillehøjde og ovnfunktionen har indflydelse på tilberedningsresultatet.

De angivne indstillingsværdier er uden forvarmning af ovnen.

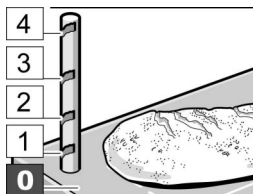
Bage i et lag



Over-/undervarme

Over-/undervarme  er særligt velegnet til kager, frisk pizza og mindre bagværk.

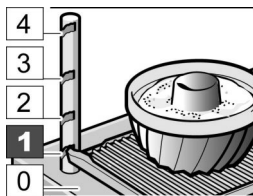
Placer tilbehøret i rille 1 eller 2, eller stil formen direkte på glaskeramikken.



HydroBagning

Den forhøjede luftfugtighed i ovnen gør over-/undervarme special  særlig velegnet til gærdej og bagværk af roulade- og vandbakkelsesdej.

Især brød, der bages direkte på glaskeramikken, bliver særligt velsmagende.

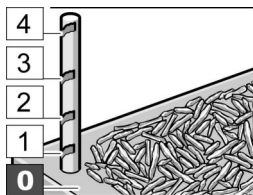


3D-varmluft

Anvend 3D-varmluft  til bagning af f.eks. formkager i et lag.

3D-varmluft  er kun velegnet i rille 1 og/eller 3.

I rille 1 sker bruningen af retten mest oppefra og i rille 3 mest nedefra.



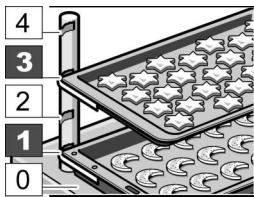
Speed

Speed  er den mest velegnede ovnfunktion til forbagte dybfrosne færdigprodukter, som f.eks. pommes frites eller dybfrossen pizza.

Læg dybfrosne færdigretter direkte på glaskeramikken eller på en bageplade. Anvend høje temperaturer fra 220 °C.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Tærtebund	Tærteform	0		160-180	20-30
Pizza, frisklavet	Universalbradepande	1		210-230	25-35
Lasagne	Tærteform	0		180-200	40-50
Vandbakkelse	Bageplade	1		210-230	30-40
Fladbrød forvarmning	Uden	0		300	10-15
Rørkage	Høj randform/firkantet form	1		150-170	50-60
Dybfrossen pizza med tynd bund	Uden	0		270-300	10-20
Pommes frites	Uden	0		250-280	15-25

Bage i to lag



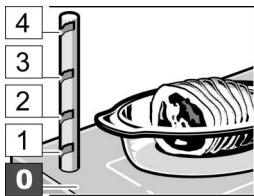
3D-varmluft

Med 3D-varmluft  kan De bage småkager, kager eller friske pizzaer i to lag samtidig.

Anvend altid rille 1 og rille 3.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Småkager	Bageplade + universalbradepande	3 + 1		120-140	25-35
Frisk pizza	Bageplade + universalbradepande	3 + 1		190-210	40-50

Stegning



Over-/undervarme

Med over-/undervarme  kan De stille forme og fade direkte på glaskeramikken.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Kalvesteg, 1 kg	Fad uden låg	0		190-210	100
Oksesteg, 1,5 kg	Fad med låg	0		190-210	120
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Fad med låg	0		210-230	75
Dyreryg med ben, 1,5 kg	Fad uden låg	0		200-220	50

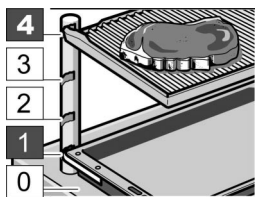
Grilning

Læg grillstykker direkte på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. På den måde bliver saften fra kødet opsamlet, så ovnen ikke bliver så snavset.

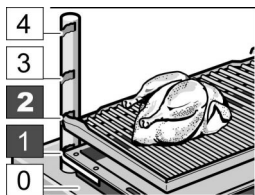
Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind.

Vend grillstykkerne efter to tredjedele af tilberedningstiden.



Grill

Brug Grill  til flade grillstykker, som steaks eller pølser.



Varmluft/impulsgrill

Varmluft/impulsgrill  er meget velegnet til større grillstykker, som f.eks. kylling eller fisk.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur i °C, grilltrin	Tilberedningstid i min.
Oksesteaks, 3 cm tykke, medium	Rist	4		3	15
Fiskekoteletter	Rist	3		2	20-25
Hel kylling, 1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Hel fisk, 1 kg	Rist	2		200-220	40-50